



DATOS IDENTIFICATIVOS

Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio

Materia	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio			
Código	V11M085V01103			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3.5	OB	1	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento				
Coordinador/a	Gago Martínez, Ana			
Profesorado	Burdaspal Perz, Pedro Ángel de la Montaña Miguélez, Julia María Dolores Gago Martínez, Ana Leao Martins, Jose Manuel Pérez Cid, Benita			
Correo-e	anagago@uvigo.es			
Web	http://http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
Descrición xeral	Con esta materia se pretende que el alumno adquiriera los conocimientos necesarios sobre la composición química y los aspectos nutricionales de los productos de la pesca y acuicultura. Asimismo, se profundizará en aspectos relacionados con el análisis de contaminantes bióticos y abióticos (metales pesados, biotoxinas marinas, aminos biogénicos, etc.) en los mismos, indicando la metodología analítica más adecuada en cada caso y las herramientas básicas que permiten obtener datos de calidad en el laboratorio.			

Competencias

Código	
B1	Que os estudantes adquiren as capacidades comprensivas, de análises e síntesis.
B2	Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e enfrontarse á complexidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos.
B3	Que os estudantes desenvolvan as habilidades para realizar traballos experimentais, manexo de elementos materiais e biolóxicos e programas relacionados.
B4	Que os estudantes desenvolvan as capacidades de traballo en equipo, enriquecidas pola pluridisciplinariedade.
B5	Que os estudantes desenvolvan a habilidade de elaboración, presentación e defensa de traballos ou informes.
B6	Que os estudantes saiban comunicar as súas conclusións ? e os coñecementos e razóns últimas que as sustentan ? a públicos especializados e non especializados dun modo claro e sen ambigüedades.
B7	Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornas novas ou pouco coñecidos dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo.
B8	Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirigido ou autónomo.
C3	Adquirir os coñecementos básicos sobre o control analítico en laboratorio dos produtos da pesca, incluíndo os contaminantes bióticos e abióticos potencialmente presentes neles.

Resultados de aprendizaxe	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Adquirir os coñecementos básicos sobre o control analítico en laboratorio dos produtos da pesca, incluíndo os contaminantes bióticos e abióticos potencialmente presentes neles.	C3
Que os estudantes adquiren as capacidades comprensivas, de análises e sínteses.	B1
Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e enfrontarse á complexidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos.	B2
Que os estudantes desenvolvan as habilidades para realizar traballos experimentais, manexo de elementos materiais e biolóxicos e programas relacionados.	B3
Que os estudantes desenvolvan as capacidades de traballo en equipo, enriquecidas pola pluridisciplinaria.	B4
Que os estudantes desenvolvan a habilidade de elaboración, presentación e defensa de traballos ou informes.	B5
Que os estudantes saiban comunicar as súas conclusións ? e os coñecementos e razóns últimas que as sustentan ? a públicos especializados e non especializados dun modo claro e sen ambigüedades.	B6
Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornas novas ou pouco coñecidos dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo.	B7
Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirigido ou autónomo.	B8

Contidos

Tema	
TEMA 1. □ Composición química y aspectos nutricionales de los productos de la pesca y de la acuicultura.	*
TEMA 2. Espectroscopia atómica aplicada al análisis de productos de la pesca.	*
TEMA 3. □ Contaminantes bióticos y abióticos y su análisis.	*
TEMA 4. □ Tóxicos metálicos:especiación y análisis.	*
TEMA 5. □ Aminas biógenas y su análisis.	*
TEMA 6. □ Biotoxinas marinas y su análisis.	*
TEMA 7. □ Control de calidad en el laboratorio analítico. Materiales de referencia. Validación.	*
TEMA 8. Técnicas cromatográficas acopladas a espectrometría de masas.	*

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	28	41.5	69.5
Estudo de casos/análises de situacións	4	4	8
Titoría en grupo	3	3	6
Probas de resposta curta	1	3	4

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.
Estudo de casos/análises de situacións	Resolución en pequeno grupo de casos prácticos e análises de situacións do sector da pesca, propostos, guiados e supervisados polo profesor.

Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da asignatura para asesoramento/desenvolvemento de actividades da asignatura e do proceso de aprendizaxe.
------------------	--

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Titoría en grupo	O alumno recibe, en pequeno grupo e/ou individualmente, asesoramento por parte do profesor sobre os conceptos teóricos e prácticos a asignatura, para o desenvolvemento dos obxectivos da materia.
Estudo de casos/análises de situacións	Seguimento do alumno por parte do profesor do problema suscitado, partindo dos diferentes factores involucrados, a análise dos antecedentes, condicións, da situación, etc.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Sesión maxistral	Se evaluará a asistencia ás clases e a actitude do alumnado e interese nos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, resolución de exercicio e/ou proxectos a desenvolver.	10	B1 B2
Estudo de casos/análises de situacións	Proba obxecto de avaliación continua onde se valorará a participación e comprensión da materia a través da resolución de casos e situacións suscitados, guiados e supervisados polo profesor.	20	B3 B4 B5 B7
Probas de resposta curta	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de xeito directo e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia.	70	B3 B4 B7 B8

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Ruiter A., El pescado y los productos derivados de la pesca: composición, propiedades nutritivas y estabilidad , Ed. Acribia,
Valcarcel M, Principios de Química Analítica , Springer-Verlag Ibérica, Barcelona.,
Ashurst P.R., Dennis M.J., Analytical Methods of Food Authentication , Black Academic and Professional, London.,
Sorensen H., Sorensen S. (, Chromatography and capillary electrophoresis in food analysis , Royal Society of Chemistry, London,
Ebdon L., Pitts L., Cornelis R., Crews H., Donard O.F.X., Quevauviller Ph., Trace Element Speciation for Environment Food and Health , Royal Society of Chemistry, UK,
D'Mello J.P.F., Food Safety: Contaminants and Toxins , CABI Publishing, USA.,
Watson, D.H., Natural Toxicants in Food , Academic Press,
Campañó Beltrán R., Ríos A, Garantía de la calidad en los laboratorios analíticos , Ed. Síntesis, Madrid,

Recomendacións