



DATOS IDENTIFICATIVOS

Análise e diagnóstico agroalimentario

Materia	Análise e diagnóstico agroalimentario		
Código	V02G030V01901		
Titulación	Grao en Biología		
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinale OP	Curso 4
Lingua de impartición	Castelán		
Departamento	Bioloxía funcional e ciencias da saúde Química analítica e alimentaria		
Coordinador/a	Iglesias Blanco, Raúl		
Profesorado	Combarro Combarro, María del Pilar Gago Martínez, Ana Iglesias Blanco, Raúl Leao Martins, Jose Manuel		
Correo-e	rib@uvigo.es		
Web			
Descripción xeral	Materia eminentemente práctica deseñada para que o alumno adquira as competencias básicas no campo da detección, identificación e control de riscos alimentarios de orixe biolóxica. Tras unha breve introdución teórica na que se presentarán os aspectos fundamentais e importancia da seguridade alimentaria e trazabilidade, se realizarán unha serie de técnicas de referencia empregadas na análise de riscos microbiolóxicos, parasitológicos e químicos (de orixe biolóxica) presentes en alimentos. A formación non presencial estará orientada á interpretación dos resultados analíticos obtidos durante as sesións prácticas, á resolución de casos prácticos similares aos que se poden presentar nun laboratorio de análise agroalimentaria, e/ou á busca de información complementaria que permita ao alumno ter unha visión integral da disciplina.		

O horario da materia pode consultarse no seguinte enlace:

http://biologia.uvigo.es/docs/docencia/horarios/hor_4grado_1sem1718.pdf

Competencias

Código

A1	Que os estudiantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudiantes saibam aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B2	Capacidade de lectura e análise de documentos científicos e de interpretar datos e informacións, extraendo o esencial do accesorio ou secundario, e de fundamentar debidamente as pertinentes conclusóns.
B3	Adquirir coñecementos xerais das materias básicas da biología, tanto a nivel teórico como experimental, sen descartar unha maior especialización en materias que se orientan a un ámbito profesional concreto.
B4	Capacidade para manexar ferramentas experimentais, incluíndo a instrumentación científica e informática, que apoien a busca de solucións a problemas relacionados co coñecemento básico da biología e con aqueles propios dun contexto laboral.
B7	Saber recompilar información sobre temas de interese de ámbito biológico, analizala e emitir xuízos críticos e razoados sobre estes, incluíndo cando sexa precisa a reflexión sobre aspectos sociais e/ou éticos relacionados coa temática.

B10	Desenvolver as capacidades analíticas e de abstracción, a intuición e o pensamento lóxico e rigoroso a través do estudo da bioloxía e as súas aplicacións.
B11	Saber comunicar a todo tipo de audiencias (especializadas ou non) de xeito claro e preciso coñecementos, metodoloxías, ideas, problemas e solucións relacionadas con distintos ámbitos da bioloxía.
B12	Capacidade para identificar as súas propias necesidades formativas no campo da bioloxía e en ámbitos laborais concretos, e de organizar a súa aprendizaxe cun alto grao de autonomía en calquera contexto.
C3	Identificar, analizar e caracterizar mostras de orixe biolóxica, incluídas as de orixe humana, e as súas posibles anomalías
C4	Isolar, analizar e identificar biomoléculas, virus, células, tecidos e órganos
C5	Cultivar microorganismos, células, tecidos e órganos
C8	Avaliar o funcionamento de sistemas fisiolóxicos interpretando parámetros vitais
C14	Realizar análises, control e depuración das augas
C18	Producir, transformar, controlar e conservar produtos agroalimentarios
C19	Identificar, xerir e comunicar riscos agroalimentarios e ambientais
C21	Realizar e interpretar bioensaios e diagnósticos biológicos
C22	Identificar, caracterizar e utilizar bioindicadores
C25	Obter información, desenvolver experimentos e interpretar os resultados
C29	Asesorar e peritar sobre aspectos científico-técnicos, éticos, legais e socio-económicos relacionados coa bioloxía
C31	Coñecer e manexar instrumentación científico-técnica
C32	Capacidade para coñecer e manexar os conceptos e a terminoloxía propios ou específicos
C33	Capacidade para comprender a proxección social da bioloxía
D1	Desenvolver a capacidade de análise e síntese
D2	Adquirir a capacidade de organizar e planificar as tarefas e o tempo
D3	Desenvolver habilidades de comunicación oral e escrita
D4	Adquirir coñecementos de lingua extranxeira relativos ao ámbito de estudo
D5	Empregar recursos informáticos relativos ao ámbito de estudo
D6	Saber buscar e interpretar información procedente de fontes diversas
D7	Resolver problemas e tomar decisións de forma efectiva
D8	Desenvolver a capacidade de aprendizaxe autónoma
D9	Traballar en colaboración ou formando equipos de carácter interdisciplinar
D10	Desenvolver o razoamento crítico
D11	Adquirir un compromiso ético coa sociedade e a profesión
D14	Adquirir habilidades nas relacións inter persoais
D15	Desarrollar a creatividade, a iniciativa e o espírito emprendedor
D16	Asumir un compromiso coa calidade
D17	Desenvolver a capacidade de autocrítica

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Coñecer os principais riscos que comprometen a seguridade alimentaria	A1	B2	C3	D1
	A2	B3	C4	D2
	A4	B7	C14	D3
	A5	B11	C19	D4
		B12	C29	D5
			C32	D6
				D7
				D8
				D9
				D14
Coñecer a importancia dos sistemas de trazabilidade na industria alimentaria	A1	B3	C18	D11
	A2	B7	C19	D16
	A5	B12	C29	
			C32	
Coñecer os principios básicos da análise e diagnóstico agroalimentario	A1	B2	C3	D1
	A2	B3	C4	D2
	A3	B7	C5	D3
	A4	B11	C14	D4
	A5	B12	C18	D5
			C19	D6
			C25	D7
			C32	D8
				D9
				D14
				D16
				D17

Coñecer os distintos tipos de mostras agroalimentarias, as técnicas de mostraxe e os principais métodos analíticos que se empregan nos laboratorios de análise e diagnóstico agroalimentario	A1 A2 A3 A4 A5 B12 C22 C25 C31 D14 D16 D17	B2 B3 B4 B7 B11 C21 C22 C25 C31 D9 D14 D16 D17	C3 C4 C5 C14 C19 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17
Adquirir os coñecementos necesarios para interpretar correctamente as probas analíticas	A1 A5 B4 B7 B10 B12 C31 C32 D9 D14 D16 D17	B2 B3 C14 C19 C21 C22 C31 C32 D8 D9 D14 D16 D17	C3 C4 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17
Coñecer a lexislación relativa a seguridade alimentaria e análise e diagnóstico agroalimentario	A1 A3 A5 B12 C29 C32 D10 D11 D16	B3 B7 B12 C22 C29 C32 D8 D10 D11 D16	C18 C19 C22 D8 D10 D11 D16	D5 D6 D8 D10 D11 D16
Aplicar o coñecemento da análise e diagnóstico agroalimentario para illar, identificar, manexar e analizar espécimes, mostras e substancias de orixe biolóxica que serven de alimentos, ou están presentes neles constituíndo perigos e/ou defectos alimentarios, e caracterizar os seus constituyentes celulares e/ou moleculares.	A2 A3 A4 A5 B10 B11 B12 C25 C31 D10 D11 D14 D16 D17	B2 B3 B4 B7 C14 C19 C22 C25 C31 D9 D10 D11 D14 D16 D17	C3 C4 C5 C14 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11 D14 D16 D17	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11 D14 D16 D17
Analizar e interpretar o funcionamento dos seres vivos, no que se refire ás respostas do ser humano aos perigos alimentarios de orixe biolóxica, e destes últimos aos distintos tratamentos de transformación alimentaria.	A2 A3 A5 B7 B10 B12 D7 D8 D9 D10 D11 D14 D16 D17	B2 B3 B4 B7 B10 B12 D7 D8 D9 D10 D11 D14 D16 D17	C8 C21 C25 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11 D14 D16 D17	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11 D14 D16 D17
Aplicar coñecementos e técnicas propios da análise e diagnóstico agroalimentario para mellorar a xestión do medio no que se refire ao control de determinados perigos biolóxicos	A2 A3 A5 B7 B10 B12 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17	B2 B3 B4 B7 C21 C22 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17	C14 C18 C19 C21 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17

Aplicar coñecementos e tecnoloxía relativos á análise e diagnóstico agroalimentario en aspectos relacionados coa producción, explotación, análise e diagnóstico de procesos e recursos biolóxicos relacionados coa industria e a seguridade alimentarias.	A2 A3 A5 B7 B10 B12	B2 B3 B4 C19 C22 C31	C3 C14 C18 D19 C22 D6 D7 D8 D9 D14 D15 D17	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D15 D17
Obter información, desenvolver experimentos e interpretar resultados no campo da análise e diagnose agroalimentaria	A3 A5 B10	B2 B4 C5 C18 C19 C21 C22 C25	C3 C4 D4 D5 D6 D7 D10 D16	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 C31
Comprender a proxección social da análise e diagnóstico agroalimentario e a súa repercusión no exercicio profesional	A2 A5	B7 B12	C19 C33	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17
Aplicar coñecementos de análise e diagnóstico agroalimentario para asesorar, supervisar e peritar sobre aspectos científico-técnicos, éticos, legais e socio-económicos relacionados coa seguridade alimentaria	A2 A3 A5	B2 B3 B7 C29	C18 C19 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D14 D16 D17

Contidos

Tema

Introdución á análise e diagnóstico agroalimentario	Seguridade alimentaria e trazabilidade Perigos/riscos e defectos alimentarios O sistema APPCC O Codex Alimentarius
Riscos alimentarios biolóxicos (I)	Microorganismos patóxenos transmitidos por alimentos Microorganismos que condicionan a calidad alimentaria Técnicas de detección e identificación Lexislación
Riscos alimentarios biolóxicos (II)	Parásitos zoonóticos transmitidos por alimentos Parásitos que condicionan a calidad alimentaria Técnicas de detección e identificación Lexislación
Riscos alimentarios químicos	Contaminantes inorgánicos Contaminantes orgánicos (naturais e antropoxénicos) Técnicas de detección Lexislación

Planificación

Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais

Lección maxistral	5	9	14
Prácticas de laboratorio	48	48	96
Seminario	3	15	18
Titoría en grupo	2	8	10
Otros	2	10	12

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Lección maxistral	Clases de 50 min nas que se introducirá o alumno no campo da seguridade alimentaria, presentando os conceptos básicos relacionados coa detección e control de perigos/riscos e defectos de orixe biolóxica en alimentos
Prácticas de laboratorio	Sesións de prácticas en laboratorio orientadas á aprendizaxe dunha serie de técnicas analíticas que permiten a detección e identificación de microorganismos, parásitos e substancias contaminantes de orixe biolóxica en diversas mostras alimentarias. Durante, ou ao final das sesións prácticas, os alumnos deberán resolver, mediante traballo autónomo, unha serie de cuestións formuladas polos profesores en relación ás técnicas analíticas empregadas e aos riscos alimentarios detectados. Poderán ser solicitados informes de determinadas prácticas. A resolución de cuestionarios e/ou realización de breves informes permitirá ao alumno completar a súa formación presencial e adquirir unha visión integral da disciplina
Seminario	Como parte da súa formación non presencial, os alumnos, distribuídos en pequenos grupos, deberán resolver unha serie de casos prácticos relacionados coa análise e diagnóstico agroalimentario. A resolución dos casos e os argumentos e criterios utilizados, deberán ser expostos e defendidos nunha presentación oral na que intervirán todos os membros do grupo. O obxectivo principal desta actividade é que os alumnos adquieran formación sobre determinados aspectos relevantes da materia, pero de xeito activo, confrontándose a situacións similares ás que se lles poderían presentar nun laboratorio de análise agroalimentaria.
Titoría en grupo	Estas sesións utilizaranse para presentar en qué consistirá a actividade dos seminarios (primeira titoría), e supervisar a evolución do traballo realizado polos diferentes grupos de alumnos durante a resolución dos casos prácticos (segunda titoría), antes da súa presentación definitiva no seminario final

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Titoría en grupo	O profesorado orientará ao alumnado sobre as principais tarefas a realizar na actividade de seminarios, e comprobará que o traballo en grupo vai na dirección axeitada e estase a realizar sen problemas. Cando isto non sexa así, procederáse a reconducir a situación.
Prácticas de laboratorio	O profesorado supervisará o traballo de laboratorio dos alumnos de cada grupo, correxindo os errores detectados no desempeño das técnicas e atendendo todas as cuestións que poidan surdir ao longo das sesións prácticas.
Lección maxistral	O profesorado tentará facer as clases maxistráis participativas para que os alumnos poidan plantear preguntas e, incluso, breves debates.
Seminario	O profesorado supervisará todo o proceso de búsqueda e análise de información necesario para a resolución dos casos prácticos por parte dos alumnos. Tamén atenderá e orientará aos alumnos sobre qué aspectos deben ter en conta á hora de expoñer o seu traballo.

Avaliación

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Prácticas de laboratorio	Avaliaranse a actitude e as capacidades e destrezas adquiridas polos alumnos durante as prácticas, así como a capacidade para redactar breves informes e/ou dar respuestas axeitadas e ben argumentadas a cuestionarios formulados en relación coas actividades realizadas durante estas sesións.	40	A1B2 C3 D1 A2B3 C4 D2 A3B4 C5 D3 A4B7 C8 D4 A5B10 C19 D5 B11C21 D8 B12C22 D10 C25D11 C29D15 C31D16 C32D17 C33

Seminario	Avaliarase non só a capacidade dos alumnos de cada grupo para resolver con éxito os supostos prácticos formulados, senón tamén a súa capacidade para expoñer de forma clara o caso e para defender en público os argumentos utilizados para a súa resolución	20	A1B2 A2B3 A3B7 A4B11C18D4 A5B12C19D5 C21D6 C22D7 C29D8 C31D9 C32D10 C33D14 D15 D17
Outras	Nunha Proba final integradora avaliaranse os coñecementos adquiridos polos alumnos ao longo das sesións teóricas e prácticas da materia, e a capacidade para interpretar e argumentar correctamente unha análise de alimentos. A proba poderá incluir preguntas tipo test, preguntas de resposta curta, e casos prácticos sinxelos relacionados coa análise agroalimentaria. As datas da devandita proba serán as que figuran no seguinte enlace: http://bioloxia.uvigo.es/docs/docencia/examenes/exames_grado_2017-18.pdf	40	A1B2 A2B3 A4B10C14D7 B11C18D10 C19D16 C22 C29 C31 C32 C33

Outros comentarios sobre a Avaliación

- 1. A asistencia e participación en todas as actividades programadas dentro das Sesións Prácticas e Seminarios (incluídas as titorías en grupo) é obligatoria**, de tal maneira que a ausencia ou non realización inxustificada destas actividades impedirá superar a materia.
- 2. Para aprobar a materia será necesario alcanzar unha cualificación global final de 5,0 (sobre 10)**, unha vez sumadas as cualificacións ponderadas obtidas nas distintas actividades (Prácticas, Seminarios e Proba final). Non obstante, **para poder superar a materia, e poder sumar as cualificacións obtidas nas actividades de Prácticas e Seminarios, deberá alcanzarse unha nota mínima de 4,0 (sobre 10) na Proba final Integradora**. Os alumnos que non alcancen o 4,0 na devandita proba na primeira oportunidade serán cualificados en actas coa nota alcanzada no devandito exame, pero sen ponderar, e deberán repetir a proba na segunda oportunidade (xullo). Loxicamente, os alumnos que se encontren nesta situación conservarán as notas de Prácticas e Seminarios para sumalas á nota final alcanzada nesta segunda proba, sempre e cando o resultado desta alcance o 4,0, requisito indispensable para superar a materia.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

- Shibamoto, T., Bjeldanes, L., **Introduction to food toxicology**, 2nd. ed., Academic Press, 2009
 Labbé, R.G., García, S., **Guide to Foodborne Pathogens**, 2nd ed., Willey, 2013
 Xiao, L., Ryan, U., Feng, Y., **Biology of Foodborne Parasites**, CRC Press, 2015

Bibliografía Complementaria

- Doyle, M.P, R. L. Buchanan., **Food Microbiology. Fundamentals and Frontiers.**, 4^a ed., ASM Press, 2012
 Montville, T.J., D.R. Matthews, K.F. Kniel, **Food Microbiology. An Introduction**, 3th ed., ASM Press, 2012
 Lawley, R., Curtis, L., Davies, J., **The food safety hazard guidebook**, 2nd Ed., RSC Publishing, 2012
 Juneja, V.K., Sofos, J.N., **Pathogens and toxins in foods. Challenges and Interventions**, ASM Press, 2009
 Tennant, D.R., **Food chemical risk analysis**, Blackie-Chapman & Hall, 1997
 International Commision on Microbiological Specifications of Foods (ICMSF), **Microorganisms in Food 1-8**, 1996
 U.S. Food and Drug Administration, **FDA's Bacteriological Analytical Manual (BAM)**,
 Ortega, Y.R., **Foodborne parasites**, Springer, 2009
 Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN),
 European Food Safety Authority (EFSA),
 CODEX ALIMENTARIUS (International Food Standards),
 Murray, P.R., Rosenthal, K.S., Pfaller, M.A., **Medical Microbiology**, 8th Ed., Elsevier, 2016
 Gajadhar, A., **Foodborne parasites in the food supply web: Occurrence and control**, 1st Ed., Woodhead Publishing, 2015

Recomendacións

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Análise e diagnóstico clínico/V02G030V01903

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Química: Química aplicada á bioloxía/V02G030V01104

Bioquímica I/V02G030V01301

Bioquímica II/V02G030V01401

Microbioloxía I/V02G030V01304

Inmunoloxía e parasitoloxía/V02G030V01604

Microbioloxía II/V02G030V01605
