



DATOS IDENTIFICATIVOS

Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos

Materia	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos			
Código	V11M085V01102			
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				
Departamento				
Coordinador/a	Canosa Saa, José Manuel			
Profesorado	Canosa Saa, José Manuel			
Correo-e	jcanosa@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Mediante el estudio de esta materia se pretende que el alumno sea capaz de analizar la evaluación del riesgo tóxico por medio de la identificación de peligros y la evaluación de la exposición a tóxicos a través de la ingesta de alimentos de origen marino, así como gestionar una crisis alimentaria. Para ello en el temario de esta asignatura se abordarán diversas cuestiones sobre: parámetros físico-químico-biológicos de la caracterización de la calidad de alimentos de origen marino; los principios básicos de la Toxicología General, y de la Seguridad Alimentaria, y la aplicación de los mismos a los productos de la pesca (estudiando la toxicología de las toxinas marinas, metales, agentes tóxicos emergentes, etc.); y la normativa vigente sobre estas cuestiones y sobre prevención de riesgos laborales en industrias pesqueras y conserveras.			

Competencias de titulación

Código	
A2	Coñecer os parámetros de seguridade e caracterización da calidade dos produtos da pesca, así como os seus posibles riscos toxicolóxicos, e a lexislación aplicable aos devanditos produtos
B1	Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
B2	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
B4	Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad.
B5	Que los estudiantes desarrollen la habilidad de elaboración, presentación y defensa de trabajos o informes.
B6	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones [] y los conocimientos y razones últimas que las sustentan [] a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
B7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
B8	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Coñecer os parámetros de seguridade e caracterización da calidade dos produtos da pesca, así como os seus posibles riscos toxicolóxicos, e a lexislación aplicable aos devanditos produtos	saber	A2
Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.	saber facer	B1
Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios	saber	B2
Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad	saber saber facer	B4
Que los estudiantes desarrollen la habilidad de elaboración, presentación y defensa de trabajos o informes.	saber facer	B5
Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades	saber facer	B6
Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.	saber facer	B7
Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	saber facer	B8

Contidos

Tema

TEMA 1.- Parámetros de control de calidad de los productos de la pesca y la acuicultura según la normativa de la UE. (*)

TEMA 2.- Principios de Toxicología General (*)

TEMA 3.- Seguridad química y biológica en alimentos de origen marino: toxinas marinas, metales, agentes tóxicos emergentes, etc. (*)

TEMA 4.- Caracterización del riesgo alimentario mediante la identificación de peligros y la evaluación de la exposición a tóxicos a través de la ingesta alimentaria. Límites de seguridad. Parámetros utilizados en seguridad alimentaria. (*)

TEMA 5.- Crisis relacionadas con la seguridad alimentaria. Sistema de alertas rápidas, gestión de crisis y situaciones de emergencia. Toxicovigilancia alimentaria. Organismos europeos, nacionales y autonómicos relacionados con la seguridad alimentaria. (*)

TEMA 6.- Legislación relativa a la calidad de los productos de la pesca y la acuicultura. (*)

TEMA 7.- Prevención de riesgos laborales en industrias relacionadas con los productos de la pesca y la acuicultura. (*)

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	18	27	45
Estudo de casos/análises de situacións	2	2	4
Seminarios	5	7.5	12.5
Traballos tutelados	0	10	10
Presentacións/exposicións	3	4.5	7.5
Titoría en grupo	2	0	2
Probos de resposta curta	1	3	4
Estudo de casos/análise de situacións	0.5	2	2.5

*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 del profesor de los contenidos de esta materia.
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real relacionado con la materia, coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.
Seminarios	Sesiones de traballo xunto entre el profesor y el alumno. Pueden resultar muy utililes para fomentar el espíritu crítico, creativo y participativo de los estudiantes.
Traballos tutelados	Servira de apoio a los alumnos para la realización de los trabajos propuestos en el curso. Facilita la comprensión por parte del alumno, el manejo de distintas fuentes bibliográficas y la mejora de su capacidad de expresión.
Presentacións/exposicións	Individual y colectivamente el alumno tendrá que exponer un trabajo que este relacionado con la materia. El alumno deberá demostrar su capacidad para desarrollar un tema basándose en los conocimientos adquiridos.
Titoría en grupo	Actividades enfocadas ao traballo sobre un tema específico, que permiten afondar ou complementar os contidos da materia. Se pretende, también hacer un seguimiento del trabajo del alumno, sí como resolver las dificultades que encuentre en la comprensión de los contenidos (teóricos y prácticos) de la materia.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos/análises de situacións	Las tutoría en grupo y de trabajo y los seminarios programados a lo largo del curso están previstos para orientar y ayudar los alumnos, tanto para la comprensión de los contenidos de la materia, como para la realización de los trabajos propuestos a los estudiantes. Las prácticas de estudio y análisis de situación estarán supervisadas en todo momento por el profesorado de la materia, quienes ayudaran en los pormenores de los casos de interés y análisis del problema y plantearán cuestiones a los alumnos, de interés práctico en la industria.
Seminarios	Las tutoría en grupo y de trabajo y los seminarios programados a lo largo del curso están previstos para orientar y ayudar los alumnos, tanto para la comprensión de los contenidos de la materia, como para la realización de los trabajos propuestos a los estudiantes. Las prácticas de estudio y análisis de situación estarán supervisadas en todo momento por el profesorado de la materia, quienes ayudaran en los pormenores de los casos de interés y análisis del problema y plantearán cuestiones a los alumnos, de interés práctico en la industria.
Titoría en grupo	Las tutoría en grupo y de trabajo y los seminarios programados a lo largo del curso están previstos para orientar y ayudar los alumnos, tanto para la comprensión de los contenidos de la materia, como para la realización de los trabajos propuestos a los estudiantes. Las prácticas de estudio y análisis de situación estarán supervisadas en todo momento por el profesorado de la materia, quienes ayudaran en los pormenores de los casos de interés y análisis del problema y plantearán cuestiones a los alumnos, de interés práctico en la industria.
Traballos tutelados	Las tutoría en grupo y de trabajo y los seminarios programados a lo largo del curso están previstos para orientar y ayudar los alumnos, tanto para la comprensión de los contenidos de la materia, como para la realización de los trabajos propuestos a los estudiantes. Las prácticas de estudio y análisis de situación estarán supervisadas en todo momento por el profesorado de la materia, quienes ayudaran en los pormenores de los casos de interés y análisis del problema y plantearán cuestiones a los alumnos, de interés práctico en la industria.
Presentacións/exposicións	Las tutoría en grupo y de trabajo y los seminarios programados a lo largo del curso están previstos para orientar y ayudar los alumnos, tanto para la comprensión de los contenidos de la materia, como para la realización de los trabajos propuestos a los estudiantes. Las prácticas de estudio y análisis de situación estarán supervisadas en todo momento por el profesorado de la materia, quienes ayudaran en los pormenores de los casos de interés y análisis del problema y plantearán cuestiones a los alumnos, de interés práctico en la industria.

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Se evaluará el trabajo autónomo del alumno	20
Probas de resposta curta	se realizara un control escrito para evaluar la adquisición por parte del alumno de los conceptos básicos aprendidos en esta materia.	60
Estudo de casos/análise de situacións	Desarrollo, resultados y conclusiones obtenidos en el análisis de casos prácticos propuestos sobre la materia de estudio.	20

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fuentes de información

Repetto Jimenez, M. y Repetto Kuhn, Guillermo, **Toxicología fundamental,**

Ana M^a. Cameán, Manuel Repetto, **Toxicología alimentaria,**

Shibamoto, Takayuki, **Introduction to food toxicology,** 2^a,

Gunnar F. Nordberg ... [et al.], **Handbook on the toxicology of metals,** 3^a,

Botana, Luis M., **Phycotoxins: chemistry and biochemistry,**

Cabaleiro Portela, Víctor Manuel, **Prevención de riesgos laborales: normativa de seguridad e higiene en el puesto de trabajo,**

Recomendacións
