

MÓDULO 1.- CIENCIA Y TECNOLOGÍA: ASPECTOS BÁSICOS

MATERIA 1.2. SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA. HIGIENE, TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA. PREVENCIÓN DE RIESGOS.

Coordinadora: María Asunción Longo González (Departamento Ingeniería Química, Universidad de Vigo)

Fechas clases: 7 a 22 de octubre de 2022

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 4 de noviembre de 2022 (1ª oportunidad), 16 de junio de 2023 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Carlos S. Ruiz Blanco cruiz@anfaco.es	ANFACO-CECOPESCA. Departamento de Coordinación Legislativa	Legislación relativa a la calidad, seguridad, análisis y control de los productos pesqueros transformados.	5 h	07/10/2022 (16-21 h) ¹
Carlos S. Ruiz Blanco cruiz@anfaco.es	ANFACO-CECOPESCA. Departamento de Coordinación Legislativa	Crisis relacionadas con la seguridad alimentaria. Sistema de alertas rápidas, gestión de crisis y situaciones de emergencia. Organismos relacionados con la seguridad alimentaria.	4 h	14/10/2022 (17-21 h) ¹
Alfonso Pérez Santiago issga.pontevedra@xunta.gal	Instituto de Seguridade e Saúde Laboral de Galicia, Xunta de Galicia.	Prevención de Riesgos y Salud Laboral	10 h	15/10/2022 (9-14 h) ¹ 21/10/2022 (16-21 h) ¹
Lorena Formoso Estévez lformoso@anfaco.es	ANFACO-CECOPESCA. Área de Asistencia Técnica.	Manipulación de alimentos.	5 h	22/10/2022 (9-14 h) ¹

¹ Escuela de Ingeniería Industrial-Sede Campus, Universidad de Vigo (aula 06)