

MÓDULO 1.- CIENCIA Y TECNOLOGÍA: ASPECTOS BÁSICOS

MATERIA 1.3. ANÁLISIS QUÍMICO DE PRODUCTOS DE LA PESCA. CONTAMINANTES BIÓTICOS Y ABIÓTICOS. CONTROL DE CALIDAD EN EL LABORATORIO.

Coordinadora: Ana Gago Martínez (Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo)

Fechas clases: 28 de octubre a 11 de noviembre de 2022

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 25 de noviembre de 2022 (1ª oportunidad), 23 de junio de 2023 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
María Figueiredo González jmontana@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Composición química y aspectos nutricionales del pescado	5 h	28/10/2022 (16-21 h) ¹
Ana Gago Martínez anagago@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Biotoxinas marinas: metodología química aplicada a su estudio.	4 h	29/10/2022 (10-14 h) ¹
Ana Gago Martínez anagago@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Aminas biógenas y su análisis. Control de calidad en el laboratorio analítico.	2,5 h	04/11/2022 (16-18:30 h) ¹
José Manuel Leao Martínez leao@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Materiales de referencia. Validación.	2,5 h	04/11/2022 (18:30-21 h) ¹
José Manuel Leao Martínez leao@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Técnicas cromatográficas acopladas a espectrometría de masas.	5 h	05/11/2022 (9-14 h) ¹
Benita Pérez Cid benita@uvigo.es	Departamento Química Analítica y Alimentaria, Universidad de Vigo.	Espectroscopia atómica aplicada al análisis de productos de la pesca. Visita al laboratorio.	5 h	11/11/2022 (16-21 h) ¹

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