



DATOS IDENTIFICATIVOS

Seguridad y calidad alimentaria. Higiene, toxicología y legislación alimentaria. Prevención de riesgos.

Asignatura	Seguridad y calidad alimentaria. Higiene, toxicología y legislación alimentaria. Prevención de riesgos.			
Código	V11M085V02105			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento				
Coordinador/a	Longo González, María Asunción			
Profesorado	Formoso Estévez, María Lorena Longo González, María Asunción Pérez Santiago, Alfonso Manuel Ruiz Blanco, Carlos S.			
Correo-e	mlongo@uvigo.es			
Web	http://http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
Descripción general	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

Código	
CB1	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
CB2	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.
CB4	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.
CG1	Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
CG4	Que los estudiantes desarrollen las capacidades de resolución de problemas de aplicación de los conocimientos teóricos en la práctica.
CE2	Conocer los parámetros de seguridad y caracterización de la calidad de los productos de la pesca, así como sus posibles riesgos toxicológicos, y la legislación aplicable a dichos productos.
CT1	Capacidad para comprender el significado y aplicación de la perspectiva de género en los distintos ámbitos de conocimiento y en la práctica profesional con el objetivo de alcanzar una sociedad más justa e igualitaria.

CT2 Sostenibilidad y compromiso ambiental. Uso equitativo, responsable y eficiente de los recursos.

CT5 Compromiso con la ética en la profesión y en la sociedad

Resultados de aprendizaje

Resultados de aprendizaje	Competencias
Que los estudiantes adquieran los conocimientos de control de calidad de los productos de la pesca y la acuicultura.	CB1 CB2 CG1 CG4 CE2 CT1 CT2
Que los estudiantes sepan los principios de toxicología: toxinas marinas, metales, agentes tóxicos, etc.	CB1 CB4 CG1 CG4 CE2 CT1 CT2
Que los estudiantes conozcan los aspectos de la seguridad química y biológica en alimentos de origen marino.	CB1 CB2 CB4 CG1 CG4 CE2 CT1 CT2
Que los estudiantes desarrollen las capacidades de identificación de peligros y los límites de seguridad alimentaria.	CB1 CB4 CG1 CG4 CE2 CT2 CT5
Que los estudiantes conozcan la legislación relativa a la calidad de los productos de la pesca y la acuicultura y de prevención de riesgos.	CB1 CB2 CG1 CE2 CT2 CT5

Contenidos

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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	16	40	56
Estudio de casos	4	7	11
Seminario	2	2	4
Examen de preguntas objetivas	2	2	4

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos de la materia objeto de estudio, bases teóricas y ejercicios a desarrollar por parte del alumno. Se utilizará pizarra y medios audiovisuales de exposición.
Estudio de casos	Resolución de casos, dudas y consultas tanto individual o en pequeño grupo referente al seguimiento y estudio de las lecciones de la materia.
Seminario	Tutorías personalizadas y/o en grupo: entrevistas del alumnado con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades del proceso de aprendizaje.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Los profesores atenderán las cuestiones planteadas por los alumnos sobre los contenidos expuestos, mediante tutorías presenciales o telemáticas, o correo electrónico.
Estudio de casos	Se orientará al alumno en la adquisición de habilidades básicas y resolución de problemas relacionados con la materia objeto de estudio. Se realizará un seguimiento del progreso del estudiante.
Seminario	El alumno recibe, en grupo y/o individualmente, asesoramiento por parte del profesor sobre los conceptos teóricos y prácticos la asignatura, para el desarrollo de los objetivos de la materia.

Evaluación		Calificación	Competencias Evaluadas			
	Descripción					
Lección magistral	Se evaluará la asistencia y participación de los alumnos en las clases, en la discusión de contenidos y ejercicios.	20	CB1	CG1 CG4	CE2	CT1 CT2
Estudio de casos	Se evaluará la resolución de problemas y casos prácticos, así como el trabajo autónomo del alumno.	20	CB2 CB4	CG1 CG4	CE2	CT1 CT5
Examen de preguntas objetivas	Se realizará un examen con preguntas tipo test que evaluará los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en la asignatura.	60	CB1 CB4	CG1 CG4	CE2	CT1 CT5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Para superar la asignatura, será imprescindible obtener una nota igual o superior a 4,5 puntos sobre 10 en el examen final de preguntas objetivas. En caso de no alcanzar esa calificación, en las actas se reflejará una calificación de Suspenso, con el valor numérico de la nota obtenida en el examen final.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Stine, K.E.Ç Brown, T.M., **Principles of Toxicology**, 3ª,

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

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

Bibliografía Complementaria

Botana, L. M.; Alfonso, A., **Phycotoxins. Chemistry and Biochemistry**, 2ª,

Recomendaciones

Otros comentarios

En caso de discrepancias, prevalecerá la versión en castellano de esta guía.