

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	43137
Nom	Qualitat del producte
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	3.0
Curs acadèmic	2024 - 2025

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2144 - M.U. en Aqüicultura (2012)	Facultat de Ciències Biològiques	1	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2144 - M.U. en Aqüicultura (2012)	8 - Qualitat del producte	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
MONTERO ROYO, FRANCISCO ESTEBAN	355 - Zoologia

RESUM

Qualitat en Productes Aqüícoles és una assignatura obligatòria del Màster en Aqüicultura de 3 crèdits ECTS que s'imparteix en el primer quadrimestre del curs. Aquesta assignatura es justifica en funció de l'estreta vinculació de l'aqüicultura i la Tecnologia d'Aliments per la necessitat d'aconseguir productes aqüícoles segurs i d'elevada qualitat. Es pretén a més abastar objectius relacionats amb la seguretat alimentària i la qualitat dels productes de l'aqüicultura. Entre d'altres, podem citar el control de toxines, al·lèrgens, punts crítics i la traçabilitat. D'altra banda es tractaran aspectes relacionats amb la indústria de transformació dels productes aqüícoles.

S'espera que després de cursar l'assignatura, els alumnes hagin adquirit coneixements bàsics de qualitat dels productes d'aqüicultura, coneguin els principis fonamentals de l'anàlisi de perills i punts crítics de control i tinguin un domini satisfactori de les tècniques de producció i transformació industrial més rellevants per al seu desenvolupament professional.



CONEXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

2144 - M.U. en Aqüicultura (2012)

- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
- Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.
- Conèixer i saber manejar les fonts documentals relacionades amb cada assignatura, amb especial atenció a les fonts accessibles per mitjà de xarxes informàtiques.
- Organitzar i sintetitzar informació diversa per a generar un tot coherent.
- Saber treballar en equip.
- Apreciar la importància dels treballs multidisciplinaris (incloent la dimensió ètica) inclús en els aspectes aparentment tècnics de l'activitat professional.
- Posseir les habilitats manuals necessàries per al correcte maneig dels materials i instrumental.
- Familiaritzar-se amb l'elaboració de butlletins d'anàlisi.

S'espera que després de cursar l'assignatura, els alumnes hagin adquirit coneixements bàsics de qualitat dels productes d'aqüicultura, coneguin els principis fundamentals de l'anàlisi de perills i punts crítics de control i tinguin un domini satisfactori de les tècniques de producció i transformació industrial més rellevants per al seu desenvolupament professional.

DESTRESES A ADQUIRIR

- Conèixer els paràmetres que determinen la qualitat del producte aqüícola.
- Estudiar les eines per a l'assegurament de la qualitat del producte aqüícola.
- Conèixer nous processos i tecnologies que permetin millorar la qualitat del producte aqüícola en la seva



cadena de producció, transformació, consum.

- Conèixer les demandes del consumidor sobre la qualitat del producte aquícola.

HABILITATS SOCIALS

-Exposar un treball amb claredat i assertivitat davant un grup de persones.

-Desenvolupar una inquietud intel·lectual amb recerca de solucions tècniques científiques davant problemes productius.

-Adquirir mètode científic en el plantejament d'assaigs i treballs.

-Desenvolupar treball en equips multidisciplinaris.

-Fomentar un esperit solidari i potenciar els models de desenvolupament sostenible

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1.

2.

3.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	14,40	100
Pràctiques en laboratori	8,00	100
Altres activitats	1,00	100
Estudi i treball autònom	30,00	0
Preparació de classes de teoria	10,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	5,00	0
TOTAL	68,40	



METODOLOGIA DOCENT

Les classes de teoria es reduiran a la presentació dels fonaments Composició química, valor nutricional i canvis post-mortem en els productes d'aqüicultura, Processos de transformació i conservació de productes d'aqüicultura i Assegurament de la qualitat dels productes aquícoles (18 hores) perquè els alumnes desenvolupin en les classes de pràctiques (laboratori i aula) les habilitats obtingudes en les classes teòriques (8 hores). Finalment mitjançant un conjunt de proves escrites, orals, pràctiques, projectes, treballs, etc.se procedirà a l'avaluació del progrés de l'estudiant (2 hores).

AVALUACIÓ

L'avaluació es realitzarà mitjançant examen de teoria i pràctiques, així com mitjançant l'execució de tasques. Per a la bona consecució d'aquests, es recomana l'assistència a les classes presencials, donat el caràcter aplicat, dels coneixements que s'imparteixen, a la indústria d'aliments. A més aquests coneixements són reforçats durant les sessions de pràctiques.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Tecnología del procesado del pescado (George M Hall)
- Tecnología para el pescado picado : Analisis (G.J. Grantham)
- Fish and krill protein : Processing technology (Taneko Suzuki)
- Industria transformadora de productos del mar : tendencias tecnológicas a medio y largo plazo (Joaquina Sánchez-Molero Fernández Julio Guillermo Carreras)
- Seafoods : quality, technology and nutraceutical applications (Cesarettin Alasalvar; Tony Taylor)
- Implantación de un sistema de seguridad alimentaria según ISO 22000:2005 en una industria de la pesca (Jaime García Alcober Juan Antonio Serra Belenguer)
- Guía para el análisis de riesgos y control de puntos críticos en pescados y productos de la pesca (Pilar Muñoz Juncossa; Margarita Rivera Tapia-Ruano; Ana Sopena Pastor; José Ramón del Valle Portillo; Ana Yagüe Álvarez)

Complementàries

- Fish smoking and drying : The effect of smoking and drying on the nutritional properties of fish (J.R Burt London)
- El pescado y los productos derivados de la pesca : composición, propiedades nutritivas y estabilidad (Adrian Ruitter)



- El almacenamiento refrigerado en las pesquerias (Goran Londahl)
- Elaborador de conservas de productos de la pesca : manual operativo de elaboración de conservas y semiconservas de pescado y marisco (María José Rodríguez Caeiro)

ESBORRANY