

**COURSE DATA****Data Subject**

Code	43137
Name	Product quality
Cycle	Master's degree
ECTS Credits	3.0
Academic year	2021 - 2022

Study (s)

Degree	Center	Acad. Period year
2144 - M.U. en Acuicultura 12-V.2	Faculty of Biological Sciences	1 Second term

Subject-matter

Degree	Subject-matter	Character
2144 - M.U. en Acuicultura 12-V.2	8 - Product quality	Obligatory

Coordination

Name	Department
MONTERO ROYO, FRANCISCO ESTEBAN	355 - Zoology

SUMMARY**English version is not available**

Calidad en Productos Acuícolas es una asignatura obligatoria del Master en Acuicultura de 3 créditos ECTS que se imparte en el primer cuatrimestre del curso. Esta asignatura se justifica en función de la estrecha vinculación de la Acuicultura y la Tecnología de Alimentos por la necesidad de conseguir productos acuícolas seguros y de elevada calidad. Se pretende además abarcar objetivos relacionados con la seguridad alimentaria y la calidad de los productos de la acuicultura. Entre otros, podemos citar el control de toxinas, alérgenos, puntos críticos y la trazabilidad. Por otra parte se tratarán aspectos relacionados con la industria de transformación de los productos acuícolas.

Se espera que tras cursar la asignatura, los alumnos hayan adquirido conocimientos básicos de calidad de los productos de acuicultura, conozcan los principios fundamentales del análisis de peligros y puntos críticos de control y tengan un dominio satisfactorio de las técnicas de producción y transformación industrial más relevantes para su desarrollo profesional.



PREVIOUS KNOWLEDGE

Relationship to other subjects of the same degree

There are no specified enrollment restrictions with other subjects of the curriculum.

Other requirements

OUTCOMES

2144 - M.U. en Acuicultura 12-V.2

- Students should apply acquired knowledge to solve problems in unfamiliar contexts within their field of study, including multidisciplinary scenarios.
- Students should be able to integrate knowledge and address the complexity of making informed judgments based on incomplete or limited information, including reflections on the social and ethical responsibilities associated with the application of their knowledge and judgments.
- Students should communicate conclusions and underlying knowledge clearly and unambiguously to both specialized and non-specialized audiences.
- Students should possess and understand foundational knowledge that enables original thinking and research in the field.
- Conocer y saber manejar las fuentes documentales relacionadas con cada asignatura, con especial atención a las fuentes accesibles mediante redes informáticas.
- Organizar y sintetizar información diversa para generar un todo coherente.
- Ability to work in teams.
- Appreciar la importancia de los trabajos multidisciplinares (incluyendo la dimensión ética) incluso en los aspectos aparentemente técnicos de la actividad profesional.
- Poseer las habilidades manuales necesarias para el correcto manejo de los materiales e instrumental.
- Familiarizarse con la elaboración de boletines de análisis.

LEARNING OUTCOMES

English version is not available

**WORKLOAD**

ACTIVITY	Hours	% To be attended
Theory classes	14,40	100
Laboratory practices	8,00	100
Other activities	1,00	100
Study and independent work	30,00	0
Preparing lectures	10,00	0
Preparation of practical classes and problem	5,00	0
TOTAL	68,40	

TEACHING METHODOLOGY**English version is not available****EVALUATION****English version is not available****REFERENCES****Basic**

- Tecnología del procesado del pescado (George M Hall)
- Tecnologia 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)



Additional

- 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 Ruiter)
- El almacenamiento refrigerado en las pesquerías (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)

ADDENDUM COVID-19

This addendum will only be activated if the health situation requires so and with the prior agreement of the Governing Council

English version is not available

En el caso de que la presencialidad se vea afectada por la situación sanitaria asociada al COVID-19, la docencia se adaptará a modalidades “online”, como se indica a continuación:

1) *Contenidos*

Se mantendrán los contenidos inicialmente recogidos en la Guía Docente.

2) *Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia*

El volumen de trabajo no variará. Las actividades a realizar serán básicamente las especificadas en la Guía Docente de la asignatura. Se mantendrá la programación temporal de materiales docentes puestos a disposición del alumnado, de acuerdo con el calendario académico, pero se dará al estudiante la libertad de estudiarlos según su propio criterio y posibilidades. Algunas tareas podrán variar su plazo de presentación, para facilitar su evaluación.

3) *Metodología*

El punto de inicio dado el número de estudiantes y las aulas disponibles es de plena presencialidad en las actividades. Sin embargo, ante la posibilidad de que la evolución de la situación derivada de la COVID-19 obligue a diferentes grados de presencialidad las actividades podrán ser sustituidas parcial o totalmente empleando las herramientas tecnológicas disponibles en el aula en el momento de desarrollo del curso. A nivel metodológico se tomarán las siguientes medidas adaptadas a la casuística a la que nos enfrentemos:



Las metodologías empleadas para impartir la docencia podrán ser sustituidas parcial o totalmente por recursos “online”:

Los detalles concretos de la adaptación a las situaciones que se pudieran producir se comunicarán a través del portal de la Web específica del título y Universidad Politécnica de Valencia.

4) Evaluación.

Los detalles concretos de la adaptación a las situaciones que se pudieran producir se comunicarán a través del portal de la Web específica del título y Universidad Politécnica de Valencia.

5) Bibliografía.

La bibliografía recomendada se mantendrá por ser accesible a través de los recursos online de la biblioteca de la Universidad. Esta será complementada a su vez con videos y otros recursos online.