

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA****Codi:** 43137**Nom:** Qualitat del producte**Cicle:** Màster Universitari Oficial**Crèdits ECTS:** 3**Curs acadèmic:** 2026-27**TITULACIONS**

Titulació	Centre	Curs	Període
2144 - Màster Universitari en Aqüicultura	Facultat de Ciències Biològiques	1	Segon quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
2144 - Màster Universitari en Aqüicultura	Qualitat del producte	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

MONTERO ROYO FRANCISCO ESTEBAN

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.

s="hps">professional.

CONEIXEMENTS PREVIS**RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ**

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.



ALTRES TIPUS DE REQUISITS

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

2144 - Màster Universitari en Aqüicultura

Apreciar la importància dels treballs multidisciplinaris (incloent la dimensió ètica) inclús en els aspectes aparentment tècnics de l'activitat professional.

Conèixer i saber manejar les fonts documentals relacionades amb cada assignatura, amb especial atenció a les fonts accessibles per mitjà de xarxes informàtiques.

Familiaritzar-se amb l'elaboració de butlletins d'anàlisi.

Organitzar i sintetitzar informació diversa per a generar un tot coherent.

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.

Posseir les habilitats manuals necessàries per al correcte maneig dels materials i instrumental.

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 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.

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.

Saber treballar en equip.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. COMPOSICIÓ QUÍMICA, VALOR NUTRICIONAL I CANVIS POST-MORTEM ALS PRODUCTES D'AQÜICULTURA

1.Composició química i valor nutricional. Principals constituents: lípids, proteïnes i minerals. El peix a la Dieta Mediterrània.

2.Canvis post-mortem i durant l'emmagatzematge als productes d'aqüicultura. Canvis sensorials, utolítics, bacteri condicions anaeròbiques i del diòxid de carboni. Avaluació de la qualitat del producte.

2. PROCESSOS DE TRANSFORMACIÓ I CONSERVACIÓ DE PRODUCTES DE AQÜICULTURA.

1.Refrigeració, congelació i ultracongelació. Conservació per fred i canvis associats. Peixos frescos o refrigerats.

2.Altres sistemes de conservació. Assecat, salaó, fumat, conserves

3.Productes reestructurats. Peix picat, surimi, concentrats proteics.

4.Aliments cuinats i precuinats. Processos industrials de producció. Cocció. Envasat a atmosferes modificades.

**3. ASSEGURAMENT DE LA QUALITAT DELS PRODUCTES AQUÍCOLES.**

- 1.El sistema d'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control). Concepte. Introducció i aplicació del sistema. U
- 2.Aplicació de la Norma ISO-9000 i de la certificació. Definició de les normes de qualitat ISO. Establiment i posada

VOLUM DE TREBALL (HORES)**ACTIVITATS PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Teoria	14,40
Laboratori	8,00
Altres activitats	1,00
Total hores	23,40

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	30,00
Preparació de classes	15,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	45,00

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).

an>.

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.

span>.

BIBLIOGRAFIA



- 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 Juncosa; Margarita Rivera Tapia-Ruano; Ana Sopena Pastor; José Ramón del Valle Portillo; Ana Yagüe Álvarez)
- 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 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)