GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **INGENIERÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN INDUSTRIAS**
Código: 102652
Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA** Curso: 1
Créditos ECTS: 4.0 Horas de trabajo presencial: 40
Porcentaje de presencialidad: 40.0% Horas de trabajo no presencial: 60
Plataforma virtual: Moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: GALAN SOLDEVILLA, HORTENSIA (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN-CAMPUS DE RABANALES
E-Mail: bt1gasoh@uco.es Teléfono: 957212102

Nombre: RUIZ PÉREZ-CACHO, MARÍA DEL PILAR
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN-CAMPUS DE RABANELES
E-Mail: pilar.ruiz@uco.es Teléfono: 957212102

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB7	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.
CB8	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CG1	Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.
CG2	Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.
CG4	Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.
CG5	Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.
CG6	Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
CE12	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.

OBJETIVOS

- Conocer la terminología asociada a los sistemas de autocontrol y la documentación implicita.
- Conocer la legislación en materia de seguridad y calidad alimentaria
- Aprender los fundamentos para el diseño, implantación y verificación de sistemas de autocontrol (PGH y APPCC)

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Tema 1. Introducción a la seguridad alimentaria en la industria.
Tema 2. Los peligros en la industria alimentaria.
Tema 3. Aspectos generales del sistema de autocontrol. Definiciones, terminología y principios asociados a los Sistemas de Seguridad Alimentaria
Tema 4. Planes Generales de Higiene
Tema 5. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/idep/**masteres**

GUÍA DOCENTE

2. Contenidos prácticos

- Análisis de normativa relacionada con la seguridad alimentaria
- Análisis de requisitos genrales de locales, suministro de agua, limpieza y desinfección, control de plagas, mantenimiento de la cadena de frío, higiene del personal, subproductos , transporte
- Identificación de peligros , determinar los puntos de control crítico (PCC) y establecer un límite o límites críticos en una industria alimentaria

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables
Paz, justicia e instituciones sólidas

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Un porcentaje de las actividades presenciales se pueden sustituir por analisis de documentos en casa.

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	2
Análisis de documentos	8
Lección magistral	20
Trabajos en grupo (cooperativo)	10
Total horas:	***40***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Estudio	20
Trabajo de grupo	30
Total horas:	***60***

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación - *moodle*
Presentaciones PowerPoint - *moodle*

Aclaraciones

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como via de intercambio de información entre profesor y alumno, tanto para poner a disposición del alumno material de trabajo como para entrega de los trabajos al profesor. En esta plataforma se subirá el programa de la materia, ejercicios, enlaces con páginas web de consultas de interés, referencias bibliográficas y otros documentos de interés para el alumno. Asimismo, se establecerán las actividades que el alumno haya de realizar personalmente fuera del horario fijado para la materia.

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Examen final	40%
Trabajos en grupo	50%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Un curso académico

Aclaraciones:

Para superar la asignatura es necesario obtener una calificación mínima de 5 en el examen.
En caso de que se genere una situación de alarma sanitaria que impida el desarrollo de la docencia en la modalidad presencial, se requerirá a los coordinadores de las asignaturas afectadas que elaboren una adenda a la guía docente según el modelo establecido para el curso académico 2019-20. Esta adenda deberá ser aprobada por el Consejo de Departamento y publicada en la web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura. Para la elaboración de esta adaptación se atenderá a lo dispuesto en el acuerdo de Consejo de Gobierno Extraordinario de 14 de marzo de 2020.

Aclaraciones:

GUÍA DOCENTE

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Documento orientativo de especificaciones de los Sistemas de Autocontrol. Junta de Andalucía, 2007
- Ley de Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, 2011
- Legislación básica horizontal y vertical

2. Bibliografía complementaria

- Guías generales de sistemas de autocontrol en industrias de alimentos específicas

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.