

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**
Código: 103301
Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN** Curso: 1
Créditos ECTS: 4.0 Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 30.0% Horas de trabajo no presencial: 70
Plataforma virtual: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Campus de Rabanales
E-Mail: bt1amlom@uco.es Teléfono: 957 212004
URL web: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

Nombre: ACOSTA RODRIGUEZ, MARIO
Departamento: ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS Y TOXICOLOGÍA
Área: TOXICOLOGÍA
Ubicación del despacho: Campus de Rabanales
E-Mail: pv1acrom@uco.es Teléfono: 957 212000
URL web: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

Nombre: GARCÍA VALVERDE, ROSA MARÍA
Departamento: PROFESORADO EXTERNO
Área: PROFESORADO EXTERNO
Ubicación del despacho: Esta profesora no imparten clases en esta asignatura
E-Mail: Esta profesora no imparten clases en esta asignatura Teléfono: Esta profesora no impart
URL web: Esta profesora no imparten clases en esta asignatura

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se establecen

Recomendaciones

No se establecen

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

- 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.
- CB6 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
- 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
- CB9 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
- CE1 Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
- CE2 Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino
- CE3 Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación
- CE4 Comprender la importancia de la seguridad alimentaria
- CE5 Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias
- CE6 Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias
- CE7 Entender la importancia del análisis sensorial
- CE8 Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos
- CE9 Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i
- CG1 Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.
- CG2 Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.
- CG3 Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.
- CG4 Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.
- CG5 Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT1 Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
- CT2 Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
- CT3 Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

OBJETIVOS

Comprender el concepto de de calidad y de normalización aplicado al sector agroalimentación. Analizar los fundamentos de implantación y acreditación de diferentes normas de gestión de la calidad (ISO 9000; ISO 14001; ISO 17025...) y estándares de certificación de calidad. Estudiar los procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria "de la granja a la mesa", de trazabilidad alimentaria y aplicar la legislación alimentaria correspondiente. Desarrollar los principios de la información alimentaria al consumidor. Describir los elementos básicos para la



GUÍA DOCENTE

gestión de crisis y alertas alimentarias, así como para la gestión y comunicación del riesgo alimentario.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Tipos de calidad de interés en la agroalimentación. Normalización y calidad.

El sistema de calidad ISO9000.

Norma ISO 14001 Implantación y mantenimiento.

Estándares de calidad en la industria alimentaria ISO 17025.

Implantación. ISO 17025 Acreditación.

Gestión de la seguridad alimentaria "de la granja a la mesa".

Trazabilidad alimentaria.

Legislación alimentaria.

Información alimentaria al consumidor.

Gestión de crisis y alertas alimentarias.

Gestión y comunicación del riesgo alimentario.

2. Contenidos prácticos

Ejemplos prácticos en clases presenciales

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero

Salud y bienestar

Educación de calidad

Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Las adaptaciones metodológicas se realizarán de acuerdo a las directrices y normativa del centro/universidad, atendiendo a las características particulares en cada caso.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Lección magistral</i>	28
<i>Tutorías</i>	1
<i>Total horas:</i>	30

GUÍA DOCENTE

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	5
<i>Consultas bibliográficas</i>	10
<i>Estudio</i>	55
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos - <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

Dossier de documentación - <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

Presentaciones PowerPoint - <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

Referencias Bibliográficas - <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

Aclaraciones

Toda la documentación se encuentra alojada en la plataforma Moodle

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Casos y supuestos prácticos	30%
Examen final	60%

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

En el curso académico en el que se han realizado

Aclaraciones:

El tiempo de validez de cada una de las calificaciones de los métodos de evaluación será durante el curso académico en vigor. La evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios se realizará con los mismos métodos de evaluación aplicados en convocatorias ordinarias de exámenes del curso en vigor.

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Abril Sánchez, C.E. y Enríquez Palomino, A. (2006). Manual para la integración de sistemas de gestión: calidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales. Fundación CONFEMETAL., Madrid AENOR. (2010). Gestión de la calidad. 4ª edición AENOR, Madrid.
- Block, M.R. y Marash I.R. (2004). Integración de la ISO 14001 en un sistema de gestión de la calidad. Ed. Fundación Confemetal, Madrid.
- Bolton, A. (2001) Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Compañó Beltrán, R., Ríos Castro, A. (2002). Garantía de la Calidad en los Laboratorios Analíticos. Ed. Síntesis S. A., Madrid.
- De las Cuevas Insúa V. (2006). APPCC aplicado a la restauración colectiva. Madrid: Ideas Propias.
- Eley R. (1996). Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana. Zaragoza. Ed. Acribia.
- Fehlhaber K, Janetschke P. (1965). Higiene veterinaria de los alimentos. Zaragoza.Ed.Acribia.
- Forsythe SJ, Hayes PR. (2002). Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP, 2.ª ed. Zaragoza. Ed.Acribia.
- FRAZIERWC, WESTHOFF DC. (2003) Microbiología de los alimentos. Zaragoza.Ed.Acribia.
- ICMSF (1998) Microorganismos de los alimentos. Características de los patógenos microbianos. Zaragoza. Ed. Acribia.
- LARRAÑAGA IJ, CARBALLO JM, RODRÍGUEZ MM, FERNÁNDEZ JA (1999). Control e higiene de los alimentos. Madrid.Ed. McGraw-Hill.
- MATAS PABLO E, VILA BRUGALLA M (2006). Restauración colectiva. APPCC.Manual del usuario. Barcelona.Ed. Masson-Elsevier.
- MOLLM, MOLL N (2006). Compendio de riesgos alimentarios. Madrid: AMV.
- ORDÓÑEZ JA, CAMBERO MI, FERNÁNDEZ L y cols. (1998). Tecnología de los alimentos. Volumen I: Componentes de los alimentos y procesos. Madrid. Ed. Síntesis.
- PASCUAL ANDERSON MR (2005). Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Madrid. Ed.Díaz de Santos.
- Phillips, A.W. (2010). Cómo gestionar con éxito una auditoría interna conforme a ISO 9001:2008. AENOR, Madrid.
- POLLEDO JF (2006). Gestión de la seguridad alimentaria. Análisis de su aplicación efectiva. Madrid. Ed. AMV.
- RODRÍGUEZ DURÁN F, ROMÁN CARIDE M, RODRÍGUEZ VERDES V, VIDAL IGLESIAS • J, DÍAZ RÍO JM (2003). Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria. Ministerio de Sanidad y Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
- Rubio Romero, J.C. (2002). Gestión de la prevención de riesgos laborales: OHSAS 18001 - directrices OIT para su integración con calidad y medioambiente. Ediciones Díaz de Santos, Madrid.
- Unión Europea (2000). Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria. Comisión de las Comunidades Europeas. Bruselas.

2. Bibliografía complementaria



GUÍA DOCENTE

Ninguna

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

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.