

## GUÍA DOCENTE DEL CURSO SEGURIDAD ALIMENTARIA

### MÓDULO COMÚN

#### OBJETIVOS

Conocer el nuevo modelo de gestión de la seguridad alimentaria desde la granja a la mesa, las bases de control oficial sanitario de los alimentos en el mercado agroalimentario y el contexto legal que lo desarrolla y lo ampara.

Profundizar en la nueva normativa sobre seguridad alimentaria en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

Estudiar y saber desarrollar herramientas básicas para la gestión de la seguridad alimentaria como son el sistema HACCP/APPCC (Hazard análisis and critical control point / análisis de peligros y control de puntos críticos) y la trazabilidad

#### DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- Introducción. La gestión de la seguridad alimentaria
- Análisis de las normas en seguridad alimentaria e interpretación de un supuesto práctico vitivinícola
- Análisis de las normas en seguridad alimentaria e interpretación de un supuesto práctico agroalimentario
- Normativa legal horizontal para el control oficial sanitario de los alimentos
- Normativa legal sectorial para el control oficial sanitario de los alimentos
- Principios básicos de sistemas APPCC
- Desarrollo e implantación del sistema APPCC
- Gestión del APPCC en las PYMES agroalimentarias
- Diseño del sistema de autocontrol alimentario en el sector agroalimentario; pre-requisitos como elemento clave para su implantación
- Barreras para la implantación de sistemas de autocontrol
- Supervisión y auditoria del sistema de autocontrol alimentario
- Sistema de autocontrol vs. sistemas de calidad; certificación ISO 22000
- Prácticas de sistemas de autocontrol
- Aplicación de las nuevas tecnologías en la gestión de la seguridad alimentaria
- Aplicación de las nuevas tecnologías. Trazabilidad
- Aplicación de las nuevas tecnologías. Sistemas informáticos

#### DURACIÓN

Duración 5 créditos.

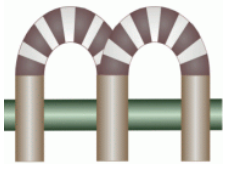
#### CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

##### *Criterio de evaluación*

- Nivel de aprendizaje alcanzado
- Capacidad para resolver problemas de forma autónoma
- Capacidad para mantenerse informado de modo personal
- Capacidad para integrar sus conocimientos y expresarlos de forma oral y escrita
- Sentido crítico y capacidad de generar ideas
- Habilidad técnica

##### *Métodos de evaluación*

- Evaluación de conceptos teóricos mediante test de elección múltiple
- Evaluación de la defensa, discusión y valoración del supuesto práctico de normas ISO de gestión de la calidad y diseño de experimentos
- Valoración del trabajo de revisión documental



# MASTER EN AGROALIMENTACIÓN

MASTER EN AGROALIMENTACIÓN

- Participación en las tutorías y aula virtual