

FICHA DE MÓDULO ESPECÍFICO 4				
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:	SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA			
MÓDULO 4 / MATERIA 1				
Denominación MATERIA 1:	GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS MATERIA:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			4	
Asignaturas de la MATERIA 1				
Denominación ASIGNATURA 1:	E41 Gestión de la calidad alimentaria			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			4	
Información de la MATERIA 1				
COMPETENCIAS QUE SE ADQUIEREN: <i>(indicar código)</i>				
Comp. Básicas	Comp. Generales	Comp. Específicas	Comp. Transversales	
CB6, CB7, CB8, CB9, CB10	CG1, CG2, CG3, CG4, CG5	CE47.E411, CE48.E412	CT1, CT2, CT3	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Saber implantar normas de calidad en la industria agroalimentaria.				
CONTENIDOS: Normas ISO 9000. ISO 9001 Implantación. ISO 14001. Sistemas de Gestión: Ambiental. Introducción y requisitos. Implantación, mantenimiento e integración. ISO 14001. Certificación y registro: casos prácticos. Estudio de los fundamentos de la norma ISO 17025 para acreditación de laboratorios de ensayos y calibración. Aplicación ISO 17025. Implantación. Aplicación ISO 17025. Acreditación. Ejemplo de implantación de sistemas de calidad en industria agroalimentaria.				
OBSERVACIONES / REQUISITOS PREVIOS: Todos los contenidos teóricos-prácticos están a disposición de los alumnos en el curso específico dispuesto en la plataforma virtual.				
ACTIVIDADES FORMATIVAS	Id de la Actividad Formativa	Nº de horas	Presencialidad (%)	
	Clases teóricas	20	100	
	Seminarios	8	100	
	Trabajo no presencial	40	0	
	Trabajo autónomo del estudiante	25	0	
	Tutoría individual y/o en grupo	4	100	
	Actividades de evaluación y Autoevaluación	3	100	
METODOLOGÍAS DOCENTES: Actividades presenciales Actividades no presenciales				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE ADQUISIÓN DE COMPETENCIAS:				

Denominación del Sistema de Evaluación	Ponderación Mínima	Ponderación Máxima
Evaluación continua	10	10
Calificación trabajo personal	30	40
Examen final	50	60

FICHA DE MÓDULO ESPECÍFICO 4				
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:	SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA			
MÓDULO 4/ MATERIA 2				
Denominación MATERIA 2:	GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS MATERIA:	16	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			8	8
Asignaturas de la MATERIA 2				
Denominación ASIGNATURA 1:	E42 Peligros sanitarios de la cadena alimentaria			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			4	
Denominación ASIGNATURA 2:	E43 Sistemas de autocontrol en la industria alimentaria			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			4	
Denominación ASIGNATURA 3:	E44 Predicción del riesgo alimentario			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
				4
Denominación ASIGNATURA 4:	E45 Evaluación del riesgo alimentario			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
				4
Información de la MATERIA 2				
COMPETENCIAS QUE SE ADQUIEREN: <i>(indicar código)</i>				
Comp. Básicas	Comp. Generales	Comp. Específicas	Comp. Transversales	
CB6, CB7, CB8, CB9, CB10	CG1, CG2, CG3, CG4, CG5	CE49.E421, CE50.E431, CE51.E432, CE52.E441, CE53.E442, CE54.E451, CE55.E452	CT1, CT2, CT3	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:				
Capacitar al alumno para abordar el desarrollo e implantación de herramientas de gestión de la seguridad alimentaria, adquiriendo un conocimiento completo y actualizado sobre los principales peligros de los alimentos con importante repercusión sobre la salud pública.				

CONTENIDOS:

Identificación y caracterización de peligros biológicos y químicos de la cadena alimentaria. Diseño e implantación del Sistema de Autocontrol en la industria alimentaria; programa de requisitos de higiene y metodología del Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos. Casos prácticos. Fundamentos y desarrollo de la microbiología predictiva. Aplicación en la gestión del riesgo alimentario. Casos prácticos. Evaluación del riesgo alimentario; herramienta de gestión de la seguridad alimentaria.

OBSERVACIONES / REQUISITOS PREVIOS:

Todos los contenidos teóricos-prácticos están a disposición de los alumnos en el curso específico dispuesto en la plataforma virtual.

Se desarrollarán seminarios específicos sobre los contenidos de las asignaturas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS	Id de la Actividad Formativa	Nº de horas	Presencialidad (%)
	Clases teóricas	80	100
	Seminarios	32	100
	Trabajo no presencial	116	0
	Trabajo autónomo del estudiante	144	0
	Tutoría individual y/o en grupo	16	100
	Actividades de evaluación y Autoevaluación	12	100

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Actividades presenciales

Actividades no presenciales

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE ADQUISIÓN DE COMPETENCIAS:

Denominación del Sistema de Evaluación	Ponderación Mínima	Ponderación Máxima
Evaluación continua	10	10
Calificación trabajo personal	30	40
Examen final	50	60