

Máster Interuniversitario en Agroalimentación

Curso 2018-2019

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: Calidad y Seguridad Alimentaria

Código: 0268002

Plan de Estudios: Máster en Agroalimentación

Curso:

Créditos ECTS: 4

Horas de trabajo presencial: 30

Plataforma virtual: Si, Moodle

Horas de trabajo no presencial: 70

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Nombre: M^a de Valme García Moreno

Departamento: Química analítica

Área: Química analítica

e-mail: valme.garcia@uca.es

Teléfono: 956016356

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Nombre: Manuel Ángel Amaro López

Departamento: Bromatología y tecnología de los alimentos

Área: Nutrición y bromatología

e-mail: bt1amlom@uco.es

Teléfono: 957212004

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el Plan de Estudios:

Ninguno

Recomendaciones:

Ninguna

OBJETIVOS

- Comprender el concepto de calidad y de normalización aplicado al sector agroalimentario.
- 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 gestión de crisis y alertas alimentarias, así como para la gestión y comunicación del riesgo alimentario.

COMPETENCIAS

Básicas y generales

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.

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: 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.

Transversales

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

Específicas

CE3.C21: Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación

CE4.C22: Comprender la importancia de la seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

- Tipos de calidad. Interés del sector agroalimentario por la calidad.
- Organización de sistemas de calidad: Normalización y calidad, el sistema de calidad ISO9000.
 - o Norma ISO 14001 Implantación y mantenimiento.
 - o Estándares BRC/IFS
 - o ISO 17025 Implantación. Auditorías.
 - o ISO 17025 Acreditación. Intercalibración.
- Introducción a la Seguridad Alimentaria.
- La seguridad alimentaria en la cadena alimentaria.
 - o Gestión de la seguridad alimentaria "de la granja a la mesa"
 - o Legislación alimentaria: elemento esencial de la seguridad alimentaria
 - o Gestión de crisis y alertas alimentarias. Comunicación del riesgo alimentario
- Herramientas para gestionar la seguridad alimentaria.
 - o Sistema de Autocontrol; pre-requisitos de higiene alimentaria
 - o Sistemas de autocontrol; APPCC
 - o Supervisión del Sistema de Autocontrol por el Control Oficial de los Alimentos
 - o Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; norma UNE-EN-ISO 22000
- Trazabilidad alimentaria
- Actividades coordinación y evaluación.

METODOLOGÍA

Aclaraciones: Se habilita la opción de videoconferencia mediante la plataforma Adobe Connect® para aquellos alumnos con dificultad de asistencia regular por razones laborales o de lugar de residencia durante el curso a aquellas clases que por su naturaleza puedan ser seguidas plenamente mediante dicha herramienta.

Actividades presenciales	
Actividad	Total
Estudio de casos	
Exposición grupal	
Lección magistral	26
Seminario	2
Taller	
Trabajos en grupo (cooperativo)	
Tutorías	2
Total horas:	30

Actividades no presenciales	
Actividad	Total
Actividad de evaluación	1
Búsqueda de información	5
Consultas bibliográficas	10
Estudio	54
Trabajo en grupo	0
Total horas:	70

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Examen tipo test	90%
Exposiciones	-
Memoria Resumen	-
Trabajos individuales ó en grupo	-
Asistencia	10%

Período de validez de las calificaciones parciales: Durante el mismo curso académico

Aclaraciones: Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

BIBLIOGRAFÍA

- Abril Sánchez, C.E.; 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.; 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.
- Fehlhaver K.; Janetschke P. (1965). Higiene veterinaria de los alimentos. Zaragoza. Ed. Acribia.
- Forsythe S.J.; Hayes P.R. (2002). Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP, 2.ª ed. Zaragoza. Ed. Acribia.
- Westhoff, D.C.; Frazier, W.C. (2003) Microbiología de los alimentos. Zaragoza. Ed. Acribia.
- ICMSF (1998) Microorganismos de los alimentos. Características de los patógenos microbianos. Zaragoza. Ed. Acribia.
- Larrañaga, I.J.; Carballo, J.M.; Rodríguez, M.M.; Fernández, J.A. (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, M.N. (2006). Compendio de riesgos alimentarios. Madrid: AMV.
- Ordóñez, J.A.; Cambero, M.I.; Fernández, L. y cols. (1998). Tecnología de los alimentos. Volumen I: Componentes de los alimentos y procesos. Madrid. Ed. Síntesis.
- Pascual Anderson, M.R. (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, J.F. (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, J.M. (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.
- World Health Organization Foodborne disease outbreaks: guidelines for investigation and control World Health Organization.
-