

## ASIGNATURA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Código	268002
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

## REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

### Requisitos

Esta asignatura no presenta requisitos previos

### Recomendaciones

No se hace ninguna recomendación para el alumnado que curse esta asignatura.

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	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.

Id.	Resultados
2	Comprender el concepto de calidad y de normalización aplicado al sector agroalimentario.
3	Estudiar los procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria "de la granja a la mesa", de trazabilidad alimentaria y aplicar la legislación alimentaria correspondiente.
4	Desarrollar los principios de la información alimentaria al consumidor.
5	Describir los elementos básicos para la gestión de crisis y alertas alimentarias, así como para la gestión y comunicación del riesgo alimentario.

## CONTENIDOS

B01: Tipos de calidad de interés en la agroalimentación.

B02: Normalización y calidad, el sistema de calidad ISO9000.

B03: Norma ISO 14001 Implantación y mantenimiento.

B04: Estándares BRC/IFS.

B05: ISO 17025 Implantación. Auditorías.

B06: ISO 17025 Acreditación. Intercalibración.

B07: Gestión de la seguridad alimentaria "de la granja a la mesa".

B08: Legislación alimentaria: elemento esencial de la seguridad alimentaria.

B09: Sistema de Autocontrol; pre-requisitos de higiene alimentaria.

B10: Sistemas de autocontrol; APPCC.

B11: Supervisión del Sistema de Autocontrol por el Control Oficial de los Alimentos.

B12: Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; norma UNE-EN-ISO 22000.

B13: Gestión de crisis y alertas alimentarias. Comunicación del riesgo alimentario.

B14: Trazabilidad alimentaria.

## **SISTEMA DE EVALUACIÓN**

---

### **Criterios generales de evaluación**

---

En la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta la adecuación, claridad y coherencia a las cuestiones planteadas en cualquiera de las actividades realizadas por el alumno.

## Procedimiento de calificación

---

La calificación final será el resultado de tener en cuenta cada uno de los siguientes apartados:

- Asistencia Obligatoria: un 10% de la calificación de la asignatura.

La asistencia será obligatoria para poder superar la asignatura. Sólo se permitirá faltar a dos sesiones o una tarde completa. En caso de faltar a una o dos sesiones la nota se reducirá a 0.9 ó 0.8 respectivamente. Los alumnos que falten a más de dos sesiones estarán suspensos.

- Prueba final escrita tipo test: un 80% de la calificación de la asignatura.

- Trabajos individuales o en grupo: un 10% de la calificación de la asignatura.

Para poder hacer media ponderada entre las distintas actividades de evaluación será necesario tener en el examen una calificación igual o superior a 5,0.

Esta asignatura tiene consideración de asignatura de primer cuatrimestre. Por lo tanto en las convocatorias de junio y septiembre el alumno podrá presentarse únicamente a la parte suspendida en la convocatoria de febrero.

Ninguna nota se conservará de un curso académico para otro, es decir, en caso de que un alumno suspenda la asignatura, este deberá realizar nuevamente todas las actividades de la asignatura, además del examen.

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.

## Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Examen tipo test	Examen on line por medio de la plataforma del campus virtual de la asignatura.
Trabajos individuales ó en grupo	Presentación de informes, o trabajos escritos.
Asistencia	Asistencia a las clases y actividades de la asignatura.

## PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GARCIA MORENO, MARIA DE VALME	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
GUILLEN SANCHEZ, DOMINICO ANTONIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
PEREZ JUAN, PEDRO MANUEL	VALLE BRAVO SISTEMAS	No
ACOSTA RODRIGUEZ, MARIO	UCO	No
AMARO LOPEZ, MANUEL	UCO	No
BARRAGAN SANCHEZ, JESUS	PROFESOR ASOCIADO	No
PALMA LOVILLO, MIGUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	
10 Actividades formativas no presenciales	69	- Estudio autónomo. - Consultas bibliográficas - Búsqueda de información.
11 Actividades formativas de tutorías	2	Tutorías grupales
12 Actividades de evaluación	1	Examen on-line de la asignatura a través de la plataforma del Campus Virtual de la Universidad.

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía básica

- 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.<sup>a</sup> 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.

## COMENTARIOS

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.

---

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

---