



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
GRADO DE VETERINARIA
CURSO 2024/25
**GESTIÓN DE LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



Datos de la asignatura

Denominación: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Código: 101488

Plan de estudios: GRADO DE VETERINARIA

Curso: 5

Denominación del módulo al que pertenece: HIGIENE, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Materia: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Carácter: OBLIGATORIA

Duración: PRIMER CUATRIMESTRE

Créditos ECTS: 3.0

Horas de trabajo presencial: 30

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 45

Plataforma virtual: <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin

E-Mail: bt1amlom@uco.es

Teléfono: 957 212004

Breve descripción de los contenidos

El objetivo básico de la asignatura es que el estudiante adquiera los conocimientos, competencias y habilidades necesarios para poder desarrollar profesionalmente los procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria en el sector agroalimentario. Este objetivo básico se alcanzará a través del planteamiento y consecución de los siguientes objetivos secundarios:

- Aplicar herramientas básicas de gestión de la seguridad alimentaria, centrándose en la aplicación de la evaluación y la gestión del riesgo alimentario.
- Diseñar sistemas de autocontrol para gestionar la seguridad de la cadena alimentaria conforme a sus dos elementos básicos: Planes Generales de Higiene (PGH) y Plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- Estudiar y aplicar procedimientos de supervisión y verificación de los sistemas de autocontrol de la seguridad alimentaria.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado las asignaturas "Higiene Alimentaria" e "Inspección y Control Alimentario" del grado de VETERINARIA

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

CONTENIDOS TEORICOS (16,5 horas)

BLOQUE I.- SISTEMA DE AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (I): PLANES GENERALES DE HIGIENE (5 horas)

Tema 1.- CONTROL DE AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO, LIMPIEZA-DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGUAS

Tema 2.- INSTALACIONES Y EQUIPOS; MANTENIMIENTO HIGIÉNICO Y CONSERVACIÓN DE LA CADENA DE FRÍO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Tema 3.- GESTIÓN DE LA TRAZABILIDAD ALIMENTARIA. FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

Tema 4.- CONTROL DE SUMINISTROS Y PROVEEDORES. ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS ANIMALES Y OTROS RESIDUOS Y AGUAS RESIDUALES

BLOQUE II.- SISTEMA DE AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (II):. PLAN APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) (5 horas)

Tema 5.- ANÁLISIS DE PELIGROS Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (PCC).

Tema 6.- ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES CRÍTICOS. SISTEMAS DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS.

Tema 7.- VERIFICACIÓN Y SISTEMA DE REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN.

BLOQUE III.- DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL (5 horas)

Tema 8.- REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS. PLANIFICACIÓN (I);

EQUIPO RESPONSABLE, TÉRMINOS DE REFERENCIA Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO.

Tema 9.- PLANIFICACIÓN (II); DIAGRAMA DE FLUJO DE ACTIVIDAD INDUSTRIAL Y FLUJO DE PRODUCTOS.

CUADROS DE GESTIÓN.

Tema 10.- VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL (I); SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Tema 11.- VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL (II); ISO 22000 Y ESTÁNDERES DE CALIDAD.

Tema 12.- APLICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN EL SECTOR ALIMENTARIA

2. Contenidos prácticos

CONTENIDOS PRACTICOS (13,5 horas).

APRENDIZAJE POR PROYECTOS; ESTUDIOS DE CASOS

- Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- Diseño de Planes Generales de Higiene; casos prácticos.
- Plan APPCC; casos prácticos.

- Seminario de profesionalización

Bibliografía

- AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación) (2005). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Norma española UNE- EN ISO 22000. En: Gestión de riesgos. Normas UNE. Madrid: Asociación Española de Normalización y Certificación.
- Buncic, S. (2009). Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria. Editorial Acribia, Zaragoza. ISBN-13: 978-84-200-1116-5.
- Couto, I. (2008) Auditoría del Sistema APPCC. Como verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP.
- Eley, R. (1994). Intoxicaciones Alimentarias de Etiología Microbiana. Editorial Acribia. ISBN 978-84-200-0762-5.
- Fehllhaber, K., Janetschke, P. (1995). Higiene vegetariana de los alimentos. Editorial Acribia. ISBN 9788420007793.
- Forsythe, S.J. (2010). The Microbiology of Safe Foods 2ª Edition. Wiley-Blackwell. UK.
- Guía para la Aplicación de la Norma UNE-EN-ISO 22000. Disponible en: <http://www.eurocarne.com/informes/pdf/iso22000.pdf>*
- Hayes, P.R., Forsythe, S.J. (2010). Food Hygiene Microbiology and HACCP (3rd ed.). Springer US. ISBN-10: 1441951962/ISBN-13: 978-1441951960.
- Hobbs, B.C., Roberts, D. (1997). Higiene y toxicología de los alimentos (3ª ed.). Editorial Acribia. ISBN 9788420008387.
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance. Springer. 1st edition, 2011, ISBN 978-1-4419-9373-1.
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management. Springer. 1st edition, 2002. ISBN 978-0-306-47262-6.
- Jay J. M. Loessner M. J., Golden D. A. 2009. Microbiología Moderna de los Alimentos (5ª ed.). Editorial Acribia, S. A. Zaragoza, España. ISBN 9788420011257.
- Johns, N. (1999). Higiene de los Alimentos. Directrices para profesionales de Hostelería, Restauración y Catering. Acribia Managing Food Hygiene. Macmillan Education Ltd. London.
- Leieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. (2005). Handbook of hygiene control in the food industry. Woodhead

- Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. ISBN-10: 1855739577/ISBN-13:978-1855739574.
- Martínez Calderón, M.C. (2012). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (2ª ed.). Editorial Paraninfo SA. ISBN: 978-84-995892-4-4.
 - Moll, M y Moll N. (2006). Compendio de Riesgos Alimentarios. Editorial Acribia. ISBN 84-200-1068-5.
 - Mortimore, S., Wallace, C. (1996). HACCP: Enfoque práctico. Zaragoza: Acribia.*
 - Mossel, D.A.A., Moreno, B. y Struijk, C.B. 2003. Microbiología de los Alimentos. 2ª Edición. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España. ISBN-13: 9788420009988.
 - Norma ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la Calidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.
 - Norma ISO TS 22004:2005 Sistemas de Gestión de la Calidad de los Alimentos. Orientación para la aplicación de la n. 22000:2005.
 - Polledo, J.J. (2002). Gestión de la seguridad alimentaria. Análisis de su aplicación práctica. Madrid: Mundiprensa.
 - Reilly, C. (2002). Metal Contamination of Food: Its Significance for Food Quality and Human Health. Blackwell Science Ltd; Edición: 3rd Revised edition. ISBN-10: 0632059273/ISBN-13: 978-0632059270.
 - Rue, N., Linton, R., Sells, C., McSwane, D. (2005). Conceptos esenciales de seguridad e higiene de los alimentos (4ª ed.). Prentice Hall. ISBN: 0130648434 / 0-13-064843-4.
 - Tucker, P.H., Forsythe, S.J. (2002). Higiene de los alimentos: Microbiología y HACCP (2ª ed.). Editorial Acribia. ISBN 9788420009865.

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Se considerará de forma particular para cada caso

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Serán de consideración particular para cada caso y de acuerdo a las directrices marcadas por la Universidad de Córdoba para este tipo de alumnado.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	1	-	1
Actividades de exposición de contenidos elaborados	15	-	15

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de expresión escrita	-	9	9
Actividades de procesamiento de la información	-	5	5
Total horas:	16	14	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Actividades de búsqueda de información	10
Actividades de procesamiento de la información	20
Actividades de resolución de ejercicios y problemas	15
Total horas:	45

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CT1 Resolución de problemas.
- CT3 Capacidad de aplicar los conocimientos a la práctica.
- CT4 Toma de decisiones.
- CE72 Análisis del riesgo alimentario: determinación, gestión y comunicación del riesgo.
- CE73 Seguridad Alimentaria y Salud Pública.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Lista de control de asistencia	Medios de ejecución práctica	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CE72	X	X	X	X
CE73	X	X	X	X
CT1	X	X	X	X
CT3	X	X	X	X
CT4	X	X	X	X
Total (100%)	60%	10%	10%	20%
Nota mínima (*)	5	5	5	5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La nota mínima que se indica para que el método/instrumento de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura se corresponde con el cálculo de la nota mínima sobre 10 y ponderada de acuerdo al % de la calificación final asignado a cada uno de los métodos/instrumentos de evaluación seleccionados.

Los instrumentos de evaluación podrán ser modificados en función del desarrollo docente de la asignatura y de las características académicas particulares de los estudiantes.

El tiempo de validez de los métodos de evaluación seleccionados será el curso académico en vigor.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se considerarán para cada caso en particular y de acuerdo con las directrices establecidas por el Servicio de Atención a la Diversidad de la Universidad de Córdoba para el alumnado con necesidades educativas especiales.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Las aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación se aplicarán en todas las convocatorias: ordinarias, extraordinarias y de finalización de estudios.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

La máxima nota a partir de 9,5 (sobre 10) de acuerdo a la normativa vigente establecida por la Universidad de Córdoba. En caso de empate, se otorgará al alumno con mayor calificación numérica en el examen de la asignatura

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: CRUZ ARES, SILVIA DE LA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin

E-Mail: v22crars@uco.es

Teléfono: 957 212000

Nombre: FERRER BAS, SUSANA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin

E-Mail: bt1febas@uco.es

Teléfono: 957 212000

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin

E-Mail: t22moora@uco.es

Teléfono: 957 212000

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
