



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA
AGRONÓMICA Y DE MONTES
**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
INGENIERÍA AGRONÓMICA**
CURSO 2024/25



**INGENIERÍA Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA EN INDUSTRIAS**

Datos de la asignatura

Denominación: INGENIERÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN INDUSTRIAS

Código: 102652

Plan de estudios: MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA

Curso: 1

Créditos ECTS: 4.0

Horas de trabajo presencial: 40

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 60

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

Profesor coordinador

Nombre: GALAN SOLDEVILLA, HORTENSIA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN-CAMPUS DE RABANALES

E-Mail: bt1gasoh@uco.es

Teléfono: 957212102

Breve descripción de los contenidos

- Ingeniería, calidad, seguridad, e industria agroalimentaria.
- Aseguramiento de la calidad, trazabilidad y seguridad, en la industria agroalimentaria.
- Normas de calidad alimentaria.
- Los sistemas de autocontrol en las industrias agroalimentarias.
- Sistemas de gestión de la calidad en industrias agroalimentarias. Certificación y acreditación

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Tema 1. Introducción a la seguridad alimentaria en la industria.

Tema 2. Los peligros en la industria alimentaria.

Tema 3. Aspectos generales del sistema de autocontrol. Definiciones, terminología y principios asociados a los

Sistemas de Seguridad Alimentaria

Tema 4. Planes Generales de Higiene

Tema 5. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

2. Contenidos prácticos

- Análisis de normativa relacionada con la seguridad alimentaria

- Análisis de requisitos generales de locales, suministro de agua, limpieza y desinfección, control de plagas,

mantenimiento de la cadena de frío, higiene del personal, subproductos , transporte

- Identificación de peligros , determinar los puntos de control crítico (PCC) y establecer un límite o límites

críticos en una industria alimentaria

Bibliografía

1. Bibliografía básica

- Documento orientativo de especificaciones de los Sistemas de Autocontrol. Junta de Andalucía, 2007

- Ley de Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, 2011

- Legislación básica horizontal y vertical

2. Bibliografía complementaria

- Guías generales de sistemas de autocontrol en industrias de alimentos específicas

Metodología

Aclaraciones

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como vía de intercambio de información entre profesor y alumno, tanto para poner a disposición del alumno material de trabajo como para entrega de los trabajos al profesor. En esta plataforma se subirá el programa de la materia, ejercicios, enlaces con páginas web de consultas de interés, referencias bibliográficas y otros documentos de interés para el alumno. Asimismo, se establecerán las actividades que el alumno haya de realizar personalmente fuera del horario fijado para la materia.

Los alumnos a tiempo parcial podrán sustituir un porcentaje de actividades presenciales por análisis de documentos en casa.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	2
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	20
<i>Actividades de expresión escrita</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	8
Total horas:	40

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	50
Total horas:	60

Resultados del proceso de aprendizaje**Conocimientos, competencias y habilidades**

- 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.
- 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 Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.
- CG2 Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.
- CG4 Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.

- CG5 Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.
- CG6 Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
- CE12 Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	40%
Lista de control de asistencia	10%
Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal	50%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Hasta superar completamente la asignatura

Aclaraciones:

Para superar la asignatura es necesario obtener una calificación mínima de 5 en el examen.

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables
Acción por el clima
Paz, justicia e instituciones sólidas

Otro profesorado

Nombre: JIMÉNEZ JIMÉNEZ, FRANCISCO

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN-CAMPUS DE RABANALES

E-Mail: g52jjif@uco.es

Teléfono: 957212102

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).
