



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AGROALIMENTACIÓN**

CURSO 2024/25

**CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA****Datos de la asignatura**

Denominación: CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**Código:** 103301**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**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**

Comprender el concepto de de calidad y de normalización aplicado al sector agroalimentación.

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 esa", 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.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se establecen

Recomendaciones

No se establecen

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

- Tipos de calidad de interés en la agroalimentación. Normalización y calidad.
- El sistema de calidad ISO9000.
- Norma ISO 14001 Implantación y mantenimiento.
- Estándares de calidad en la industria alimentaria ISO 17025.
- Implantación. ISO 17025 Acreditación.
- Gestión de la seguridad alimentaria "de la granja a la mesa".
- Trazabilidad alimentaria.
- Legislación alimentaria.
- Información alimentaria al consumidor.
- Gestión de crisis y alertas alimentarias.
- Gestión y comunicación del riesgo alimentario.

2. Contenidos prácticos

Ejemplos prácticos en clases presenciales

Bibliografía

- Abril Sánchez, C.E. y 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. y 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 SJ, Hayes PR. (2002). Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP, 2.ª ed. Zaragoza. Ed. Acribia.
- FRAZIERWC, WESTHOFF DC. (2003) Microbiología de los alimentos. Zaragoza. Ed. Acribia.
- ICMSF (1998) Microorganismos de los alimentos. Características de los patógenos microbianos. Zaragoza. Ed. Acribia.
- LARRAÑAGA IJ, CARBALLO JM, RODRÍGUEZ MM, FERNÁNDEZ JA (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, MOLL N (2006). Compendio de riesgos alimentarios. Madrid: AMV.
- ORDÓÑEZ JA, CAMBERO MI, FERNÁNDEZ L y cols. (1998). Tecnología de los alimentos. Volumen I: Componentes de los alimentos y procesos. Madrid. Ed. Síntesis.
- PASCUAL ANDERSON MR (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 JF (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 JM (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 sintonización con calidad y medioambiente. Ediciones Díaz de Santos, Madrid.
- Unión Europea (2000). Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria. Comisión de las Comunidades Europeas. Bruselas.

Metodología

Aclaraciones

Las adaptaciones metodológicas se realizarán de acuerdo a las directrices y normativa del centro/universidad, atendiendo a las características particulares en cada caso.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	28
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	1
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	15
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	55

Actividad	Total
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- 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.
- 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
- CE1 Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
- CE2 Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino
- CE3 Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación
- CE4 Comprender la importancia de la seguridad alimentaria
- CE5 Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias
- CE6 Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias
- CE7 Entender la importancia del análisis sensorial
- CE8 Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos
- CE9 Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i
- 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.
- 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

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	60%
Lista de control de asistencia	10%
Medios de ejecución práctica	30%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

En el curso académico en el que se han realizado

Aclaraciones:

El tiempo de validez de cada una de las calificaciones de los métodos de evaluación será durante el curso

académico en vigor.

La evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios se realizará con los mismos métodos de evaluación aplicados en convocatorias ordinarias de exámenes del curso en vigor.

Objetivos de desarrollo sostenible

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

Otro profesorado

Nombre: ACOSTA RODRIGUEZ, MARIO

Departamento: ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS Y TOXICOLOGÍA

Ubicación del despacho: Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin

E-Mail: pv1acrom@uco.es

Teléfono: 957 212000

Nombre: GARCÍA VALVERDE, ROSA MARÍA

Departamento: PROFESORADO EXTERNO

Ubicación del despacho: No es profesora de esta asignatura. Su incluso en esta guía docente es un error

E-Mail: bt1amlom@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).
