



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
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

### Actividades no presenciales

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

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<b>Total horas:</b>	<b>70</b>

## 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).*

---