

## 30834 - Gestión de la seguridad alimentaria

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 30834 - Gestión de la seguridad alimentaria

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 4

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

La asignatura Gestión de la seguridad alimentaria forma parte de la materia de Microbiología e Higiene alimentaria. Tiene por objeto que los estudiantes adquieran destrezas y habilidades que les permitan programar y ejecutar el autocontrol en la empresa alimentaria mediante el uso de herramientas de gestión de la inocuidad y seguridad alimentaria. Asimismo, que conozcan y sepan aplicar las normas de gestión de la seguridad alimentaria, el sistema de control de la cadena alimentaria y los modelos de gestión de alertas y crisis alimentarias.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), en concreto, las actividades de aprendizaje previstas en esta asignatura contribuirán en cierta medida al logro de las metas 3.3 y 3.9 del Objetivo 3, de la meta 6.3 del Objetivo 6, de la meta 9.4 del Objetivo 9 y de la meta 12.5 del Objetivo 12.

### 2. Resultados de aprendizaje

1. Conoce la política nacional, europea e internacional en gestión de la seguridad alimentaria.
2. Conoce y es capaz de aplicar las herramientas básicas de gestión de la seguridad alimentaria en la industria.
3. Es capaz de elaborar, aplicar, mantener y verificar la herramienta de autocontrol basada en el análisis de riesgos y puntos de control críticos (APPCC), en el entorno de la industria alimentaria.
4. Es capaz de aplicar el proceso de evaluación del riesgo a la gestión de la seguridad alimentaria en la industria.
5. Es capaz de establecer e interpretar el proceso de auditoría interna aplicada a la gestión de la seguridad alimentaria.
6. Es capaz de interpretar, aplicar, mantener y verificar la herramienta de trazabilidad en relación al proceso de gestión de la seguridad alimentaria.
7. Conoce y es capaz de aplicar la herramienta de garantía de vida útil en el proceso de gestión de la seguridad alimentaria.
8. Interpreta y sabe aplicar el principio de precaución en el proceso de gestión de la seguridad alimentaria.
9. Es capaz de coordinar y llevar a cabo las medidas pertinentes en materia de comunicación y gestión de crisis alimentarias.
10. Conoce y maneja la documentación esencial en la gestión de la seguridad alimentaria.
11. Está capacitado para colaborar en la integración del sistema de gestión de la seguridad alimentaria en el sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria.
12. Conoce la sistemática de control oficial de alimentos y su relación con la mejora y garantía de la seguridad alimentaria en la industria.
13. Sabe aplicar las normas y estándares nacionales e internacionales sobre seguridad alimentaria.

### 3. Programa de la asignatura

Tema 1. El sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Tema 2. Plan Análisis de peligros y puntos críticos de control.

Tema 3. La seguridad a través del etiquetado y la vida útil.

Tema 4. Trazabilidad como herramienta de garantía de la seguridad alimentaria.

Tema 5. Gestión de alertas y crisis alimentarias.

Tema 6. Auditorías de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

Tema 7. Normas y estándares nacionales e internacionales de acreditación sobre seguridad alimentaria.

Tema 8. Aplicación del análisis del riesgo en la gestión de la seguridad alimentaria.

Tema 9. Objetivos de seguridad alimentaria.

Tema 10. Sistema de control oficial de la cadena alimentaria.

## 4. Actividades académicas

- **Clase magistral participativa.** 36 horas. Exposición y debate del bloque temático en aula.
- **Resolución de problemas y casos.** 9 horas. Problemas prácticos de trazabilidad y auditoría de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria con debate y discusión dirigida en aula.
- **Prácticas informatizadas.** 3 horas. Aplicación práctica del estudio de vida útil en seguridad alimentaria mediante herramientas de búsqueda de bibliografía científica y de microbiología predictiva.
- **Prácticas de laboratorio.** 12 horas. Aplicación práctica del sistema de autocontrol APPCC en Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los alimentos y exposición y discusión del trabajo docente en aula.
- **Trabajos docentes.** 27 horas. Elaboración y diseño de planes específicos de autocontrol para la gestión de la seguridad alimentaria en distintos sectores alimentarios.
- **Estudio personal.** 60 horas
- **Evaluación.** 3 horas
- **Tutoría individual/grupal.** Sesiones presenciales o virtuales para resolución de dudas.

## 5. Sistema de evaluación

### EVALUACIÓN GLOBAL

Para obtener una calificación final igual o superior a 5,0 (aprobado) es obligatorio obtener la puntuación mínima requerida en cada una de las pruebas de evaluación, en caso contrario la calificación final corresponderá a la mínima de las obtenidas. La evaluación global de la asignatura consta de dos partes:

#### Parte 1. Evaluación del contenido del temario (60% de la calificación final)

**Prueba escrita individual:** preguntas cortas y cuestiones de desarrollo. Será obligatoria para todos los estudiantes y se desarrollará en el periodo de exámenes ordinario y extraordinario. Criterios de valoración: conocimientos, expresión escrita y redacción, capacidad crítica y aplicativa. Puntuación mínima requerida: 5/10 (validez dentro del mismo curso académico).

#### Parte 2. Evaluación del trabajo docente (40% de la calificación final)

Será obligatoria para todos los estudiantes mediante un trabajo docente elaborado en grupo o de ejecución individual.

#### Opción de evaluación del trabajo docente realizado en grupo

La falta de asistencia no justificada a las actividades académicas programadas supone la renuncia a este tipo de evaluación. La calificación del trabajo docente se obtendrá de la media ponderada de la presentación, discusión oral y corrección del trabajo (50%) y de la prueba escrita individual (50%) y para superarla se exigirá una media ponderada mínima de 5/10 (validez dentro del mismo curso académico).

- **Preparación, presentación y discusión oral del trabajo realizado en grupo.** El trabajo docente se realizará en grupo, deberá entregarse en el plazo establecido por el profesor haciendo constar el nombre y apellidos de los autores del mismo. La prueba consistente en la preparación, exposición oral y discusión del trabajo con estudiantes y profesores se desarrollará durante el periodo lectivo como actividad de aprendizaje. Criterios de valoración: capacidad de resolver problemas, búsqueda, análisis y procesado de información y razonamiento crítico. En la calificación se considerará la corrección del trabajo en grupo y su entrega en el plazo de una semana desde su presentación oral. La puntuación obtenida en escala de 10 tendrá validez durante dos cursos académicos.
- **Prueba escrita individual** de preguntas cortas sobre el trabajo realizado en grupo. Se desarrollará en el periodo de exámenes ordinario y extraordinario según calendario del centro, coincidiendo con la evaluación del contenido del temario. Criterios de valoración: expresión escrita y redacción, capacidad crítica y aplicativa. Puntuación mínima requerida: 4/10 (validez dentro del mismo curso académico).

#### Opción de evaluación del trabajo docente individual

El estudiante que no haya hecho el trabajo docente grupal, o bien ponga de manifiesto al equipo docente de la asignatura que no desea que su trabajo práctico grupal sea tenido en cuenta en la nota final, deberá contactar con los profesores con la suficiente antelación para acordar el tema y contenido del trabajo docente de ejecución individual.

La prueba consistente en la entrega y exposición oral del trabajo de ejecución individual y posterior discusión con los profesores, se desarrollará en el periodo de exámenes ordinario o extraordinario en fecha acordada con los profesores. Criterios de valoración: expresión oral, terminología utilizada, capacidad de resolver problemas, búsqueda, análisis y procesado de información y razonamiento crítico. Puntuación mínima requerida: 5/10 (validez dentro del mismo curso académico). La calificación obtenida supondrá el 100% de la calificación del trabajo docente. La prueba no superada en convocatoria ordinaria es recuperable mediante la corrección y entrega del trabajo en la fecha de convocatoria extraordinaria del mismo curso académico.

