

60560 - Calidad y seguridad alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 60560 - Calidad y seguridad alimentaria

Centro académico: 201 - Escuela Politécnica Superior

Titulación: 546 - Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

Créditos: 4.5

Curso: 1

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura contribuye a formar profesionales que desarrollen su labor en el marco de la seguridad alimentaria, explicando y aplicando normas de gestión de la seguridad alimentaria a fin de poder integrarse de forma eficaz en una empresa.

Este planteamiento está alineado con Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), contribuyendo en cierta medida a su logro:

Objetivo 2: Hambre cero

Meta 2.1. asegurar el acceso a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año

Objetivo 3: Salud y bienestar

Meta 3.9. reducir el número de muertes y enfermedades por productos químicos peligrosos y la contaminación del aire, agua y suelo

Objetivo 12: Producción y consumo responsable

Meta 12.3 reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas postcosecha

2. Resultados de aprendizaje

Los estudiantes, para superar esta asignatura, deberán demostrar los siguientes resultados...

- Saber aplicar la legislación en materia de seguridad alimentaria en la industria
- Saber aplicar el principio de trazabilidad alimentaria y los sistemas concretos para conseguir la trazabilidad en industrias alimentarias de diferentes sectores.
- Ser capaz de establecer el proceso de certificación de un producto en el sector agroalimentario y diferenciar las figuras y marcas de calidad
- Ser capaz de comprender la terminología asociada a los principales sistemas de calidad y seguridad alimentaria y la documentación implícita.
- Saber aplicar en distintas industrias alimentarias el protocolo para la implantación de los principales sistemas de calidad y seguridad alimentaria.
- Saber aplicar la legislación vigente sobre etiquetado alimentario para cumplir con los principios de seguridad alimentaria.

3. Programa de la asignatura

Programa teórico

Tema 1. Normativa horizontal sobre seguridad alimentaria

Tema 2. Trazabilidad alimentaria

Tema 3. Certificación de producto en el sector agroalimentario, figuras y marcas de calidad

Tema 4. Laboratorio agroalimentario

Tema 5. Norma ISO 17025. Aplicación a un laboratorio agroalimentario

Tema 6. Normas ISO 22000

Tema 7. Norma IFS Food

Tema 8. Normas BRC Seguridad alimentos

Resolución de casos:

- Normativa legal aplicable al sector alimentario. Búsqueda bibliográfica y síntesis de información
- Etiquetado y trazabilidad de alimentos. Interpretación de la información de etiquetas de alimentos
- Gestión de la Seguridad Alimentaria. Aplicación de normativa de seguridad alimentaria a un caso

4. Actividades académicas

- Clases teóricas: 23 horas. Deberán seguirse con el material disponible en el anillo digital docente.
- Resolución de casos: 12 horas. Se dará resolución a ejercicios relacionados con la normativa desarrollada en cada tema
- Sesiones especiales: 10 horas. Se programarán supuestos relacionados con la actividad profesional

Con las clases teóricas se da a conocer el concepto seguridad alimentaria. Se interpreta el marco legislativo que la regula y se analiza el papel de la industria alimentaria. Desde el ámbito práctico de esta asignatura, se analizan supuestos relacionados con los controles que se deben aplicar en las cadenas alimentarias para conseguir alimentos sanos.

5. Sistema de evaluación

La evaluación de esta asignatura se llevará a cabo mediante un examen escrito global que consistirá en el desarrollo de cuestiones sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura. Las actividades prácticas estarán relacionadas con el desarrollo de legislación alimentaria, trazabilidad y etiquetado o normas ISO/ sistema APPCC/Certificados y marcas de calidad. Este examen supondrá el 75% de la calificación final.

Al finalizar cada uno de los temas, el alumnado deberá dar solución a una serie de cuestiones sobre la materia correspondiente a cada tema que estarán disponibles en un cuestionario online facilitado por las profesoras. Estos cuestionarios supondrán el 25% de la calificación final. Aquellos alumnos que opten por la no presencialidad, podrán elaborar los cuestionarios fuera del aula.

Las tasas de éxito en esta asignatura durante los últimos tres años han sido del 87,5%, 90,91% y 100%