

68769 - Nuevas herramientas en seguridad alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 68769 - Nuevas herramientas en seguridad alimentaria

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Créditos: 3.0

Curso: 1

Periodo de impartición: Segundo semestre

Clase de asignatura: Optativa

Materia:

1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura optativa pertenece al módulo Itinerario de especialización del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los alimentos y tiene un carácter eminentemente práctico. Tiene como objetivo principal capacitar al estudiante para integrar nuevos conceptos dentro del programa de seguridad alimentaria y del programa de autocontrol en la industria alimentaria, mediante el uso de herramientas de apoyo para la toma de decisiones en un mercado alimentario que se encuentra en continua transformación.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir 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.

Se recomienda que el estudiante tenga conocimientos básicos de microbiología, toxicología e higiene alimentarias y del sistema básico de gestión de la seguridad alimentaria basado en el APPCC.

2. Resultados de aprendizaje

1. Conocer las herramientas de gestión de seguridad alimentaria y saber cómo aplicarlas
2. Elaborar una evaluación científica aplicable al uso de objetivos de seguridad alimentaria
3. Arbitrar pautas para el control de crisis alimentaria
4. Implantar un sistema de trazabilidad en la cadena alimentaria
5. Acometer estudios de vida útil dirigidos a la garantía de la inocuidad de los alimentos

3. Programa de la asignatura

Tema 1. Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria: avances y retos.

Tema 2. Objetivos de Seguridad Alimentaria (FSO) y criterios de rendimiento.

Tema 3. Herramientas de validación del sistema APPCC.

Tema 4. Herramientas de verificación del sistema APPCC.

Tema 5. Integración de la vida útil en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Tema 6. Gestión de fraudes alimentarios: sistema de evaluación de vulnerabilidades y puntos críticos de control (VACCP).

Tema 7. Defensa alimentaria (Food Defense): sistema de evaluación de amenazas y puntos críticos de control (TACCP).

Tema 8. Seguridad alimentaria en la donación y aprovechamiento de los alimentos.

Tema 9. Herramientas de gestión y comunicación de alertas alimentarias.

4. Actividades académicas

Clase magistral. 16 horas. Exposición de los avances en las estrategias para garantizar la seguridad alimentaria y orientación de bases de datos y fuentes de información para el desarrollo de modelos aplicados al sector alimentario.

Problemas y casos. 14 horas. Análisis y resolución de casos relacionados con la aplicación de las herramientas tratadas en la materia con debate y discusión dirigida en aula. Preparación de los trabajos docentes supervisados por el profesor. Exposición y discusión del trabajo elaborado en grupo.

Trabajos docentes. 13,5 horas. Trabajo individual/grupal (validación de medidas de control alimentario) e informe de prácticas individual (resolución de casos prácticos).

Estudio personal. 30 horas

Pruebas de evaluación. 1,5 horas

Tutoría individual y/o grupal. Resolución de dudas presencial o virtual.

5. Sistema de evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA (durante el periodo de docencia)

Para optar a este sistema de evaluación es obligatorio la asistencia al 80% de las actividades académicas programadas.

Para superar la asignatura es necesario obtener una puntuación mínima de 5/10 puntos en cada una de las pruebas de evaluación. Las calificaciones obtenidas en las pruebas superadas se mantendrán dentro del mismo curso académico.

a) Informe individual de casos prácticos (40% de la nota final)

Presentación escrita del informe de dos casos prácticos basados en la aplicación de los conocimientos adquiridos. Criterios de valoración: capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica, utilización de fuentes de información, claridad y expresión escrita, interpretación y capacidad crítica de las conclusiones obtenidas. Prueba recuperable mediante la corrección de los casos prácticos en convocatoria ordinaria y extraordinaria.

b) Preparación, presentación y discusión oral del trabajo realizado en grupo (60% de la nota final)

El trabajo se basará en la validación mediante bibliografía científica de un modelo de control alimentario aplicado a escenarios reales como base para la toma de decisiones en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria. La prueba consistirá en la preparación y entrega del trabajo con diapositivas, exposición oral y debate con el conjunto de la clase. . Criterios de valoración: capacidad de análisis y síntesis, claridad expositiva, rigor científico, capacidad crítica y autocrítica, participación activa del estudiante en el proceso de tutela en la elaboración del trabajo. Prueba recuperable de forma individual/grupal mediante la corrección del trabajo en convocatoria ordinaria y extraordinaria.

Nota: los estudiantes que habiendo superado la asignatura por evaluación continua deseen mejorar la calificación obtenida, realizarán una prueba final global (convocatoria ordinaria) consistente en una prueba oral de cuestiones relacionadas con el trabajo que el estudiante haya realizado en grupo durante el periodo de docencia.

PRUEBA FINAL GLOBAL (convocatorias ordinaria y extraordinaria)

Para superar la asignatura es necesario obtener una puntuación mínima de 5/10 puntos en cada una de las pruebas de evaluación. Las calificaciones obtenidas en las pruebas superadas se mantendrán dentro del mismo curso académico.

a) Informe individual de casos prácticos (40% de la nota final)

Consistente en la misma prueba indicada en el sistema de evaluación continua.

b) Preparación, presentación y discusión oral del trabajo realizado individualmente (60% de la nota final)

Consistente en la misma prueba indicada en el sistema de evaluación continua. La preparación del trabajo será individual con exposición oral y debate con los profesores de la asignatura.