



Guía docente de la asignatura

Asignatura	PRINCIPIOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
Materia	CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
Módulo			
Titulación	MASTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS		
Plan	370	Código	51352
Periodo de impartición	SEGUNDO CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OP
Nivel/Ciclo	MASTER	Curso	
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	FELICIDAD RONDA BALBÁS		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	fronda@iaf.uva.es		
Horario de tutorías	https://intranet.uva.es/escritorio/tutorias.php?		
Departamento	INGENIERIA AGRÍCOLA Y FORESTAL		

Asignatura: Nombre de la asignatura

Materia: Indicar el nombre de la materia a la que pertenece la asignatura

Módulo: En el caso de que la titulación esté estructurada en Módulo/Materia/Asignatura, indicar el nombre del módulo al que pertenece la asignatura.

Titulación: Nombre de la titulación a la que pertenece la asignatura.

Plan: Nº identificativo del plan

Nivel/ ciclo: Grado/ Posgrado (Master Universitario/ Doctorado)

Créditos ECTS: Nº de créditos ECTS

Lengua: Idioma en el que se imparte la asignatura.

Profesores: Profesor o profesores responsables de la asignatura

Datos de contacto: Requerido al menos el correo electrónico del profesor o profesores responsables de las asignaturas.

Horario de tutorías: Enlace a la página web donde se encuentra el horario de tutorías.

Departamento: Departamento responsable de la asignatura.

Código: Código de la asignatura

Tipo/ Carácter: FB: Formación Básica / OB: Obligatoria / OP: Optativa / TF: Trabajo Fin de Grado o Master / PE: prácticas Externas

Curso: Curso en el que se imparte la asignatura



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Con esta asignatura se pretende desarrollar en el alumno la capacidad de organizar, planificar y gestionar los procesos de producción, procesado y distribución de alimentos siguiendo principios de aseguramiento de calidad y seguridad alimentarias. Igualmente se persigue que conozca y maneje la legislación y normativa vigente referida al sector agroalimentario español y europeo en materia de seguridad.

1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura queda enmarcada dentro de la materia de calidad y seguridad alimentaria. Se trata de una asignatura optativa dentro del Plan de Estudios de Master, aunque obligatoria para los alumnos que decidan cursar el bloque de calidad y seguridad alimentaria, que deberá cursarse completo. Esta asignatura debe anteceder a la segunda de esta misma materia (Normas técnicas de certificación y acreditación).

Esta asignatura requiere integrar y correlacionar conocimientos y por ello se imparte en el segundo cuatrimestre, después de las asignaturas obligatorias y básicas del primer cuatrimestre, donde se adquieren y/o refuerzan dichos conocimientos.

1.3 Prerrequisitos

Indicar si se trata de requisitos previos que han de cumplirse para poder acceder a dicha asignatura (sólo si éstos están contemplados en la memoria de verificación en el apartado de planificación de las enseñanzas) o si sencillamente se trata de recomendaciones.

Los de acceso al Master en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos.



2. Competencias

Indicar las competencias que se desarrollan, de las descritas en el punto 3.2. de la memoria de verificación de la titulación y seleccionadas en el módulo, materia o asignatura correspondiente. Es conveniente identificarlas mediante letra y número, tal y como aparecen en la lista mencionada anteriormente.

2.1 Generales

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G2 Integrar conocimientos y utilizarlos para elaborar propuestas y formular juicios en el ámbito alimentario a partir de una información incompleta o limitada en función de criterios, de normas externas o de reflexiones personales, que incluyan las responsabilidades sociales y éticas.

G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G6 Tener iniciativa, creatividad y estar motivado por la calidad.

G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.

2.2 Específicas

E8. Conocer y manejar la legislación y normativa vigente referida al sector agroalimentario español y europeo.

E15. Capacidad para organizar, planificar y gestionar los procesos de producción, procesado y distribución de alimentos según los principios de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria

3. Objetivos

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verífica de la titulación.

- Conocer la terminología asociada a los sistemas de calidad y la documentación implícita.
- Conocer la legislación en materia de seguridad alimentaria y el principio de trazabilidad alimentaria. Conocer los sistemas concretos aplicados para conseguir la trazabilidad en industrias alimentarias de diferentes sectores.
- Conocer el protocolo para la realización de un análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), los requisitos previos y la implantación del Plan APPCC.
- Conocer los requisitos técnicos y organizativos de los sistemas productivos, de procesado o distribución de alimentos, para asegurar la calidad y seguridad alimentaria.
- Saber gestionar los procesos principales de una industria alimentaria siguiendo criterios de calidad
- Conocer las etapas y procedimientos de una auditoria interna
- Saber aplicar los principios anteriores a la calidad ambiental en una industria alimentaria.



4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	14	Estudio y trabajo autónomo individual	20
Clases prácticas de aula (A)	11	Estudio y trabajo autónomo grupal	25
Laboratorios (L)			
Prácticas externas, clínicas o de campo	4		
Seminarios (S)	0		
Tutorías grupales (TG)	0		
Evaluación	1		
Total presencial	30	Total no presencial	45





5. Bloques temáticos¹

Bloque 1: Principios de Gestión de la Seguridad e Higiene Alimentarias

Carga de trabajo en créditos ECTS: 1,5

1.a. Contextualización y justificación

La seguridad alimentaria es un requisito legal para la industria alimentaria. Es imprescindible conocer los requisitos necesarios para poder asegurarla y la sistemática a aplicar para conseguirla

1.b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verifica de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

- Conocer la legislación en materia de seguridad alimentaria y el principio de trazabilidad alimentaria. Conocer los sistemas concretos aplicados para conseguir la trazabilidad en industrias alimentarias de diferentes sectores.
- Conocer el protocolo para la realización de un análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), los requisitos previos y la implantación del Plan APPCC.

1.c. Contenidos

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

- Tema 1: Requisitos legales de seguridad e higiene. Concepto de trazabilidad
- Tema 2: Peligros de los productos alimentarios
- Tema 3: Principios de diseño y mantenimiento higiénico de equipos e instalaciones:
- Tema 4: Requisitos previos al APPCC.
- Tema 5: Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) e implantación del plan APPCC

¹ *Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*



Bloque 2: Principios de Gestión de la Calidad

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Si todas las industrias tienen el requisito indispensable de suministrar productos de calidad estable y asegurada, la industria alimentaria, que produce o suministra productos de elevada incidencia en la salud y el bienestar, lo tiene aun más.

En este bloque se aportarán los principios básicos, comunes y específicos, relativos a la gestión de calidad de una industria alimentaria. Se basarán fundamentalmente en los requisitos y definiciones de las normas de la serie ISO 9000.

b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verifca de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

- Conocer la terminología asociada a los sistemas de calidad y la documentación implícita.
- Conocer los requisitos técnicos y organizativos de los sistemas productivos, de procesado o distribución de alimentos, para asegurar la calidad y seguridad alimentaria.
- Saber gestionar los procesos principales de una industria alimentaria siguiendo criterios de calidad
- Conocer las etapas y procedimientos de una auditoria interna

c. Contenidos

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

- Tema 7: Introducción: Definiciones, terminología y principios
- Tema 8: Sistema de gestión de la calidad
- Tema 9: Responsabilidades de la dirección
- Tema 10: Gestión de recursos
- Tema 11: Realización del producto
- Tema 12: Medición, análisis y mejora. Auditorias internas

Bloque 3: Principios de gestión de Calidad ambiental

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Las industrias alimentarias con frecuencia generan impactos ambientales importantes. Tienen que respetar la normativa legal, pero además, pueden gestionar su actividad empleando principios que racionalicen y aseguren el mínimo impacto de sus vertidos y residuos en el medio ambiente y en la sociedad. Los principios de gestión de la calidad ambiental son comunes en muchos aspectos con los de gestión de calidad de producto o servicio. Por ello se incluyen en el programa de la asignatura. Con poco esfuerzo adicional se alcanza una formación que, por otra parte, con frecuencia es requerida por las empresas que hacen recaer en la misma persona el cargo de responsable de calidad y de medio ambiente.



b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

- Saber aplicar los principios de gestión de calidad vistos en el bloque anterior a la calidad ambiental en una industria alimentaria. Se seguirán los requisitos recogidos en la norma ISO 14.001

c. Contenidos

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

- Tema 13: Gestión medio ambiental en una industria Agroalimentaria
- Tema 14: Sistemas integrados

d. Métodos docentes (común de la asignatura)

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

Clases magistrales de carácter teórico-práctico: Presentación en el aula de los principios de gestión de calidad y seguridad alimentaria. Lección magistral participativa.

Prácticas de aula: Estudio de ejemplos y aplicaciones en actividades industriales concretas. Presentación de ejemplos prácticos de análisis APPCC en industrias concretas, los requisitos previos y la adaptación de los procesos para minimizar los puntos críticos (PCC). Seminarios y estudio de casos. Empleo del aprendizaje basado en problemas y aprendizaje cooperativo

Prácticas de campo: Se incluirá una visita a una industria alimentaria que explique su APPCC

e. Plan de trabajo (común de la asignatura)

f. Evaluación (común de la asignatura)

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

Los elementos de evaluación de esta asignatura serán:

- La realización de un trabajo en grupo de resolución del ejemplo práctico de implantación del APPCC contribuirá al 70 % de la nota.
- La realización de pruebas escritas con cuestiones básicas que contribuirán al 30% de la nota. El aprobado de estos exámenes será condición necesaria para aprobar la asignatura

Este sistema de evaluación será únicamente aplicable a aquellos alumnos que asistan asiduamente a clase. No será aplicable a aquellos alumnos que no hayan asistido al menos a un 75 % de las horas presenciales.

Aquellos alumnos que hayan faltado a más de un 30 % de las horas presenciales deberán realizar un examen escrito que permita comprobar el conocimiento por parte del alumno de todos los contenidos aportados en la asignatura.

Respecto a la nota del trabajo de grupo, la presentación y defensa contribuirá al 25% de la nota y la calidad del contenido al 75%.



g. Bibliografía básica

Norma ISO 9000:2005 Sistema de Gestión de la Calidad. Fundamentos y Vocabulario

Norma ISO 9001:2008 Sistema de Gestión de la Calidad. Requisitos

Norma ISO 9004:2009 Gestión para el éxito sostenido de una organización. Enfoque de gestión de la calidad

Norma ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la Calidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

Norma ISO TS 22004:2005 Sistemas de Gestión de la Calidad de los Alimentos. Orientación para la aplicación de la n. 22000:2005

Norma ISO 14001:2004 Sistemas de Gestión ambiental. Requisitos para su uso

C. Camisón, S. Cruz, T. González (2006) Gestión de Calidad: conceptos, enfoques, modelos y sistemas, Pearson Educación D.L., Madrid.

D. Hoyle y J.Thompson. ISO 9000:2000. Las preguntas del auditor. AENOR

JJ Rotger, M.A. Canela (1996) Gestión de la Calidad. Una visión práctica. Beta editorial, Barcelona

L. Couto (2008) Auditoría del Sistema APPCC. Como verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP

h. Bibliografía complementaria

i. Recursos necesarios

- Aula preparada con cañón de proyección y conexión a internet.



6. Temporalización (por bloques temáticos)

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Principios de Gestión de la Seguridad e Higiene Alimentarias	1,5	Semanas 1, 2, 3
Principios de Gestión de la Calidad	1,0	Semanas 4 y 5
Principios de gestión de Calidad ambiental	0,5	Semana 6

7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Evaluación mediante pruebas escritas sobre contenidos básicos	30 %	
Trabajo en grupo	70 %	El contenido del trabajo contribuirá a la nota con un 75% y la presentación y defensa con el 25%

8. Consideraciones finales