



GUÍA DOCENTE 2016-2017
Seguridad y trazabilidad en la cadena alimentaria

1. Denominación de la asignatura:

Seguridad y trazabilidad en la cadena alimentaria

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5181

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Seguridad Alimentaria

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Ana María Diez Maté

4.b Coordinador de la asignatura

ANA MARIA, DIEZ MATE

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Curso tercero, segundo semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Comprender la estructura y la función de las organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con la Seguridad Alimentaria.
Competencias relacionadas G3, G4, G5, G8, G10.
 2. Diagnosticar los riesgos asociados al consumo de alimentos, y utilizar las herramientas y procedimientos para evaluar, comunicar y gestionar dichos riesgos.
Competencias relacionadas G9, GL8, A2, A4
 3. Utilizar la terminología y los principios básicos empleados en el Análisis de Peligros y estimación de Riesgos.
Competencias relacionadas A2, A5
 4. Comprender las bases de la trazabilidad en la cadena alimentaria y seleccionar las técnicas más idóneas para cada etapa y tipo de alimento
Competencias relacionadas A3, GL8
- COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO RELACIONADAS CON LA MATERIA: G1, G2, G3, G4, G6, G8, G9

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
A través de esta asignatura se busca que el alumno adquiera conocimientos básicos relacionados con la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria. Se darán al estudiante los fundamentos científicos para establecer un nivel adecuado de protección de la salud de los consumidores a través del conocimiento de los sistemas usados para el análisis de peligros, y gestión y control de los riesgos asociados (evaluación científica, manejo y comunicación).
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Introducción a la seguridad alimentaria Conceptos generales Concepto de seguridad alimentaria. La cadena alimentaria. Peligros y riesgos Peligros y Riesgos Peligros físicos, químicos y biológicos incluidos los parásitos más frecuentes en alimentos. Otros tipos de peligros. Métodos de conservación. Fuentes de contaminación.



Gestión de la Seguridad Alimentaria

Herramientas de gestión

Programas prerequisites. Sistema APPCC. Análisis de Riesgos. Sistemas Integrados (BRC, IFS, GlobalGap, ISO 22000:2005:...).

Sistemas de trazabilidad

Sistemas de trazabilidad

Normativa y certificación

Normativa y certificación

Normativa básica en la UE sobre seguridad alimentaria. Agencias de protección de los consumidores.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores varios, (2010) ¿Cómo puedo aumentar la seguridad alimentaria de mis productos?, Instituto Tomás Pascual Sanz y Universidad de Burgos,
Briz, J., (2003) Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria, Mundi-Prensa, Madrid,
Buncic, S., (2009) Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria, Acribia, Zaragoza,
Ferrandis-García Aparisi, Gloria , (2014) Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria, Madrid : Síntesis,
Giuseppina P. P. Lima, Fabio Vianello , (2013) Food quality, safety and technology,, Vienna: Springer,
Leveau, J. Y., (2005) Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección, AMV Ediciones y Mundi-Prensa,
Luning P.A, (2006) Safety in the agri-food chain, Wageningen Academic Publishers,
Newslow, Debby L. , (2014) Food safety management programs: applications, best practices, and compliance, Boca Raton : CRC Press/Taylor & Francis, cop.,
Sara Mortimore, Carol Wallace, (2001) HACCP: enfoque práctico, Edición 2ª, Acribia, Zaragoza,
Yong-Jin Cho, (2011) Emerging technologies for food quality and food safety evaluation, Raton, FL. : CRC Press,



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1 a 4	12	20	32
Prácticas: resolución de ejercicios	1 a 4	9	3	12
Presentación de informes	1 a 4	3	12	15
Actividades específicas de evaluación	1 a 4	3	13	16
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación de cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar una calificación mínima del 50% en la evaluación de conocimientos y una calificación mínima del 40% para el resto de procedimientos.

SEGUNDA CONVOCATORIA

Procedimientos de evaluación no recuperable en segunda convocatoria: "Realización de tareas y trabajos en grupo", debido a la propia naturaleza de dicha actividad y presencialidad. El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas recuperables no superadas al no alcanzar el mínimo exigido, manteniendo la nota en las pruebas superadas. En todos los casos y convocatorias, Si el estudiante no superase alguno de los mínimos mencionados, la calificación global de la asignatura será la media aritmética ponderada de las calificaciones obtenidas en las diferentes pruebas de evaluación, salvo que ésta sea superior a 4,9 en cuyo caso la calificación global será 4,9. (Art 19.9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

PRIVACIDAD EN LAS PRUEBAS

Los alumnos están obligados a observar las reglas básicas sobre autenticidad y autoría en la realización de cualquier prueba de evaluación ya sea presencial o no. La realización fraudulenta de alguna prueba o de los trabajos exigidos en la evaluación de alguna asignatura comportará una calificación de cero en la asignatura correspondiente al curso académico en el que se produzca el fraude. La responsabilidad de la aplicación de esta norma corresponde al profesor/coordinador de la Asignatura (artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos).



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Realización de tareas y trabajos en grupo (no recuperable) (Informe de prácticas, exposición y defensa de trabajos en grupos) Procedimiento NO RECUPERABLE en segunda convocatoria	35 %	35 %
Realización de tareas y trabajos individuales (recuperable) (Resolución de problemas, resolución de supuestos prácticos, test, etc) Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	25 %	25 %
Evaluación de conocimientos (recuperable)	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

A los estudiantes que se les conceda evaluación excepcional se les aplicará los mismos procedimientos de evaluación y pesos que al resto. Pero se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno, las actividades de evaluación específicas para cada procedimiento de evaluación. Siendo obligatorio que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases expositivas participativas. Aplicación de los conceptos teóricos a ejemplos concretos y discusión de casos prácticos.

En las clases se potenciará la participación de los alumnos planteando cuestiones a medida que se van desarrollando los contenidos para ir aplicando los conceptos explicados a ejemplos concretos y llevando a cabo una evaluación continua a nivel individual mediante la realización de cuestionarios. El objetivo es facilitar la identificación de los aspectos más importantes en las distintas unidades docentes y su aplicación práctica.

Durante el desarrollo de los créditos prácticos predominará el trabajo en equipo. En los seminarios se plantearán y resolverán supuestos prácticos relacionados con las tecnologías estudiadas.

Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra, diapositivas, cañón de proyección y



sala de ordenadores.

Se realizarán tutorías presenciales a lo largo del semestre a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas mediante correo electrónico.

13. Calendarios y horarios:

Véase calendario y horarios oficiales en la página del grado: (<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>)

14. Idioma en que se imparte:

La lengua base será el castellano. Se utilizará el inglés para algunas actividades formativas que requieran del apoyo de información científica (seminarios, trabajos dirigidos, búsqueda bibliográfica, etc.).