



GUÍA DOCENTE 2012-2013

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 M. Díez Maté y Jordi Rovira Carballido



4.b Coordinador de la asignatura

Ana M. Diez Maté

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, GL5, GL8, A2, A4
3. Utilizar la terminología y los principios básicos empleados en el Análisis 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



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 del riesgo y sus etapas (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 prerrequisitos. Sistema APPCC. Análisis de Riesgos. La aplicación de Objetivos de Seguridad Alimentaria (FSO). Sistemas Integrados (BRC, IFS, GFSI,...). 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,
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,
Sara Mortimore, Carol Wallace, (2001) HACCP: enfoque práctico, Edición 2ª, Acribia, Zaragoza,

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	16	26	42
Prácticas: resolución de ejercicios	1 a 4	6	12	18
Presentación de informes	1 a 4	3	10	13
Actividades específicas de evaluación	1 a 4	2	0	2
Total		27	48	75



11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de estos bloques una calificación mínima del 40%.

**Procedimiento de evaluación no recuperable en segunda convocatoria:
Realización de tareas y trabajos.**

Procedimiento	Peso en la calificación final
Realización de tareas y trabajos	30 %
Evaluación de conocimientos prácticos	35 %
Evaluación de conocimientos teóricos	35 %
Total	100 %

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases expositivas participativas. Aplicación de los conceptos teóricos a ejemplos concretos y discusión de casos prácticos.
Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra, transparencias o diapositivas y cañón de proyección.
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:

Ver calendario y horarios oficiales en la página del título(www.ubu.es/cyta)

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.).