



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2011/2012
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (LORCA)
Nombre de la Asignatura	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
Código	3836
Curso	SEGUNDO
Carácter	OBLIGATORIA
Nº Grupos	1
Créditos ECTS	6
Estimación del volumen de trabajo del alumno	150
Organización Temporal/Temporalidad	2º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinador de la asignatura MARINA SANTAELLA PASCUAL Grupo: 1	Área/Departamento	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA/ TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA			
	Categoría	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR			
	Correo Electrónico /	marinasp@um.es			
	Página web /	Tutoría Electrónica: NO			
	Tutoría electrónica				
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar
	Anual	Lunes	10:00- 12:30		



2. Presentación

El programa de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria, tiene como objetivo principal proporcionar al estudiante conocimientos básicos de los principales elementos que concurren en el control global de la calidad de los alimentos en la industria alimentaria como son: los fundamentos de gestión y aseguramiento de la calidad total, procedimientos de muestreo, aplicación del sistema de análisis de peligros y control de puntos de crítico control, programas de limpieza, diseño higiénico de instalaciones, métodos analíticos aplicados para su control, sistemas de certificación de la calidad sanitaria y la calidad global y aplicación de auditorías.

Para ello la asignatura aporta los siguientes contenidos formativos: calidad alimentaria total, seguridad alimentaria y evaluación de riesgos en la industria alimentaria, principios para asegurar la higiene de alimentos, diseño higiénico de instalaciones, manipulación de alimentos, aplicación de las correctas prácticas higiénicas y las buenas prácticas de fabricación, principios generales para la organización de los servicios de alimentación y los aspectos legislativos, análisis de peligros y puntos de control crítico, sistemas de control de calidad total (ISO 9000) y sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria (FIS, BRC, ISO 22.000).

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

3.2 Recomendaciones

Es necesario tener los conocimientos propios de acceso al título.

4. Competencias

4.1 Competencias Transversales

- Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar. [Transversal1]
- Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC. [Transversal3]
- Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional. [Transversal4]
- Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo. [Transversal5]
- Ser capaz de trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional. [Transversal6]
- Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación. [Transversal7]



4.2 Competencias de la asignatura y su relación con las competencias de la titulación

Competencia 1. Saber elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

Esta competencia de asignatura no se relaciona con ninguna competencia de titulación.

Competencia 2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

Esta competencia de asignatura no se relaciona con ninguna competencia de titulación.

Competencia 3. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

Esta competencia de asignatura no se relaciona con ninguna competencia de titulación.

Competencia 4. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

Esta competencia de asignatura no se relaciona con ninguna competencia de titulación.

Competencia 5. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

Esta competencia de asignatura no se relaciona con ninguna competencia de titulación.

5. Contenidos

Bloque 1: Gestión de calidad y de la seguridad alimentaria

TEMA 1 La industria alimentaria en Europa y en España: Importancia económica y para el empleo. Cifras de la industria alimentaria. Hostelería y restauración importancia económica y para el empleo.

TEMA 2 Calidad en la Industria alimentaria: Evolución del concepto de calidad y principales factores que afectan a la gestión de la calidad en la industria alimentaria, normalización y certificación, sellos de calidad, legislación relacionada.

TEMA 3 Sistemas de Gestión Total de la calidad: principales normas de calidad, implantación, auditorías de calidad y certificación.

TEMA 4 Auditorías de calidad. Finalidad y objetivos de las auditorías. Auditoría interna y externa. Plan de auditoría. Características de los auditores.

TEMA 5 Herramientas de la calidad total: Herramientas de base estadística, herramientas de base gráfica no estadística, herramientas democráticas.

TEMA 6 Importancia de la inspección en los programas de aseguramiento de la calidad: Definición de inspección e inspector. Características de la muestra. Toma de muestra para el análisis y control de la calidad. Planes de muestreo. Diseño de la curva característica de operación. Toma de muestra oficial.

TEMA 7 Higiene alimentaria: Seguridad alimentaria y principio legales que establecen el aseguramiento de la calidad sanitaria, trazabilidad, análisis de riesgos y legislación relacionada.

TEMA 8 Manipulación de alimentos: características de los manipuladores, higiene en la manipulación, determinantes específicos para su formación, programación de proyectos formativos para manipuladores de alimentos.



TEMA 9 Diseño higiénico de las industrias agroalimentarias: Principales aspectos a considerar para asegurar la calidad durante la producción y almacenamiento. Distintas áreas de la industria alimentaria. Buenas Prácticas de Fabricación.

TEMA 10 Restauración colectiva: Tipos de establecimientos destinados a la restauración colectiva. Diseño de las instalaciones, diagrama de flujo y correctas prácticas higiénicas. Importancia de la formación de los manipuladores y aplicación de los programas de autocontrol. Legislación vigente.

TEMA 11 Limpieza e higiene alimentaria: Importancia de la limpieza y desinfección. Recursos técnicos y métodos de limpieza de las instalaciones y equipos. Programas D.D.D. Control de calidad de los programas de limpieza.

TEMA 12 Introducción al Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): legislación, aplicación, evaluación de su necesidad, requisitos previos, fases en la implantación, diseño del diagrama de flujo, formación del equipo, definiciones y conceptos, principios.

TEMA 13 El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 1: El análisis de peligros: peligros alimentarios, identificación y evaluación. Origen y tipos de peligros.

TEMA 14 El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 2: Diferencia entre punto de control críticos (PCC) y punto de control, localización habitual de los PCC, identificación de los PCC, árbol de decisiones y errores en la identificación.

TEMA 15 El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 3, 4, 5, 6 y 7: Límites críticos (microbiológicos, químicos y físicos), sistemas de vigilancia, establecimiento de acciones correctoras, sistemas de verificación y registro de datos y documentación. Mantenimiento del APPCC.

TEMA 16 Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria: principales normas de calidad para el aseguramiento de la calidad sanitaria, implantación, auditorías de calidad y certificación.

PRÁCTICAS

Práctica 1 Visita externa a un comedor colectivo y evaluación de los requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones y aplicación del autocontrol basado en el APPCC (2 h). Centros a concretar dentro del municipio de Lorca. :*Global*



Práctica 2 Evaluación de las dietas servidas en un servicio de colectividades. Aula Informática (2 h) :*Global*

6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
Las metodologías docentes a utilizar en esta asignatura van encaminadas a favorecer la autonomía, la responsabilidad y la implicación del estudiante en su propio proceso de aprendizaje.	Clases teóricas. Presentación de la asignatura	0.5		0.5
Lección magistral		45	67	112
Seminarios		8	16	24
Laboratorio		4	4	8
Tutorías. Presencial en grupo		3		3
Realización de exámenes		2		2
Total (horas)		150		150

7. Horario de la asignatura



8. Sistema de Evaluación

Competencia Evaluada 1, 2, 3, 4, 5	Métodos / Instrumentos	Exámen teórico
	Criterios de Valoración	Dominio de la materia Precisión en las respuestas Claridad expositiva Estructuración de ideas Espíritu crítico en la presentación de contenidos
	Ponderación	60%
	Métodos / Instrumentos	Actividades prácticas
Competencia Evaluada 4	Criterios de Valoración	Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica Habilidades para trabajar de forma autónoma Estructuración de las ideas Precisión en las respuestas
	Ponderación	20%



Competencia Evaluada 1, 2, 3, 4	Métodos / Instrumentos	Seminarios
	Criterios de Valoración	Presentación del trabajo Inclusión de todos los puntos acordados Dominio y precisión para su formulación Coherencia entre los elementos Capacidad de análisis y síntesis Resolución de problemas Toma de decisiones Diseño y gestión de proyectos Liderazgo Incorporación de bibliografía
	Ponderación	15%

Fechas de exámenes

Consulte usted en la página Web de la titulación

9. Bibliografía (básica y complementaria)



ASQ Food, Drug and Cosmetic Division, 2003. HACCP. Manual del auditor de calidad. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza.



Martínez Álvarez, J.R., Villarino Marín, A.L. y Arpe Muñoz, C.L., 2003. Elaboración de programas formativos para manipuladores de alimentos, en el contexto del sistema APPCC. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. Instituto de Control de Desarrollo Alimentario. Madrid.



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <http://www.aesan.msc.es/>



Boletín Oficial del estado <http://www.boe.es>



Dirección General de Salud y Consumidores de la Comunidad Europea



Monografías del Instituto de Ciencias de la vida ILSI



Jurán J.M. y Gryna F.M., 1981.- Planificación y análisis de la calidad. Editorial Reverte, S.A., Barcelona.



Larrañaga, I., Carballo, J., Rodríguez, M.M. y Fernández J.A. 1998. Control e Higiene de los Alimentos. McGraw-Hill.



Puig-Durán Fresco, J. 1999. Ingeniería, Autocontrol y Auditoría de la Higiene en la Industria Alimentaria. AMV Ediciones y Mundi-Prensa, Madrid.



Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)



Legislación Alimentaria Europea. Portal del derecho de la Unión Europea <http://europa.eu.int/eur-lex/es/>



Forsythe S.J. y Hayes P.R. 2002. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España.

10. Observaciones y recomendaciones

Con carácter general, la evaluación de las competencias tenderá a ponderarse de forma proporcional al tipo de actividades formativas programadas.

Se realizará una prueba final oral o escrita para evaluar la adquisición de los aspectos más importantes relacionado con la materia por parte del alumno, constituyendo entre el 60% de la evaluación.

Las competencias adquiridas en la realización de las actividades prácticas, se evaluarán mediante evaluación continua teniendo en cuenta las destrezas que el alumno va adquiriendo a lo largo del desarrollo de las prácticas así como las actividades entregadas por el alumno con los resultados del trabajo práctico realizado. Esta parte constituye el 20% de la evaluación.

Las actividades de seminarios serán evaluadas en relación a las competencias transversales, generales y específicas adquirida por el estudiante, considerando el trabajo desarrollado por éste, las habilidades y destrezas mostradas durante el proceso de evaluación. Esta parte constituye el 20% de la evaluación.

La asistencia a prácticas es obligatoria, salvo causa debidamente justificada.