



GUÍA DOCENTE CURSO: 2017-18

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Asignatura:	Calidad y Seguridad en Productos Agroalimentarios		
Código de asignatura:	70743113	Plan:	Máster en Ingeniería Agronómica
Año académico:	2017-18	Ciclo formativo:	Máster Universitario Oficial
Curso de la Titulación:	1	Tipo:	Obligatoria
Duración:	Segundo Cuatrimestre		

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA ASIGNATURA SEGÚN NORMATIVA

Créditos:	4
Horas totales de la asignatura:	100
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:	Apoyo a la docencia

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre	Campra Madrid, Pablo		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Escuela Superior de Ingeniería 2		
Despacho	360		
Teléfono	+34 950 214021	E-mail (institucional)	pcampra@ual.es
Recursos Web personales	Web de Campra Madrid, Pablo		
Nombre	Vargas García, María del Carmen		
Departamento	Dpto. de Biología y Geología		
Edificio	Edificio Científico Técnico II - B BAJA		
Despacho	041		
Teléfono	+34 950 015892	E-mail (institucional)	mcvargas@ual.es
Recursos Web personales	Web de Vargas García, María del Carmen		

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==>

Firmado Por	Universidad De Almeria		Fecha	19/09/2017
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==	PÁGINA	1/5
				
Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==				

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Justificación de los contenidos

- El estudio de esta asignatura permitirá profundizar en el conocimiento de la calidad de los productos agroalimentarios, con especial énfasis en la seguridad de los mismos, para incrementar su vida útil y valor añadido, para así poder alcanzar mercados cada vez más lejanos en óptimas condiciones. Al mismo tiempo, se exponen los conocimientos necesarios para planificar y desarrollar proyectos que permitan identificar posibles problemas en la cadena agroalimentaria y buscar a los mismos soluciones prácticas y creativas.

Materia con la que se relaciona en el Plan de Estudios

Con el máster profesional Ingeniero Agrónomo: Nutrición e Higiene en la Producción Animal Ingeniería de procesos agroalimentarios Industrias hortofrutícolas, IV y V gamas

Conocimientos necesarios para abordar la Asignatura

Se requieren conocimientos básicos de química y física, así como conocimiento de inglés a nivel de traducción de textos técnicos y científicos.

COMPETENCIAS

Competencias Generales

Competencias Transversales de la Universidad de Almería

- Conocimientos básicos de la profesión
- Capacidad para resolver problemas
- Habilidad en el uso de las TIC

Competencias Básicas

- Comprender y poseer conocimientos
- Aplicación de conocimientos

Competencias Específicas desarrolladas

- Sistemas productivos de las industrias agroalimentarias.
- Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios.
- Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.

OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

-Capacidad para aplicar los conocimientos de la ciencia, especialmente de biología y tecnología, con el objetivo de asegurar el mantenimiento eficaz de la calidad y la seguridad alimentaria. -Dominar las técnicas de análisis oportunas para evaluar la calidad y seguridad alimentaria. -Capacidad decisoria en torno al uso oportuno de las diferentes técnicas analíticas de calidad y seguridad alimentaria. -Conocimiento de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria implicados en el mantenimiento de la cadena de valor agronómica. -Dominio y manejo eficaz de la legislación aplicable a los productos agroalimentarios, con énfasis en la calidad y seguridad de los mismos.

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

19/09/2017

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==

PÁGINA

2/5



Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==

PLANIFICACIÓN

Temario

Siguiendo la metodología PBL expuesta en la sección siguiente los alumnos deberán elaborar los siguientes trabajos

1. Realizar una labor previa de información en internet donde recopilen los datos básicos en relación con el producto alimentario que van a trabajar, en particular:

1.1 Estudio del mercado (recopilación de la oferta actual existente)

1.2. Estudio de regulación obligatoria y certificaciones voluntarias de la calidad y seguridad alimentaria básica del producto en cuestión

2. Diseñar una campaña de promoción del producto que resalte:

- la fiabilidad del mismo en cuestiones de seguridad alimentaria, haciendo incapié en las certificaciones que la garantizan a lo largo de toda la cadena agroalimentaria

- Las propiedades nutricionales y funcionales del producto, con énfasis en aquellas pruebas analíticas y científicas que avalen el potencial quimiopreventivo de su consumo frente al desarrollo de patologías crónicas frecuentes

Metodología y Actividades Formativas

Se desarrollará una metodología pro-activa denominada APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (PROBLEM BASED LEARNING, PBL). Mediante este enfoque se enfrentará al alumno a un problema real de desarrollo de producto y comercialización. Mediante la tutorización personal y grupal, los alumnos deberán: 1. Buscar en internet toda la información relevante al producto agroalimentario objeto de los trabajos propuestos en la sección anterior, y en particular la referente a la regulación obligatoria de la seguridad alimentaria y a las certificaciones voluntarias de calidad necesarias para su comercialización. 2. Manejo de bases de datos de información científica (Scopus y GScholar), para desarrollar la capacidad de investigar cuáles son las propiedades nutricionales y funcionales relevantes del producto de las que puede obtenerse un valor añadido comercial, familiarizándose con las fuentes de información científica rigurosa. 3. Diseñar una campaña de promoción y posicionamiento competitivo basada en los parámetros de calidad y seguridad diferenciales en el sector de comercialización.

Actividades de Innovación Docente

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==>

Firmado Por	Universidad De Almería	Fecha	19/09/2017
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	3/5



Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios e Instrumentos de Evaluación

Instrumentos:

20%- Asistencia y participación a actividades académicas dirigidas

80%_ Presentación oral de los trabajos propuestos en el temario

Criterios de Evaluación de los trabajos:

- Nivel técnico y conceptual mínimo exigible en trabajos profesionales de ingeniería agroalimentaria
- Nivel de inglés mínimo, oral y escrito
- Actitudes profesionales de pro-actividad y capacidad de resolución de problemas
- Capacidad de crear un ambiente constructivo para el trabajo en equipo
- Creatividad y capacidad de innovación

Mecanismos de seguimiento

- Asistencia y participación en seminarios
- Alta y acceso al aula virtual
- Entrega de actividades en clase
- Entrega de actividades en aula virtual

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	19/09/2017
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	4/5
			
Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==			

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- Adams, M.R., Moss, M.O. . Food Microbiology. RSC Publishing, Cambridge.. 2008.
- Barbosa-Canovas GV, Tapia MS, Cano MP. Cho YJ, Kang S. Novel Food Processing Technologies. Emerging Technologies for Food Quality and Food Safety Evaluation.
- Da-Wen S. Emerging Technologies for Food Processing.
- Jha SN. Nondestructive Evaluation of Food Quality: Theory and Practice.
- Kress-Rogers E, Brimelow CJB. Instrumentation and Sensors for the Food Industry .
- Schrenk, D. . Chemical Contaminants and Residues in Food. Woodhead Publishing Limited. 2012.
- Wang, S.. Food Chemical Hazard Detection: Development and Application of New Technologies. Wiley-Blackwell, Hoboken . 2014.

Complementaria

- Mortimore, S., Wallace, C. . HACCP A Practical Approach. Springer, Nueva York. 2013.
- Oyarzabal, O.A., Backert, S (Ed.). Microbial Food Safety. Springer. 2012.

Otra Bibliografía

Bibliografía existente en el Sistema de Información de la Biblioteca de la UAL

Puede ver la bibliografía existente en la actualidad en el Sistema de Gestión de Biblioteca consultando en la siguiente dirección:

<http://almirez.ual.es/search/e?SEARCH=CALIDAD Y SEGURIDAD EN PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS>

DIRECCIONES WEB

- http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/Trazabilidad1.pdf
Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. 2009. Guía para la aplicación del si
- http://books.google.es/books?id=heRls2js4uIC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
Procesado no térmico de alimentos
- http://books.google.es/books?id=RXIJu3TRPWEC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
Evaluación no destructiva de la calidad de los alimentos: teoría y práctica
- http://books.google.es/books?id=4KQWKOFodAgC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
Biosensores en el procesado de alimentos, seguridad y control de calidad
- http://innovacioneducativa.upm.es/guias/Aprendizaje_basado_en_problemas.pdf
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (PBL)
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32006R1924>
Reglamento Europeo de declaraciones nutricionales y de salud en alimentos
- https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa_es
AUTORIDAD EUROPEA DE SALUD ALIMENTARIA (EFSA)
- <https://www.fda.gov/Food/default.htm>
US FOODS AND DRUGS ADMINISTRATION (FDA)

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==>

Firmado Por

Universidad De Almería

Fecha

19/09/2017

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==

PÁGINA

5/5



Ov79Cm5HBYVRIFxW2ZqMHA==