



CEU
*Universidad
San Pablo*

Guía Docente

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

2º CURSO / 2º SEMESTRE

GRADO (S): NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL, ITINERARIO

PARA FARMACÉUTICOS

CURSO 2023/2024

FACULTAD FARMACIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.- ASIGNATURA:

Nombre: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA		
Código: 16784		
Curso(s) en el que se imparte: 2º	Semestre(s) en el que se imparte: Segundo	
Carácter: Obligatorio	ECTS: 6	Horas ECTS: 25
Idioma: Castellano	Modalidad: Semipresencial	
Grado en que se imparte la asignatura: Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Farmacia		

2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Ciencias Farmacéuticas y de la Salud
Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Dra. Esther Carrera Puerta
Tlfno (ext):	91 372 47 19 (14811)
Email:	escarrera@ceu.es
Despacho:	200 (Edificio C)
Perfil Docente e Investigador	Doctora en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid. Profesora Titular
Líneas de Investigación:	Nutrición y Ciencias de la Alimentación. Metabolismo de la Obesidad(1 sexenio)

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Dra. Violeta Fajardo Martín
Tlfno (ext):	91 372 47 19 (15227)
Email:	violeta.fajardomartin@ceu.es
Despacho:	200 (Edificio C)

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Dr. Rafael Urrialde de Andrés
Tlfno (ext):	-
Email:	rafael.urrialdeandres@ceu.es
Despacho:	200 (Edificio C)

2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con profesor/a/es a través del e-mail, del teléfono y en el despacho a las horas de tutoría que se harán públicas, en el portal del alumno.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El objetivo de la asignatura Gestión de la Seguridad Alimentaria es que el alumno sea capaz de diseñar y evaluar herramientas para gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria. Así mismo, la asignatura muestra y ayuda a aplicar y a interpretar requisitos de diferentes estándares (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS) de gestión de seguridad alimentaria vigentes.

*Recomendaciones de requisitos previos necesarios: conocimiento de la asignatura "Higiene de los alimentos".

4. COMPETENCIAS

1.- COMPETENCIAS:

Código	Competencias Básicas y Generales
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CG1	Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG22	Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG23	Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG24	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG27	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CG28	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

Código	Competencias Específicas
CE18	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
CE19	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE20	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CE21	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE25	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA82	Diseñar y evaluar herramientas que permitan una gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, lo que supone interpretar requisitos legales aplicables, con el fin de proteger la salud pública.
RA83	Emitir recomendaciones sobre cuestiones de seguridad alimentaria, basándose en valoraciones sobre organizaciones que operan en la cadena alimentaria.
RA84	Identificar e interpretar los requisitos de la norma de gestión de inocuidad alimentaria (UNE EN ISO 22000) para su posterior aplicación y evaluación en operadores de la cadena alimentaria, así como compararlos con otras normas de seguridad alimentaria (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS).

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	150
------------------------------	-----

Código	Nombre	Horas Presenciales
AF4	Prácticas - Prácticas laboratorio	24
AF6	Actividades de Evaluación	4
AF9	Tutoría docente	1
TOTAL Horas Presenciales		29

Código	Nombre	Horas No Presenciales
AF0	Trabajo Autónomo del Estudiante	78
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes	34
AF11	Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	1
AF12	Taller	8

TOTAL Horas No Presenciales	121
-----------------------------	-----

2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
AF4 PRÁCTICAS – PRÁCTICAS DE LABORATORIO	Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia de aplicación de los conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos; prioriza la realización por parte del alumno de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos.
AF6 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	Actividades que el alumno debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación.
AF9 TUTORÍA DOCENTE	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje. Se podrá impartir de forma no presencial pero síncrona, haciendo uso de las diferentes formas de comunicación disponibles (plataforma virtual, teléfono, email, etc.).
AF0 TRABAJO AUTÓNOMO DEL ESTUDIANTE	Actividades que el alumno debe desarrollar y completar por su cuenta.
AF10 ESTUDIO Y COMPRENSIÓN DE LOS MATERIALES DOCENTES	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual; implicando una lectura, visualización, estudio y comprensión por su parte. La documentación de la asignatura está disponible en el Campus virtual de la Universidad (https://intranet.ceu.es/).
AF11 RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS Y LAS CUESTIONES PLANTEADAS	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor sobre los que los estudiantes comentan, resuelven preguntas o ejercicios, preguntan y debaten, aprovechando las herramientas de comunicación digital y los recursos docentes que proporciona la plataforma Campus virtual.
AF12 TALLER	Actividad formativa ordenada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos individual o cooperativa, así como a la capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes y a la competencia de comunicación de conocimientos; prioriza la realización por parte del estudiante de las actividades prácticas ordenadas a la transmisión eficaz de información, ideas, problemas y soluciones. Se imparte a través de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual y sobre los que el estudiante resuelve de manera asíncrona las cuestiones planteadas.

- (1) La documentación de la asignatura está disponible en el Campus Virtual de la Universidad (<http://campusvirtual.ceu.es/>). La comunicación entre alumno-profesor y profesor-alumno, se realizará por medio del campus virtual, siendo imprescindible el acceso al mismo periódicamente.

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- ASISTENCIA A CLASE:

- La asistencia a clase no se aplica en la modalidad semipresencial, excepto para las prácticas.
- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria en un 100%.

2.- SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua) ¹			
Código	Nombre	Nota mínima ²	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	5	35%
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos		15%
SE4	Resolución de ejercicio, problemas, supuestos	-	20%
SE3	Evaluación <i>in situ</i> de actividades diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o desempeño del estudiante (Prácticas)	5	5%
SE7	Cuadernos de prácticas (Prácticas)		25%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA			
Código	Nombre	Nota mínima ²	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	5	49%
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos		21%
SE3	Evaluación <i>in situ</i> de actividades diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o desempeño del estudiante (Prácticas)	-	5%
SE7	Cuadernos de prácticas (Prácticas)	5	25%

- (1) En el caso excepcional del estudiante que por causa justificada no pueda acogerse a la evaluación continua, mediante solicitud previa al profesor, el estudiante podrá presentarse al examen ordinario en el que será evaluado de las competencias de la asignatura y supondrá el 50% de la calificación final.
- (2) Nota mínima para poder aplicar los porcentajes.
- (3) El alumno que no se presente al examen final en convocatoria ordinaria o extraordinaria será calificado con "No Presentado", independientemente de que haya realizado cualquier actividad académica propia de la evaluación continua
- (4) La superación de las prácticas con una nota mínima de 5 es condición necesaria para aprobar la asignatura. En caso de suspender las prácticas, el alumno deberá superarlas en convocatoria ordinaria/extraordinaria.
- (5) El examen extraordinario podrá incluir preguntas relativas a los trabajos, talleres y prácticas que se han realizado durante el curso.

3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Sistemas de Evaluación	Definición

<p>SE1 Examen de preguntas tipo tema y/o test SE2 Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos (Final ordinario)</p>	<p>Se realizarán simultáneamente. Es imprescindible superar el examen de la Convocatoria Ordinaria o Extraordinaria para aplicar los porcentajes de la tabla 2 (valoración final del alumno).</p>
<p>SE4 Resolución de ejercicios, problemas, supuestos</p>	<p>El campus virtual recoge la planificación de Talleres. La documentación necesaria para la realización de los mismos será suministrada al alumno previamente o éste deberá buscarla de forma autónoma. Los Talleres darán lugar a ejercicios que se realizarán y evaluarán a través del Campus virtual.</p>
<p>SE3 Evaluación in situ de actividades diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o desempeño del estudiante. SE6 Trabajos e informes que implican una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante (Prácticas)</p>	<p>En el plan del curso se especifica el calendario de prácticas. Las prácticas se realizarán en 3 días, 8 horas/día, en un aula de informática. Las prácticas consistirán en ejercicios que permitan trabajar con los contenidos de la asignatura trasladándolos a situaciones potencialmente reales dentro de la cadena alimentaria. La actitud del alumno en el laboratorio debe ser activa, lo que significa que debe participar en el buen desarrollo de las clases prácticas. El alumno debe recoger en un cuaderno (disponible en el Campus Virtual) todos los datos referentes a las experiencias del laboratorio (objetivo, resultados y conclusiones). Dicho cuaderno deberá entregarlo una semana posterior a la realización de las prácticas. La nota media debe ser ≥ 5 para tener opción a poder aprobar la asignatura en convocatoria ordinaria o extraordinaria. En caso de que no se alcance dicha media, el alumno podrá recuperar las prácticas con un examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos el día de la convocatoria ordinaria o extraordinaria, siempre que la asistencia a prácticas haya sido del 100%. El cuaderno no se volverá a corregir.</p>
<p>SE1 Examen de preguntas tipo tema y/o test SE2 Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos (Final extraordinario)</p>	<p>Se realizarán simultáneamente. El examen extraordinario podrá incluir preguntas relativas a los trabajos, talleres y prácticas que se han realizado durante el curso.</p>

7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

PROGRAMA TEÓRICO:

BLOQUE TEMÁTICO A. Aspectos generales.

Tema 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. Definición y conceptos básicos. Evolución. Situación en los países en vías de desarrollo y en la cadena alimentaria española. Legislación aplicable.

Tema 2. PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR. Organismos y Autoridades clave para la Seguridad Alimentaria: estructura y funciones. El fraude alimentario y los bulos en alimentación; papel de los medios de comunicación. Formación e información del consumidor.

BLOQUE TEMÁTICO B. Seguridad en la cadena alimentaria: Actuaciones generales para garantizar la seguridad alimentaria

Tema 3. INSTALACIONES, LOCALES Y EQUIPOS. Selección del emplazamiento. Diseño y

construcción. Materiales. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos. Normativa vigente.

Tema 4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L + D) I. Componentes de la suciedad. Detergentes y desinfectantes: características que deben cumplir y clasificación.

Tema 5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L + D) II. Etapas de la limpieza y desinfección. Materiales y equipos utilizados. Control. Programa de limpieza y desinfección. Normativa vigente.

Tema 6. CONTROL DE PLAGAS: Desratización y Desinsectación. Plagas asociadas a la cadena alimentaria. Medidas para el control de plagas: preventivas y de erradicación. Programa de control de plagas.

Tema 7. TRAZABILIDAD. Plan de Trazabilidad. Normativa vigente. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (GMP)** asociadas a la elaboración de alimentos.

Tema 8. MANIPULADORES DE ALIMENTOS. Requisitos que deben cumplir. Programas de formación. Normativa vigente.

Taller 1. Diseño y desarrollo de Principios Generales de Higiene: plan de formación de manipuladores de alimentos.

Tema 9. EL AGUA: elemento imprescindible y crítico en la cadena alimentaria. Funciones. Agentes biológicos y químicos asociados. Normativa vigente.

Tema 10. HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES. Plan de control de proveedores. Transporte de alimentos. Normativa vigente.

Tema 11. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA PARA GARANTIZAR SEGURIDAD ALIMENTARIA. Información al consumidor. Etiquetado de alérgenos. Legislación aplicable.

Tema 12. ANÁLISIS DE “RIESGO Y BENEFICIO” aplicado a la seguridad alimentaria. Definiciones, metodología y aplicaciones.

TEMA 13. LAS CRISIS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. Factores desencadenantes de crisis alimentarias. Introducción, alcance, gestión y respuesta ante las crisis de seguridad alimentaria. Sistemas de comunicación de alertas alimentarias.

Tema 14. ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS ALIMENTARIAS para la mejora de la Seguridad Alimentaria.

Tema 15. ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. Aplicaciones en el sector alimentario. Potenciales riesgos asociados. Normativa vigente.

Tema 16. NUEVOS ALIMENTOS. Concepto legal de nuevo alimento. Seguridad y procedimiento de autorización de los nuevos alimentos. Potenciales riesgos asociados.

Taller 2. Organismos modificados genéticamente: identificación y etiquetado en los alimentos.

BLOQUE TEMÁTICO C. Seguridad en la cadena alimentaria: actuaciones concretas para garantizar la seguridad alimentaria

Tema 17. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC). Objetivos. Directrices generales a seguir para su implantación: Principios en los que se basa y Programa de Prerrequisitos.

Tema 18. PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN DEL SISTEMA APPCC: Compromiso de la Dirección. Términos de referencia. Necesidad de recursos humanos (equipo APPCC). Descripción del producto e identificación de su uso intencionado. Diagrama de flujo.

Tema 19. DESARROLLO DEL PLAN APPCC (I): Los siete principios del APPCC. Identificación y análisis de peligros. Establecimiento de medidas de control frente a los peligros identificados. Determinación de los puntos de control crítico (PCC).

Tema 20. DESARROLLO DEL PLAN APPCC (II): Caracterización de los puntos de control crítico. Establecimiento de los límites críticos. Valores “Objetivo”. Establecimiento de procedimientos de vigilancia para cada PCC. Determinación de acciones correctoras. Verificación del sistema APPCC.

Documentación y registros del sistema APPCC.

Tema 21. DESARROLLO DEL PLAN APPCC (III): Los siete principios del APPCC: verificación del sistema APPCC (principio 6); documentación y registros del sistema APPCC (principio 7).

BLOQUE TEMÁTICO C. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos: norma ISO 22000

Tema 22. ISO 22000.2018. Principios. Situación actual en el mercado y posición respecto a otras normas aplicables en la cadena alimentaria. Objeto y campo de aplicación. Requisitos.

Taller 3. ISO 22000.2018: Interpretación de la norma. Filosofía de la cadena de suministro.

Tema 23. Liderazgo. Liderazgo y compromiso. Política de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Tema 24. Apoyo: recursos, competencias, conciencia, comunicación, información documentada (ISO 22000).

Tema 25. Operación. Evaluación del desempeño. Mejora.

Taller 4. ISO 22000.2018: Validación y Verificación. Interpretación de la norma. Puesta en común para su discusión.

Tema 26. CERTIFICACIÓN DE ISO 22000. Objetivo. Proceso de certificación. Designación de auditores. Certificación de producto alimenticio: BRC e IFS. Situación actual en el mercado. ISO 22000 *versus* BRC e IFS.

PROGRAMA DE PRÁCTICAS.

El objetivo de la asignatura de las prácticas de la asignatura Gestión de la Seguridad Alimentaria es adquirir los conocimientos necesarios para la gestión integral de la seguridad alimentaria y proteger de manera directa la salud pública. Para ello se trabajará en escenarios reales (visitas a empresa de la cadena alimentaria o "ficticios", y se abordará la gestión de la seguridad alimentaria desde una perspectiva real y actual (pandemia de COVID-19, últimas crisis alimentarias, etc.).

PRÁCTICA 1: Aplicación práctica de un estudio APPCC. El Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) permite identificar, evaluar y controlar los peligros físicos, químicos y biológicos de un establecimiento alimentario, siendo una herramienta de obligado cumplimiento para operadores de las empresas de este sector. Debido a la relevancia de su diseño y aplicación, resulta imprescindible para los profesionales titulados aprender y conocer el instrumento aplicando el estudio a un ejemplo práctico durante el desarrollo de esta actividad.

PRÁCTICA 2: Diseño y desarrollo de un tríptico o cartel informativo sobre seguridad alimentaria para el consumidor. La educación del ciudadano es una herramienta fundamental para la seguridad alimentaria. La comunicación de riesgos potenciales de la cadena alimentaria y de la manipulación de los alimentos forma parte de la prevención primaria de los mismos. Teniendo en cuenta estos aspectos, el objetivo de esta práctica es analizar y posteriormente diseñar campañas divulgativas acerca de temas relacionados con la seguridad alimentaria, utilizando como medio de comunicación un díptico/tríptico o cartel informativo.

PRÁCTICA 3: Comunicación de la presencia de alérgenos en la cadena alimentaria. Durante la realización de esta práctica se establecerá el conocimiento y aplicación a un caso real de la cadena alimentaria, de los requisitos de obligado cumplimiento de la legislación europea en materia de información al consumidor acerca de los alérgenos alimentarios contenidos en distintos tipos de productos alimenticios envasados y no envasados.

PRÁCTICA 4: Denominación de Venta en base a requisitos legales. Identificación de la denominación de venta de un alimento y su interpretación sobre productos comercializados.

PRACTICA 5*: *Diseño y desarrollo de principios generales de higiene: "plan de limpieza y desinfección".* Entre las disposiciones generales recogidas en la legislación alimentaria europea aplicables al sector primario y al resto de los operadores de la cadena alimentaria en materia de

Higiene de los productos alimenticios, se encuentra la Limpieza y Desinfección. En esta actividad se realizará un plan de limpieza y desinfección para un comedor universitario de manera que cubra todas las zonas de la instalación, indicando una descripción completa del mismo.

PRÁCTICA 5*: Investigación de un brote de Toxiinfección Alimentaria. “*Role Playing*” en el que aparecen cuatro figuras representadas por los alumnos. Los alumnos deben meterse en su papel para aportar y solicitar la información relevante que ayude a esclarecer los hechos, teniendo en cuenta conocimientos que aporta la asignatura.

PRÁCTICA 6: *Conocimiento, legislación y deontología aplicable a los GMO’s. Apertura de una granja de cultivos de OMGs en un municipio.* La práctica se estructura como un juego de rol en el que se plantea un problema verosímil: la instauración de una empresa de elaboración de alimentos transgénicos en un pueblo. Cada alumno o grupo de alumnos debe asumir una personalidad determinada, prepararse para defender sus ideas en un debate y llegar a una conclusión razonada sobre los beneficios y perjuicios que dicha empresa traería al municipio.

PRÁCTICA 7: *Visita a una empresa alimentaria.* Se realizará una visita a una empresa de la cadena alimentaria para observar los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria (ej. condiciones de limpieza; identificación de productos; almacenamiento de mercancía; estado de la infraestructura; condiciones de trabajo, etc.) y cómo se aplican las normativas exigidas correspondientes en la realidad.

*La práctica 5 la elige el profesor/a según su criterio.

Nota: El número de prácticas programadas se reducirá a 6 siempre que sea posible desarrollar la visita a industria alimentaria y de acuerdo con el criterio del profesor/a.

8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- AMSEL, L y HIRSCH, L (2009). Food Science and Security. Nova Science Publishers, Inc., New York.
- CAMEAN FERNANDEZ, AM y GARCIA PARRILLA, MC (2011). Temas de interés en seguridad alimentaria, TOMOS I y II. Padilla, Madrid.
- LAKHAN SINGH, R y MONDAL, S (2019). Food Safety and Human Health. Academic Press.
- Comisión Europea: Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria. (2020). COVID-19 y seguridad alimentaria. Preguntas y respuestas. Bruselas, Bélgica.
- Comisión Europea (2019). Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones. El Pacto Verde Europeo. Bruselas, Bélgica. LAKHAN SINGH, R y MONDAL, S (2019). Food Safety and Human Health. Academic Press.
- *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.* CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003.
- Reglamento (UE) N 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión. DOUE número 304 de 22/11/2011.
- SERRA BELENGUER, JA y FERNÁNDEZ SEGOVIA, I (2010). Calidad y seguridad en el sector agroalimentario. Universidad Politécnica de Valencia Eds.

- UNE-EN ISO 22000.2005. sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. AENOR. 2005.

2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- ALMANZA, B, GHISELLI, R y MAHMOOD AK (2014). Food Safety: Researching the Hazard in Hazardous Foods. Apple Academic Press. Toronto, New Jersey.
- COUTO LORENZO, LUIS. (2008). Auditoría del sistema de APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Díaz de Santos, Madrid.
- DUCAUZE, CJ y PEIRÓ ESTEBAN, J (2006). Fraudes alimentarios: legislación y metodología analítica. Acribia, Zaragoza.
- GARCÍA FAJARDO, I (2008). Alimentos seguros: Guía básica sobre seguridad alimentaria. Díaz de Santos, Madrid.
- INTEAZ, A (2004). Food Quality Assurance. Principles and practices. CRC Press. Florida (USA)
- MADRID VICENTE, A y MADRID CENZANO, J. (2000): Normas de calidad de alimentos y bebidas, Ed. AMV y Mundi Prensa, Madrid.
- MOLL, M (2006). Compendio de riesgos alimentarios. Acribia, Zaragoza.
- MORTIMORE, S, WALLACE, C, y BORDE-LEKONA, B (2001). HACCP: enfoque práctico. 2ª edición. Zaragoza: Acribia, D.L.
- SCHMIDT, RH (2003). Food safety handbook. John Wiley & Sons, Inc, New Jersey.

4.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. <http://www.aecosan.msssi.gob.es/>
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria <http://www.efsa.europa.eu/>
- Asociación Española de Normalización y Certificación. <https://www.aenor.es>
- Organización Mundial de la Salud http://www.who.int/topics/food_safety/en/
- Sociedad Española de Seguridad Alimentaria. <http://www.sesal.org/>

9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

1.- NORMAS:

Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes), así como firmar en la hoja de asistencia por un compañero que no está en clase, implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.

