

## Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

Los laboratorios de prácticas presenciales se realizarán al final del curso. El tutor os informará de las fechas concretas. Será necesario aprobarlos para aprobar la asignatura. La puntuación total será de 3,2 puntos y estará dividida de la siguiente manera:

- ▶ Cuaderno de prácticas: 70 %
- ▶ Aptitud: 10 %
- ▶ Asistencia: 10 %
- ▶ Organización y trabajo en el laboratorio: 10 %

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 1	<b>Tema 1. Calidad y seguridad de los alimentos</b> 1.1. ¿Cómo estudiar este tema? 1.2. Definiciones 1.3. Antecedentes 1.4. La revolución de la calidad 1.5. Sistema de gestión de la calidad 1.6. Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria integradas	<b>Test Tema 1</b> (0,1 puntos)
Semana 2	<b>Tema 2. Control de la calidad en la industria alimentaria</b> 2.1. ¿Cómo estudiar este tema? 2.2. Introducción 2.3. Integración en el organigrama 2.4. Manual de calidad 2.5. Política de calidad, objetivos y revisión del sistema 2.6. No conformidades/Acciones correctoras 2.7. Implicaciones internas 2.8. Implicaciones externas 2.9. Principales sistemas de gestión de la calidad	<b>Test tema 2</b> (0,1 puntos)
Semana 3	<b>Tema 3. Control oficial</b> 3.1. ¿Cómo estudiar este tema? 3.2. Marco legal 3.3. El control oficial de productos alimenticios y piensos 3.4. Actividades derivadas del control oficial 3.5. Obligaciones de la industria 3.6. Organismos de control oficial alimentario 3.7. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria	<b>Test tema 3</b> (0,1 puntos)
Semana 4	<b>Tema 4. Sistemas de seguridad alimentaria</b> 4.1. ¿Cómo estudiar este tema? 4.2. Controles asociados a la seguridad alimentaria	

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 5	<b>Tema 4. Sistemas de seguridad alimentaria (continuación)</b> 4.3. Garantía de seguridad alimentaria: APPCC como base 4.4. <i>Food Defense</i> 4.5. Normas de calidad y seguridad alimentaria	<b>Test</b> tema 4 (0,1 puntos)
Semana 6	<b>Tema 5. Métodos oficiales de análisis</b> 5.1. ¿Cómo estudiar este tema? 5.2. Marco legal 5.3. Principales sectores 5.4. Implantación en la industria	<b>Test</b> tema 5 (0,1 puntos)
Semana 7	<b>Tema 6. Control del etiquetado</b> 6.1. ¿Cómo estudiar este tema? 6.2. Marco legal	<b>Trabajo:</b> Nutriscore: herramienta de clasificación nutricional (1,7 puntos)
Semana 8	<b>Tema 6. Control del etiquetado (continuación)</b> 6.3. Obligaciones legales actuales 6.4. Controles asociados	<b>Test</b> tema 6 (0,1 puntos)
Semana 9	<b>Tema 7. Control de la calidad nutricional</b> 7.1. ¿Cómo estudiar este tema? 7.2. Conceptos generales 7.3. Naturaleza y origen de los ingredientes de los alimentos	<b>Foro:</b> El aceite de palma y su polémica (0,7 puntos)
Semana 10	<b>Tema 7. Control de la calidad nutricional (continuación)</b> 7.4. Procesado, almacenamiento y conservación. Biodisponibilidad de los nutrientes 7.5. Alimentos con propiedades saludables 7.6. Perfiles nutricionales	<b>Test</b> tema 7 (0,1 puntos)
Semana 11	<b>Tema 8. Control del fraude</b> 8.1. ¿Cómo estudiar este tema? 8.2. Definiciones 8.3. Tipos de fraude 8.4. Sistema de prevención del fraude en la industria alimentaria 8.5. Requisitos legales	<b>Lectura:</b> Lectura y análisis del riesgo de fraude (1,7 puntos)  <b>Test</b> tema 8 (0,1 puntos)
Semana 12	<b>Tema 9. Normas de calidad y seguridad alimentaria</b> 9.1. ¿Cómo estudiar este tema? 9.2. Normalización, certificación y acreditación 9.3. Normas de calidad 9.4. Normas de calidad y seguridad alimentaria	

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 13	<b>Tema 9. Normas de calidad y seguridad alimentaria (continuación)</b> 9.5. Normas de calidad diferenciada 9.6. Normas de sostenibilidad 9.7. Otras normas	<b>Test</b> tema 9 (0,1 puntos)
Semana 14	<b>Tema 10. Auditorías de sistemas de gestión</b> 10.1. ¿Cómo estudiar este tema? 10.2. Definiciones y términos 10.3. Tipos de auditorías 10.4. Programa y plan de auditoría 10.5. Habilidades y competencias de los auditores 10.6. Proceso de auditoría 10.7. No conformidades 10.8. Informe de auditoría 10.9. Seguimiento de la auditoría	<b>Trabajo:</b> Estudio de no conformidades asociadas al proceso de certificación de una empresa (1,7 puntos)  <b>Test</b> Tema 10 (0,1 puntos)
Semana 15	Semana de repaso	
Semana 16	<b>Semana de exámenes</b>	

**NOTA**

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.