

OFERTAS FORMATIVAS
Programa de Formación a la Carta
Curso 2006-07

**XXX Introducción a la Industria Agroalimentaria. Aplicación de un
APPC en la Industria Agroalimentaria**

Centro de adscripción: Facultat de Química

Matrícula: en la fecha asignada para la matrícula del curso 2006-07

Créditos: 3,0

Fechas del curso: todos los martes lectivos del 7 de noviembre al 16 de enero. Las clases se impartirán de 17:00 a 20:00 horas (10 sesiones) salvo que se indique un horario alternativo. Aula AI-7

Títulos a los que se asocia: Licenciado en Química, Ingeniero Químico

Dirigido a: estudiantes de segundo ciclo de las titulaciones de Licenciado en Química e Ingeniero Químico

Objeto del curso

Esta asignatura pretende dar a conocer las bases de la seguridad alimentaria aplicada en cualquiera de las etapas de la cadena industrial (producción, transformación, distribución, restauración colectiva,...). En la Industria Agroalimentaria está cobrando cada vez más importancia este aspecto y muchos licenciados en química e ingenieros químicos se desarrollan profesionalmente como técnicos en este tipo de industria. Es una propuesta eminentemente práctica y aplicable en la industria, que se integra como oferta formativa complementaria a la formación básica y académica, facilitando la inserción posterior de los futuros egresados (Licenciados en Química e Ingenieros Químicos).

Contenido de las sesiones

Se ocupará de la impartición del curso D^a Marta Riesgo Suárez (Lcda. en Química y en Tecnología de Alimentos) Directora Técnica de Calidad, I+D y Medioambiente de CHOVI SL.

Sesión 1 (3 horas): Seguridad Alimentaria. Marco legal. Marco comercial. Herramientas para su control. Alertas Alimentarias. Consecuencias

Sesión 2 (3 horas): Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Fundamentos

Sesión 3 (3 horas): Desarrollo de un Programa de Requisitos Previos

Sesión 4 (3 horas): Evaluación de Peligros

Sesión 5 (3 horas): Detección de Puntos de Control Críticos

Sesión 6 (3 horas): Establecimiento de Medidas de Control y Acciones Correctivas

Sesión 7 (3 horas): Planes de emergencia

Sesión 8 (3 horas): Casos prácticos de aplicación en la Industria Agroalimentaria

Visita a una empresa del sector alimentario

Evaluación del curso

La evaluación del curso se llevará a cabo del siguiente modo:

- Control de asistencia, seguimiento y participación de las sesiones
- Presentación, por parte de los estudiantes, de un trabajo de síntesis, relativo a la tecnología de pinturas. Dicho trabajo será evaluado por el profesorado responsable del curso.