

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Seguridad Alimentaria por la Universidad Autónoma de Barcelona; la Universidad de Barcelona y la Universidad Pompeu Fabra	Nacional		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias de la Salud	Industria de la alimentación	Salud

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Barcelona

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
004	Universidad de Barcelona
022	Universidad Autónoma de Barcelona
039	Universidad Pompeu Fabra

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
15	30	15

LISTADO DE ESPECIALIDADES

ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

1.3. Universidad Autónoma de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08038791	Facultad de Veterinaria

1.3.2. Facultad de Veterinaria

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		

PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN		SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
0		0	
TIEMPO COMPLETO			
		ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	49.0	60.0	
RESTO DE AÑOS	49.0	60.0	
TIEMPO PARCIAL			
		ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	48.0	
RESTO DE AÑOS	20.0	48.0	
NORMAS DE PERMANENCIA			
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf			
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA	
Sí	Sí	No	
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS	
No	No	No	
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS	
No	No	No	
ITALIANO	OTRAS		
No	No		

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08032907	Facultad de Farmacia

1.3.2. Facultad de Farmacia

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN		SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN
40		40
TIEMPO COMPLETO		
		ECTS MATRÍCULA MÍNIMA
		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	49.0	60.0
RESTO DE AÑOS	49.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
		ECTS MATRÍCULA MÍNIMA
		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	48.0
RESTO DE AÑOS	20.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad Pompeu Fabra

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08072437	Departamento de Comunicación

1.3.2. Departamento de Comunicación

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
0	0	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	49.0	60.0
RESTO DE AÑOS	49.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	48.0
RESTO DE AÑOS	20.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
CG1 - Ser capaz de saber aplicar las herramientas actuales para el análisis de los riesgos alimentarios.
CG2 - Dominar y saber aplicar la terminología propia del ámbito de seguridad alimentaria.
CG3 - Ser capaces de actuar en el ámbito de la seguridad alimentaria de manera ética y responsable
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Ser capaz de actualizar el conocimiento de forma autónoma.
CT4 - Desarrollar y mostrar habilidades para adaptarse a nuevas situaciones, asumir responsabilidades y actuar de forma independiente y autónoma
CT8 - Compartir y divulgar el conocimiento académico y profesional, a través de una comunicación eficaz oral y/o escrita
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria
CE4 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la evaluación del riesgo alimentario.
CE6 - Saber identificar y valorar las funciones de las agencias e instituciones nacionales e internacionales con competencias en seguridad alimentaria.
CE7 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la gestión del riesgo alimentario.
CE5 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la comunicación del riesgo alimentario.
CE8 - Identificar y caracterizar los diferentes peligros biológicos, químicos, físicos y nutricionales de los alimentos.
CE10 - Saber aplicar estándares de referencia en los sectores agroalimentarios.
CE9 - Dominar los sistemas de autocontrol y del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
CE11 - Dominar los protocolos de comunicación en seguridad alimentaria y saber aplicar rigor a la información que se genera sobre problemas de seguridad alimentaria.
CE12 - Saber valorar la diferencia entre percepción del riesgo y riesgo real.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Accederán al máster con aplicación de la norma que regula el acceso a los estudios oficiales de máster (artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales [modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio]) aquellos estudiantes que dispongan de un título de grado, de licenciatura, de diplomatura o su equivalente.

Titulaciones oficiales de acceso:

Los alumnos podrán acceder al máster con las siguientes titulaciones:

Biología

Química

Ingeniería Química

Farmacia

Ingeniería Agrónoma

Bioquímica

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Medicina

Nutrición Humana y Dietética

Veterinaria

Ingeniería Técnica Agrícola-Explotaciones Agropecuarias

Ingeniería Técnica Agrícola-Industrias Agrarias y Alimentarias

Ingeniería Técnica Agrícola- Hortofruticultura y Jardinería

~Claúsula Cuarta del convenio.

Órganos de gobierno del máster y mecanismos para asegurar la coordinación interuniversitaria y garantizar la calidad del master.

La institución coordinadora del máster es la Universidad de Barcelona.

1. Los sistemas de garantía de la calidad serán los de la universidad coordinadora.

2. Con el fin de garantizar la coordinación de la oferta formativa y asegurar la calidad del máster, se crearán los siguientes órganos de gobierno y mecanismos de coordinación del máster interuniversitario:

A. Coordinador/a general del máster, que será un profesor de la universidad coordinadora.

B. Coordinador/a interno/a del máster para cada una de las universidades, que se designa de acuerdo con los mecanismos establecidos por cada universidad.

C. Comisión paritaria de coordinación del máster, que será el órgano responsable del desarrollo del programa, y de la que formarán parte, como mínimo, el/la coordinador/a general y los coordinadores internos de cada universidad.

C. Las funciones de la Comisión paritaria de coordinación del máster son:

a) Asume el proceso de selección, o acuerda la creación de una subcomisión de acceso que asuma estas funciones.

b) Es depositaria de las candidaturas para la admisión y la selección de estudiantes y responsable de los sistemas de reclamación.

c) En el proceso de admisión, analiza las propuestas de los coordinadores de cada universidad y decide el conjunto del alumnado admitido.

d) Desarrolla un protocolo y un plan para distribuir y publicitar el máster.

e) Es responsable del funcionamiento general del programa, de estimular y coordinar la movilidad y de analizar los resultados que garantizan la calidad del máster.

g) Elabora el plan de usos e infraestructuras y servicios compartidos que potencie el rendimiento del estudiante, de aularios, de espacios docentes, etc.

h) A través del análisis de los puntos débiles y de las potencialidades del máster, plantea propuestas de mejora, y colabora en el seguimiento de la implantación.

i) Establece la periodicidad de sus reuniones y el sistema de toma de decisiones para llegar a los acuerdos correspondientes, y crea las subcomisiones o comisiones específicas que considere oportunas.

j) Vela por el correcto desarrollo de las obligaciones, los deberes y los compromisos derivados del contenido del convenio, y resuelve las dudas que puedan plantearse en la interpretación y la ejecución de los acuerdos.

k) Decide sobre los aspectos docentes que no estén regulados por las disposiciones legales o por las normativas de las universidades.

l) Promueve todas las actividades conjuntas que potencien el carácter interuniversitario del máster.

Criterios de selección.

Para acceder al Máster de Seguridad Alimentaria, se valorarán como criterios de selección, además del requisito previo de la titulación de origen, conocimientos de inglés e informática, los siguientes méritos (ordenados por orden de prioridad):

- Expediente académico, 60%. Se valorarán el expediente tanto de las titulaciones de grado como las de otros postgrados si los hubiera.

- Curriculum Vitae, 40%. Se valorará la experiencia previa relacionada con las materias del máster

La valoración se completaría, si fuera necesario, con una entrevista personal, para conocer y valorar aspectos como la capacidad de expresión y comunicación, la disponibilidad de tiempo para el seguimiento del curso, entre otros.

La resolución será pública y se publicará en la correspondiente web del máster.

Órgano de admisión

Las Normas reguladoras de los criterios de programación, de los planes de estudios y de la organización de los másteres universitarios de la Universidad de Barcelona, aprobadas por Consejo de Gobierno de 5 de octubre de 2011 y publicadas en la URL http://www.giga.ub.edu/acad/comaof/fitxers/PE_master.pdf, en su artículo 20 determinan que:

1. La Comisión de Coordinación del máster universitario tiene la composición mínima siguiente:

El coordinador o coordinadora del máster universitario, que ejerce las funciones de presidencia de la Comisión.

Una representación del profesorado de los departamentos que imparten como mínimo un 20 % de la docencia del máster.

Una representación del alumnado. Como mínimo, un estudiante elegido por los alumnos matriculados en el máster

El jefe o la jefa de la secretaría de estudiantes y docencia, o persona en quien delegue, que ejerce las funciones de secretaria de la Comisión.

2. Las funciones de la Comisión de Coordinación son, entre otras, las siguientes:

Proponer la oferta de asignaturas de cada curso académico a la Comisión Académica del Centro para que las aprueba, velando por la interrelación entre las materias y las asignaturas del título.

Aprobar el plan docente y el encargo docente propuesto por los departamentos y elevarlos a la CAC para que de su visto bueno.

Resolver las solicitudes de reconocimiento de los estudiantes.

Llevar a cabo la selección y la admisión de los estudiantes

Coordinar con el centro la información pública del máster.

Coordinar la elaboración del informe de seguimiento anual del máster y elevarlo a los órganos competentes del centro para que lo apruebe.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Universidad de Barcelona, desde cada uno de sus centros, realiza actividades y programas específicos de información y de atención al estudiante matriculado en la universidad, en colaboración con el SAE (Servicio de atención al estudiante).

Estas actividades y programas están enmarcados en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT). Se trata de un plan institucional de cada titulación, donde se especifican los objetivos y la organización de la acción tutorial.

Cada Máster elabora su Plan de Acción Tutorial (PAT) en el que tiene que incluir como mínimo:

- a) Análisis del contexto y de las necesidades del máster
- b) Objetivos del PAT.
- c) Actividades o acciones que se desarrollarán, indicando un calendario orientativo y las personas responsables.
- d) Organización del PAT
- e) Seguimiento y evaluación del PAT

Las acciones que incluye el plan de acción tutorial son:

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- a) Actividades de presentación del máster.
- b) Colaboración en actividades de acogida para los estudiantes de programas de movilidad matriculados en la UB.
- c) Colaboración con los coordinadores de programas de movilidad.

Acciones durante el desarrollo de los estudios de Master:

- a) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, y ayudarlo a incrementar el rendimiento académico, especialmente respecto de su itinerario curricular y de la ampliación de su horizonte formativo, en un marco de confidencialidad y de respeto a su autonomía.
- b) Información de interés para el estudiante: estancias formativas fuera de la UB (programas Erasmus, o equivalentes), becas, otras ofertas de master.

Acciones en la fase final de los estudios:

- a) Acciones de formación y de orientación para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.
- b) Información sobre recursos del SAE relacionados con la inserción laboral.
- c) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, especialmente respecto a su inserción profesional y a la continuidad de los estudios.

Acciones dirigidas a dar apoyo al alumnado con características o perfiles específicos (estudiantes con minusvalía, con rendimiento de excelencia, deportistas de élite etc..) y acciones dirigidas específicamente a informar y dar apoyo a estudiantes extranjeros.

Otras consideraciones a tener en cuenta y que se incluyen en el documento del plan de acción tutorial hacen referencia a las funciones de los coordinadores del PAT, al alcance de las acciones tutoriales, a las figuras de los tutores para la atención personalizada a los estudiantes, y al seguimiento y evaluación del plan.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA CORRESPONDIENTE AL CENTRO EN LA FASE INICIAL DE LOS ESTUDIOS Y DURANTE EL CURSO ACADÉMICO.

Desde cada uno de los centros, la UB realiza actividades y programas específicos de información y de atención a los estudiantes, en colaboración con el SAE (Servicio de atención al estudiante), que abarcan todas las fases de los estudios y que están enmarcadas en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT).

El Máster en Seguridad Alimentaria tendrá un plan de acción tutorial específico que, estará bajo la responsabilidad de un profesor coordinador nombrado por el director del máster y cuyas funciones, entre otras son:

- Coordinarse con el decanato/dirección de centro, secretaría de docencia y de estudiantes, coordinador de movilidad, jefe de estudios y con el SAE.
- Velar por el desarrollo correcto del PAT
- Coordinar, dinamizar y hacer el seguimiento de los tutores de la enseñanza. Organizar tutorías específicas de manera regular para los alumnos.
- Asesorar y dar apoyo para que los tutores puedan desarrollar sus funciones.
- Colaborar con el SAE en las actividades de captación de estudiantes y coordinarse con los coordinadores de otras enseñanzas para impartir charlas y proporcionar por ámbitos de conocimiento.
- Recopilar la información del Máster en Seguridad Alimentaria a fin de que el SAE la confeccion y la difunda.
- Vela que la información que se ofrece en la web del centro dirigida a los estudiantes sea la adecuada.
- Elaborar el informe de evaluación final.
- Organizar una sesión informativa, mes de mayo o junio, sobre el Máster en el lugar donde se impartirán las clases, en el Campus de la Alimentación de Torribera, Santa Coloma de Gramenet, Barcelona. En esta sesión se presenta el programa académico y se atienden las dudas que los asistentes puedan formular.
- Ofrecer al estudiante un servicio personalizado de atención en el momento de solicitar información previa a la matriculación y durante todo el curso.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Normas para el reconocimiento y para la transferencia de créditos en las enseñanzas oficiales de máster universitario de la Universidad de Barcelona (Aprobadas por el Consejo de Gobierno de 7 de junio de 2011 y modificada por Consejo de Gobierno de 29 de mayo de 2013))

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de grado, máster y doctorado impartidas por las universidades españolas en todo el territorio estatal (modificado por el RD 861/2010, de 2 de julio), establece como uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas el fomento de la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa como en otras partes del mundo y, sobre todo, la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. Resulta, por tanto, imprescindible disponer de un sistema de reconocimiento, de transferencia y de acumulación de créditos, en el que los créditos cursados previamente sean reconocidos e incorporados al expediente del estudiante.

En este sentido, estas normas pretenden regular el procedimiento y los criterios que se deberán aplicar en la Universidad de Barcelona, respetando la legislación vigente.

El reconocimiento de créditos es la aceptación por parte de la Universidad de Barcelona de la formación o experiencia profesional que figura a continuación, y que se computa en el expediente de otras enseñanzas que el estudiante esté cursando al efecto de la obtención de un título oficial.

En ningún caso se reconocerán los créditos correspondientes al trabajo final de máster.

Formación o experiencia profesional objeto de reconocimiento

a) Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad, computan en las nuevas enseñanzas oficiales, a efectos de obtener un título oficial.

b) Los créditos cursados en enseñanzas superiores conducentes a otros títulos amparados por el artículo 34.1 de la Ley 6 / 2001 de Universidades.

c) La experiencia laboral y profesional, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación que está cursando el estudiante.

El límite de créditos que se podrán reconocer, basándose en otros títulos y en la experiencia profesional, no podrá ser superior, en conjunto, al 15 % de los créditos del plan de estudios que el estudiante está cursando. Únicamente se podrá reconocer un porcentaje superior al 15 %, hasta la totalidad de créditos del plan de estudios, cuando el título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial, y así conste en la memoria del título oficial verificada en las condiciones establecidas en los artículos 6.4 y 6.5 del Real

Decreto 861/2010.

La Comisión de coordinación y seguimiento del Máster, o una subcomisión delegada, será la responsable de realizar el reconocimiento de aprendizajes previos en el momento de la selección y aceptación de los candidatos.

Podrán ser objeto de reconocimiento (hasta un máximo de 9 ECTS),

- Los aprendizajes previos adquiridos en otros programas de posgrado y que tengan equivalencia de contenidos formativos con algún módulo o asignatura del Master.

-Los aprendizajes adquiridos en estudios de segundo ciclo y DEA.

-La experiencia profesional, cuando se pueda justificar un mínimo de 2 años realizando tareas relacionadas con la Seguridad Alimentaria .

El reconocimiento de aprendizajes previos o de la experiencia laboral y profesional será realizado por la Comisión de coordinación y seguimiento del máster a partir del expediente del alumno en el que se reflejen las materias/asignaturas cursadas, sus correspondientes planes docentes o programas académicos y, en su caso, de los documentos que acrediten que el alumno dispone de una experiencia profesional de mínimo dos años en algún ámbito relacionado con la seguridad alimentaria. El reconocimiento no se aplicará por normativa al TFM y, preferentemente se concretará en el reconocimiento de asignaturas optativas.

En todos los casos de reconocimiento de créditos, éste se hará en función de la documentación justificativa presentada por el candidato.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

SIN COMPLEMENTOS FORMATIVOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Teoría		
Seminarios		
Prácticas de problemas		
Prácticas de ordenador		
Prácticas externas		
Salidas de campo		
Actividades Tuteladas		
Actividades Autónomas		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Coloquios		
Clases expositivas		
Conferencias		
Trabajo escrito		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Búsqueda de información		
Mesa Redonda		
Resolución de problemas		
Elaboración de proyectos		
Estudio de casos		
Visita		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas escritas: examen, cuestionarios(elección entre diferentes respuestas, verdadero/falso, etc), pruebas objetivas, (respuestas simples, completar la frase), pruebas de ensayo, mapas conceptuales y similares, actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.		
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puesta sen común, exposiciones, etc.		
Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros etc.		
Trabajos realizados por el estudiantes:memorias, dossiers, proyectos, carpeta de aprendizaje, etc.		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Evaluación del Riesgo en Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
15		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Identificación y Caracterización de riesgos alimentarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Medida y Evaluación del Riesgo		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Seguridad alimentaria :Marco General y Normativa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer y saber aplicar el derecho alimentario - Conocer las funciones y composición de las estructuras e instituciones nacionales e internacionales de gestión de la seguridad alimentaria - Conocer las políticas de seguridad alimentaria en el sector público y privado. - Saber valorar características y particularidades de la cadena alimentaria y los sectores agroalimentarios. - Saber Identificar y caracterizar los peligros alimentarios en los diferentes sectores agroalimentarios. - Saber aplicar la sistemática del análisis del riesgo. - Saber aplicar las herramientas para la evaluación de la exposición y la estimación del riesgo. - Aplicar la estimación probabilística del riesgo a la cadena alimentaria. - Diseñar e interpretar estudios experimentales de seguridad alimentaria. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Seguridad alimentaria: marco general y normativo Concepto global e integral de Seguridad Alimentaria. Cadena alimentaria y Sectores agroalimentarios (características y particularidades). Mercados agroalimentarios y la cadena de valor. Políticas de seguridad alimentaria en el sector público y privado. Marcos de referencia: organismos internacionales (FAO, OMS, OMC), Unión Europea (El libro blanco de la seguridad alimentaria, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), en el estado Español (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Distribuciones competenciales y papel de las CCAA y municipios. el modelo en Cataluña (la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria) Derecho Alimentario. Legislación de la UE. Legislación española y autonómica. El especialista en seguridad alimentaria en las organizaciones públicas y privadas. Importancia del trabajo en equipo en un modelo relacional</p> <p>Medida y evaluación de los riesgos Sistemática del análisis del riesgo. Evaluación de la exposición y estimación del riesgo. Conceptos y estimación de los valores de la IDA, LRM, etc. Evaluación dosis / respuesta. Evaluación riesgo / beneficio. Estimación probabilística del riesgo. Valores límite y tolerancias. Diseño, valoración e interpretación de estudios experimentales</p>		

Identificación y caracterización de peligros alimentarios.

Conceptos generales de riesgo y peligro. Visión general de los diferentes tipos de peligros biológicos, químicos, físicos y nutricionales que se pueden encontrar en los alimentos o derivar de la alimentación

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Ser capaz de saber aplicar las herramientas actuales para el análisis de los riesgos alimentarios.

CG2 - Dominar y saber aplicar la terminología propia del ámbito de seguridad alimentaria.

CG3 - Ser capaces de actuar en el ámbito de la seguridad alimentaria de manera ética y responsable

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Ser capaz de actualizar el conocimiento de forma autónoma.

CT4 - Desarrollar y mostrar habilidades para adaptarse a nuevas situaciones, asumir responsabilidades y actuar de forma independiente y autónoma

CT8 - Compartir y divulgar el conocimiento académico y profesional, a través de una comunicación eficaz oral y/o escrita

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria

CE6 - Saber identificar y valorar las funciones de las agencias e instituciones nacionales e internacionales con competencias en seguridad alimentaria.

CE8 - Identificar y caracterizar los diferentes peligros biológicos, químicos, físicos y nutricionales de los alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	75	100
Seminarios	24	100
Prácticas de ordenador	6	100
Actividades Tuteladas	100	20
Actividades Autónomas	150	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Clases expositivas

Conferencias

Trabajo escrito

Trabajo en grupo

Búsqueda de información

Mesa Redonda

Resolución de problemas

Estudio de casos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios(elección entre diferentes	50.0	60.0

respuestas, verdadero/falso, etc), pruebas objetivas, (respuestas simples, completar la frase), pruebas de ensayo, mapas conceptuales y similares, actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.		
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puesta sen común, exposiciones, etc.	5.0	10.0
Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros etc.	5.0	10.0
Trabajos realizados por el estudiantes:memorias, dossiers, proyectos, carpeta de aprendizaje, etc.	20.0	30.0
NIVEL 2: Herramientas para la evaluación del Riesgo en Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
15		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Técnicas Analíticas en Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2,5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Seguridad Química de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	2,5	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Seguridad biológica de los alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2,5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bioestadística		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	2,5	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2,5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Búsqueda de información y redacción científica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2,5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Nutrición y Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2,5		

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Diseñar e interpretar estudios experimentales relacionados con las técnicas analíticas para el análisis de peligros alimentarios.
- Adquirir conocimiento avanzado sobre la indentificación y caracterización de riesgos biológicos.
- Adquirir conocimiento avanzado sobre la indentificación y caracterización de riesgos químicos.
- Adquirir conocimiento avanzado sobre la indentificación y caracterización de riesgos nutricionales: sobre consumo de alimentos, sobre dosis de nutrientes y riesgos asociados a los alimentos funcionales.
- Saber aplicar las herramientas de control de alergenios
- Saber diseñar e interpretar estudios estadísticos en relación a la seguridad alimentaria.
- Dominar las técnicas de búsqueda de información en seguridad alimentaria y las de redacción y comunicación científica.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Bioestadística

Planteamientos de los ensayos para una correcta valoración estadística. Pruebas de hipótesis. Técnicas comunes de análisis de datos cuantitativos y cualitativos. Regresión logística.

Nutrición y Seguridad Alimentaria

Factores de riesgo alimentario en Obesidad, Cáncer y Enfermedad cardiovascular. Otras enfermedades. Estrategias de prevención de riesgos nutricionales. Alimentos funcionales y Seguridad alimentaria. Conceptos y riesgos Asociados. Riesgos de sobreconsumo y de sobredosis de algunos nutrientes. Interacciones con medicamentos. Evaluación de la eficacia y de la Seguridad de un ingrediente o alimento funcional. Hipersensibilidad a los alimentos. Alergia e intolerancias a alimentos. Normativa sobre etiquetado de productos alergénicos. Detección de alergenios y problemática a la industria alimentaria. Innovación y Seguridad alimentaria: Nuevos alimentos, biotecnología y Seguridad alimentaria, nuevas tecnologías, nanotecnología y Seguridad alimentaria.

Seguridad biológica Alimentaria

Contaminación biótica. Microorganismos y toxinas bacterianas. Virus y seguridad alimentaria. Parásitos y seguridad alimentaria. Patógenos emergentes. Micotoxinas. Priones

Seguridad química

Sustancias tóxicas naturales y antropogénicas. Sustancias tóxicas de origen vegetal. Sustancias tóxicas derivadas del procesado, preparación o almacenamiento de alimentos. Contaminantes de origen medioambiental. Residuos de tratamientos para aumentar o mejorar la producción. Elementos físicos contaminantes

Técnicas Analíticas en seguridad alimentaria

Técnicas bioquímicas, inmunológicas y de biología molecular para la seguridad alimentaria. Cultivos celulares. Técnicas físico-químicas de interés para el análisis de peligros en los alimentos. Técnicas espectroscópicas. Técnicas microbiológicas para el análisis de peligros. técnicas de aislamiento y cultivo. Método rápido de análisis microbiológico. Garantía de calidad en las técnicas analíticas.

Búsqueda de información y redacción científica

Búsquedas bibliográficas sobre legislación y seguridad alimentaria en diferentes bases de datos. Gestión de recursos bibliográficos. Redacción y comunicación científica. Redacción y crítica de informes y de artículos científicos. Aplicación de la TIC para la información y la comunicación. Presentación oral y de pósters. Seminarios para reforzar la habilidad de hablar en público.

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de saber aplicar las herramientas actuales para el análisis de los riesgos alimentarios.		
CG2 - Dominar y saber aplicar la terminología propia del ámbito de seguridad alimentaria.		
CG3 - Ser capaces de actuar en el ámbito de la seguridad alimentaria de manera ética y responsable		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Ser capaz de actualizar el conocimiento de forma autónoma.		
CT4 - Desarrollar y mostrar habilidades para adaptarse a nuevas situaciones, asumir responsabilidades y actuar de forma independiente y autónoma		
CT8 - Compartir y divulgar el conocimiento académico y profesional, a través de una comunicación eficaz oral y/o escrita		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la evaluación del riesgo alimentario.		
CE8 - Identificar y caracterizar los diferentes peligros biológicos, químicos, físicos y nutricionales de los alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	75	100
Seminarios	15	100
Prácticas de problemas	9	100
Prácticas de ordenador	9	100
Salidas de campo	3	100
Actividades Tuteladas	100	20
Actividades Autónomas	150	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios(elección entre diferentes respuestas, verdadero/falso, etc), pruebas objetivas, (respuestas simples, completar la frase), pruebas de ensayo, mapas conceptuales y similares, actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	50.0	60.0
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puesta sen común, exposiciones, etc.	5.0	10.0
Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros etc.	5.0	10.0
Trabajos realizados por el estudiantes:memorias, dossiers, proyectos, carpeta de aprendizaje, etc.	20.0	30.0
NIVEL 2: Gestión del Riesgo en seguridad Alimentaria		

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	10	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Sistemas de Control de Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Autocontrol y Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

	5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Adquirir conocimiento avanzado para la realización del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). - Adquirir conocimiento del conjunto de técnicas y herramientas aplicables para gestionar seguridad alimentaria. - Adquirir conocimientos avanzados sobre calidad y seguridad alimentaria y su importancia como instrumentos de mejora continua. - Adquirir conocimiento avanzado sistemas de auditorías internas y externas. - Adquirir conocimiento avanzado sobre aspectos legales del control oficial . - Adquirir conocimiento avanzado sobre las principales normas y sistemas de acreditación y certificación. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Autocontrol i Seguretat Alimentaria (OB)</p> <p>Autocontrol. El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC o HACCP) en la gestión de la calidad y seguridad alimentarias. Pre-requisitos del sistema APPCC: planificación y diseño de la industria, mantenimiento de los equipos, trazabilidad, plan de limpieza y desinfección, plan de lucha contra plagas, certificación de proveedores, control de la calidad del agua, formación de los manipuladores. Aplicación del APPCC en los diferentes sectores del entorno agroalimentario. Seminarios sobre Gestión de la seguridad basada en el APPCC y la trazabilidad.</p> <p>Sistemas de control de seguridad alimentaria. Concepto e importancia de la calidad como instrumento de mejora continua. Auditorías internas y externas. Aspectos legales: Responsabilidades de las empresas alimentarias y de la Administración. Procedimientos administrativo y sancionador y otras figuras coercitivas: los requerimientos y los cierres cautelares. Procedimientos de inscripción en registros oficiales y tramitación de autorizaciones. Aspectos legales del control oficial, la toma de muestras y los análisis oficiales. Políticas de calidad alimentaria. Calidad diferenciada. Aplicación de estándares de referencia: normas y sistemas de certificación y acreditación: ISO 22000, IFS, BRC.... Seminarios sobre la Aplicación de las normas certificables de más relevancia (IFS,BRC.ISO).</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de saber aplicar las herramientas actuales para el análisis de los riesgos alimentarios.		
CG2 - Dominar y saber aplicar la terminología propia del ámbito de seguridad alimentaria.		
CG3 - Ser capaces de actuar en el ámbito de la seguridad alimentaria de manera ética y responsable		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Ser capaz de actualizar el conocimiento de forma autónoma.		

CT4 - Desarrollar y mostrar habilidades para adaptarse a nuevas situaciones, asumir responsabilidades y actuar de forma independiente y autónoma		
CT8 - Compartir y divulgar el conocimiento académico y profesional, a través de una comunicación eficaz oral y/o escrita		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria		
CE7 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la gestión del riesgo alimentario.		
CE10 - Saber aplicar estándares de referencia en los sectores agroalimentarios.		
CE9 - Dominar los sistemas de autocontrol y del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	100
Seminarios	16	100
Prácticas de ordenador	6	100
Actividades Tuteladas	60	100
Actividades Autónomas	115	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Conferencias		
Trabajo escrito		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Mesa Redonda		
Estudio de casos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios(elección entre diferentes respuestas,verdadero/falso, etc), pruebas objetivas, (respuestas simples, completar la frase), pruebas de ensayo, mapas conceptuales y similares, actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	50.0	60.0
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puesta sen común, exposiciones, etc.	5.0	10.0
Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros etc.	5.0	10.0
Trabajos realizados por el estudiantes:memorias, dossieres, proyectos, carpeta de aprendizaje, etc.	20.0	30.0
NIVEL 2: Herramientas para la gestión del riesgo en Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	15	

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Gestión de residuos y sostenibilidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	2,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Tecnología y Gestión del Riesgo		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	2,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Manipuladores de alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	2,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Seguridad Alimentaria y Producción Primaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	2,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Diseño y Planificación de Procesos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	2,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trazabilidad en la Cadena Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	2,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Disponer de conocimientos avanzados y actuales sobre diseño higiénico y tecnológico de naves y equipos.</p> <p>Conocer en profundidad las repercusiones del procesado de los alimentos en su calidad y seguridad.</p> <p>Relacionar la seguridad alimentaria y la producción primaria y la sanidad animal y vegetal.</p> <p>Saber aplicar los sistemas de vigilancia y control de la seguridad en la producción primaria.</p> <p>Conocer los efectos medioambientales de los residuos y las estrategias para reducirlos.</p> <p>Adquirir conocimientos avanzados sobre reutilización de residuos y aprovechamiento de subproductos.</p> <p>Adquirir conocimientos avanzados sobre la gestión de la trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria.</p> <p>Valorar la importancia de los manipuladores de los alimentos en la seguridad alimentaria y dominar las estrategias de formación de los mismos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>Tecnología y gestión del riesgo</u></p> <p>Efectos de los diferentes tratamientos tecnológicos en la calidad y seguridad de los alimentos. Sistemas de control de los tratamientos tecnológicos. Tecnofuncionalidad.</p> <p><u>Diseño, planificación y control de procesos.</u></p> <p>Diseño higiénico y tecnológico de naves y equipos. Materiales de uso alimentario. Homologación de equipos. Seguridad durante el procesado de los alimentos. . Indicadores de procesado.</p> <p><u>Seguridad alimentaria y producción primaria.</u></p> <p>Políticas de sanidad animal y vegetal y códigos de buenas prácticas. Relaciones e interacciones entre seguridad alimentaria y producción, sanidad, bienestar y alimentación animal. Relaciones e interacciones entre sanidad vegetal y seguridad alimentaria.</p> <p><u>Gestión de residuos y sostenibilidad.</u></p> <p>Tipo de residuos. Efectos medioambientales de los residuos. Aprovechamiento de residuos en función del tipo de empresa agroalimentaria.</p> <p><u>Trazabilidad en la cadena alimentaria.</u></p> <p>Trazabilidad en el sector primario. Trazabilidad en la industria agroalimentaria. Trazabilidad en los canales y empresas de distribución. Trazabilidad molecular.</p> <p><u>Manipuladores de Alimentos</u></p> <p>El papel de los manipuladores de alimentos en la gestión del riesgo. Formación y concienciación de los manipuladores. Estrategias de formación y verificación.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de saber aplicar las herramientas actuales para el análisis de los riesgos alimentarios.		
CG2 - Dominar y saber aplicar la terminología propia del ámbito de seguridad alimentaria.		

CG3 - Ser capaces de actuar en el ámbito de la seguridad alimentaria de manera ética y responsable		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Ser capaz de actualizar el conocimiento de forma autónoma.		
CT4 - Desarrollar y mostrar habilidades para adaptarse a nuevas situaciones, asumir responsabilidades y actuar de forma independiente y autónoma		
CT8 - Compartir y divulgar el conocimiento académico y profesional, a través de una comunicación eficaz oral y/o escrita		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria		
CE7 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la gestión del riesgo alimentario.		
CE10 - Saber aplicar estándares de referencia en los sectores agroalimentarios.		
CE9 - Dominar los sistemas de autocontrol y del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	75	100
Seminarios	30	100
Prácticas de ordenador	6	100
Actividades Tuteladas	90	20
Actividades Autónomas	150	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Clases expositivas		
Trabajo escrito		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Mesa Redonda		
Estudio de casos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios(elección entre diferentes respuestas,verdadero/falso, etc), pruebas objetivas, (respuestas simples, completar la frase), pruebas de ensayo, mapas conceptuales y similares, actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	50.0	60.0
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puesta sen común, exposiciones, etc.	5.0	10.0
Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros etc.	5.0	10.0
Trabajos realizados por el estudiantes:memorias, dossiers, proyectos, carpeta de aprendizaje, etc.	20.0	30.0

NIVEL 2: Comunicación del Riesgo en Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Técnicas de comunicación en Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Adquirir conocimiento avanzado sobre los protocolos de comunicación de las empresas agroalimentarias.</p> <p>Saber valorar las diferencias entre riesgo real y percepción del riesgo y aplicar este conocimiento a la comunicación en seguridad alimentaria</p> <p>Saber valorar las habilidades comunicativas básicas necesarias para la comunicación en situaciones de crisis alimentarias</p>		

Conocer en profundidad los efectos de las redes sociales y las TIC en la transmisión de los riesgos alimentarios.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Técnicas de Comunicación en Seguridad Alimentaria.

La gestión de la comunicación en seguridad alimentaria: redes de alerta y sistemas de alerta rápida. Estudio de protocolos de comunicación en empresas agroalimentarias medianas y grandes. La seguridad alimentaria como valor de marca. Factores que influyen en la percepción del riesgo. Tratamiento informativo de las crisis alimentarias: estudio de casos. Las redes sociales y su influencia en las crisis alimentarias del siglo XXI.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Ser capaz de saber aplicar las herramientas actuales para el análisis de los riesgos alimentarios.

CG2 - Dominar y saber aplicar la terminología propia del ámbito de seguridad alimentaria.

CG3 - Ser capaces de actuar en el ámbito de la seguridad alimentaria de manera ética y responsable

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Ser capaz de actualizar el conocimiento de forma autónoma.

CT4 - Desarrollar y mostrar habilidades para adaptarse a nuevas situaciones, asumir responsabilidades y actuar de forma independiente y autónoma

CT8 - Compartir y divulgar el conocimiento académico y profesional, a través de una comunicación eficaz oral y/o escrita

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE5 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la comunicación del riesgo alimentario.

CE11 - Dominar los protocolos de comunicación en seguridad alimentaria y saber aplicar rigor a la información que se genera sobre problemas de seguridad alimentaria.

CE12 - Saber valorar la diferencia entre percepción del riesgo y riesgo real.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	30	100
Seminarios	6	100
Actividades Tuteladas	30	20
Actividades Autónomas	50	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Coloquios

Clases expositivas

Trabajo escrito

Trabajo en grupo

Resolución de problemas

Elaboración de proyectos

Estudio de casos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
-----------------------	--------------------	--------------------

Pruebas escritas: examen, cuestionarios(elección entre diferentes respuestas,verdadero/falso, etc), pruebas objetivas, (respuestas simples, completar la frase), pruebas de ensayo, mapas conceptuales y similares, actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	50.0	60.0
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puesta sen común, exposiciones, etc.	5.0	10.0
Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros etc.	5.0	10.0
Trabajos realizados por el estudiantes:memorias, dossiers, proyectos, carpeta de aprendizaje, etc.	20.0	30.0
NIVEL 2: Herramientas para la Comunicación del Riesgo en Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	7,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	7,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Innovación en la Comunicación Científica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Percepción social de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Análisis Comunicativo de las crisis alimentarias de la historia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	2,5	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer en profundidad las estrategias para gestionar la comunicación de las crisis alimentarias</p> <p>Saber valorar las razones y sin razones de la percepción social de la ciencia y la tecnología de los alimentos</p> <p>Saber analizar las futuras alertas alimentarias en función de la experiencia adquirida con las pasadas</p> <p>Saber valorar el efecto de las redes sociales en la comunicación de seguridad alimentaria y en la percepción del riesgo.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Análisis comunicativo de las crisis alimentarias de la historia.</p> <p>Percepción Social de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.</p>		

Innovación en la Comunicación Científica		
Comunicación en las redes sociales		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de saber aplicar las herramientas actuales para el análisis de los riesgos alimentarios.		
CG2 - Dominar y saber aplicar la terminología propia del ámbito de seguridad alimentaria.		
CG3 - Ser capaces de actuar en el ámbito de la seguridad alimentaria de manera ética y responsable		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Ser capaz de actualizar el conocimiento de forma autónoma.		
CT4 - Desarrollar y mostrar habilidades para adaptarse a nuevas situaciones, asumir responsabilidades y actuar de forma independiente y autónoma		
CT8 - Compartir y divulgar el conocimiento académico y profesional, a través de una comunicación eficaz oral y/o escrita		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE11 - Dominar los protocolos de comunicación en seguridad alimentaria y saber aplicar rigor a la información que se genera sobre problemas de seguridad alimentaria.		
CE12 - Saber valorar la diferencia entre percepción del riesgo y riesgo real.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	40	100
Seminarios	12	100
Actividades Tuteladas	40	20
Actividades Autónomas	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Conferencias		
Trabajo escrito		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Estudio de casos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas: examen, cuestionarios(elección entre diferentes respuestas, verdadero/falso, etc), pruebas objetivas, (respuestas simples, completar la frase), pruebas de ensayo, mapas conceptuales y similares, actividades de aplicación, estudio de casos, resolución de problemas.	50.0	60.0
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puesta sen común, exposiciones, etc.	5.0	10.0

Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros etc.	5.0	10.0
Trabajos realizados por el estudiantes:memorias, dossieres, proyectos, carpeta de aprendizaje, etc.	20.0	30.0
NIVEL 2: TFM		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
15		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: TFM		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	15	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
15		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Integrar y aplicar las competencias adquiridas a lo largo del master.</p> <p>Realizar un análisis del riesgo de algún peligro alimentario: químico, biológico o nutricional.</p>		

Profundizar en las herramientas de evaluación, gestión y comunicación del riesgo

Realizar un trabajo de investigación en el ámbito de la seguridad alimentaria

Saber publicar los resultados del TFM en formato de publicación científica, experimental o de revisión.

Realizar un trabajo práctico en una empresa agroalimentaria, consultoría o Administración. Conocer como se gestionan los temas de seguridad alimentaria en uno de los tres ámbitos profesionales citados.

5.5.1.3 CONTENIDOS

El Trabajo Fin de Master es una asignatura que tiene por objeto integrar y aplicar las competencias adquiridas a lo largo del Master. Los alumnos podrán desarrollar esta asignatura en 3 modalidades:

a) trabajo de revisión profunda de algún aspecto relacionado con la seguridad alimentaria. Este trabajo se puede realizar:

a.1. integrando los 3 componentes del análisis del riesgo que son además el eje vertebrador de este master: evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

a.2. Profundizando en uno de los 3 componentes del análisis del riesgo: la evaluación, la gestión o la comunicación del riesgo.

b) Trabajo de investigación en el marco de la seguridad alimentaria y bajo la tutela de un grupo de investigación

c) Trabajo desarrollado en una empresa agroalimentaria, consultoría o departamento de la Administración con competencias en el ámbito de la seguridad alimentaria. Este TFM sólo se podrá realizar previa firma de un convenio al efecto entre la Universidad coordinadora y la empresa o departamento de la Administración correspondiente.

En todos los casos, el TFM finaliza con la presentación de documento que recoja del trabajo realizado, siguiendo las normas establecidas en el plan docente de la asignatura, y con una presentación oral ante una comisión constituida al efecto.

El documento que recoge el trabajo realizado deberá presentarse en un formato que, en función de la naturaleza del trabajo desarrollado, podrá ser:

a) un artículo de revisión en una revista científica del ámbito de la seguridad alimentaria. La presentación de un artículo en inglés será especialmente bien valorada.

b) un artículo científico que recoja el trabajo de investigación realizado, siguiendo también las exigencias que implicaría su publicación en una revista especializada: Introducción, Material y métodos, Resultados y discusión y conclusiones.

El TFM podrá iniciarse en cualquier momento a lo largo del curso, una vez publicada la oferta de trabajos en el primer mes del curso, pero la evaluación del mismo se realizará en una convocatoria única en el mes de Junio. Cada alumno tendrá asignado un tutor de TFM.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Los estudiantes deberán elegir una de las dos opciones siguientes para realizar su trabajo final de máster:

- 1) Trabajo de iniciación a la investigación científica (opción investigadora),
- 2) Elaboración de un proyecto .

El trabajo de iniciación a la investigación científica consiste en que el alumno se incorpora bajo la tutela de un tutor que sea doctor a un grupo de investigación de cualquiera de las tres universidades participantes o de cualquier otro centro donde se realice investigación científica sobre alimentos. En caso que el trabajo de investigación se haga fuera de la cualquiera de las universidades participantes, debe tener siempre dos tutores, uno de la Universidad y otro del centro donde se realice el trabajo de investigación, como mínimo uno de estos dos tutores debe ser doctor.

El TFM se realizará cumpliendo con la normas generales reguladoras de los trabajos de fin de máster de la Universidad de Barcelona : http://www.giga.ub.edu/acad/gdoc/fixers/pdf/normes_TFM.pdf

Este trabajo debe tener una longitud aproximada de 60 páginas.

Finalmente se debe realizar una presentación oral y visual de 10 minutos ante un tribunal.

La normativa propia de la Facultad de Farmacia para el trabajo final de máster se encuentra publicada en:

<http://www.ub.edu/estudis/mastersuniversitaris/biotecnologia/images/normativa.pdf>

A continuación, figura una traducción al castellano, realizada por el solicitante, de la normativa de la Facultad de Farmacia publicada en el anterior enlace.

NORMATIVA DEL TRABAJO FINAL DE MÁSTER APLICABLE A LOS MASTERES ADSCRITOS A LA FACULTAD DE FARMACIA.

Esta normativa es aplicable a todos los másteres gestionados por la Facultad de Farmacia a excepción de aquellos que presenten a aprobación, en base a las peculiaridades propias del máster, una normativa de trabajo final de máster específica.

Matrícula y convocatorias

El estudiante se matriculará a la asignatura de TFM en los mismos plazos y de la misma forma que el resto de materias o asignaturas del plan de estudios del máster.

Asignación de proyecto y tutor/a

Una vez finalizado el periodo de matrícula, el Coordinador del TFM asignará de acuerdo con la disponibilidad y las preferencias de cada estudiante un tema de trabajo y le comunicará la persona que tutorizará este trabajo.

El tutor será el responsable de exponer al estudiante las características del TFM, de orientarlo en su desarrollo, de velar por el cumplimiento de los objetivos fijados, de valorarlo en el tiempo y la forma de autorizar su presentación.

El coordinador de máster podrá autorizar que un TFM sea dirigido y supervisado por más de un tutor. También podrá ser tutor del TFM un doctor externo al máster, pero en este caso tendrá que

compartir la tutoría con un tutor del equipo docente del máster.
Los derechos de propiedad intelectual o de propiedad industrial de los TFM se regularán en los términos y condiciones previstos en la legislación vigente.

Tribunales
El TFM será evaluado por un tribunal, nombrado por la Comisión coordinadora y formado por un presidente y un vocal o un presidente y dos vocales, según el máster correspondiente, que preferentemente serán profesores o profesoras del máster. Se nombrará además a los miembros suplentes que haga falta, siguiendo los mismos criterios que por los miembros titulares. El tutor o tutora no podrá formar parte del tribunal.

Depósito de la memoria
La Comisión coordinadora regulará la extensión y el formato de la memoria del TFM. Para ser evaluado, el estudiante tendrá que depositar a la secretaria del Órgano Responsable del Máster tres ejemplares imprimidos de la memoria. El depósito tendrá que realizarse con una antelación mínima de 7 días naturales a la fecha prevista para la defensa.

Defensa
Todos los TFM tendrán que defenderse en sesión pública. Excepcionalmente, la Comisión correspondiente de la Universitat de Barcelona podrá aprobar, previa petición formal y motivada de la Comisión coordinadora de máster, y siempre que existan condiciones técnicas, administrativas y económicas que lo permitan, que la defensa se produzca online.
El estudiante expondrá el trabajo desarrollado ante el tribunal durante el tiempo establecido por la Comisión coordinadora de máster y, a continuación, los miembros del tribunal podrán discutir con el estudiante los aspectos que se consideran pertinentes sobre su trabajo.
La fecha y la hora de la defensa será publicada por la Comisión coordinadora, una vez realizado el depósito, con una antelación mínima de 7 días naturales a la fecha de lectura.

Calificación
Una vez realizada la defensa del TFM, el tribunal deliberará, a puerta cerrada, sobre la calificación de los TFM expuestos. La calificación final será una nota ponderada según decida cada comisión coordinadora de máster entre las notas atribuidas al TFM por el tutor académico, y la nota obtenida de la memoria presentada y la de la defensa pública del trabajo que serán otorgadas por los miembros del tribunal.
Cuando la calificación final sea suspenso, es aconsejable que la Comisión Evaluadora haga llegar al estudiante, de forma oral o por escrito, y también a su tutor, las recomendaciones que se consideren oportunas con el fin de que el TFM pueda mejorar y ser presentado para su reevaluación.

Revisión de calificaciones
La revisión de las calificaciones finales de los TFM se llevará a cabo en conformidad con el previsto en el Reglamento de Evaluación de la Universitat de Barcelona.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Ser capaz de saber aplicar las herramientas actuales para el análisis de los riesgos alimentarios.

CG2 - Dominar y saber aplicar la terminología propia del ámbito de seguridad alimentaria.

CG3 - Ser capaces de actuar en el ámbito de la seguridad alimentaria de manera ética y responsable

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Ser capaz de actualizar el conocimiento de forma autónoma.

CT4 - Desarrollar y mostrar habilidades para adaptarse a nuevas situaciones, asumir responsabilidades y actuar de forma independiente y autónoma

CT8 - Compartir y divulgar el conocimiento académico y profesional, a través de una comunicación eficaz oral y/o escrita

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria

CE4 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la evaluación del riesgo alimentario.

CE7 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la gestión del riesgo alimentario.

CE5 - Saber utilizar las herramientas necesarias para la comunicación del riesgo alimentario.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

Seminarios	10	100
Prácticas externas	300	100
Actividades Tuteladas	10	20
Actividades Autónomas	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo escrito		
Trabajo en grupo		
Elaboración de proyectos		
Estudio de casos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales: entrevistas o exámenes, puesta sen común, exposiciones, etc.	20.0	30.0
Instrumentos basados en la observación: listados de control, escalas de estimación, registros etc.	10.0	20.0
Trabajos realizados por el estudiantes:memorias, dossiers, proyectos, carpeta de aprendizaje, etc.	50.0	60.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Pompeu Fabra	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	16	100	16
Universidad Autónoma de Barcelona	Profesor Titular	21.5	100	20,8
Universidad Autónoma de Barcelona	Profesor Contratado Doctor	3.5	100	3,5
Universidad de Barcelona	Profesor Emérito	1	100	1
Universidad de Barcelona	Catedrático de Universidad	17.6	100	12,5
Universidad de Barcelona	Profesor Titular	15.1	100	22
Universidad Autónoma de Barcelona	Catedrático de Universidad	4.5	100	4,5
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
95	5	95
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>TEXTO GENERAL DE APLICACIÓN A TODOS LOS MASTERES DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA</p> <p>La UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tal como se indica en el punto 9, tiene establecido en su programa AUDIT-UB el proceso de análisis y evaluación de los resultados de aprendizaje a través de tres acciones generales:</p> <p>a) Resultados de aprendizaje</p> <p>La Agencia para la Calidad de la UB, se encarga de recoger toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos en cada centro respecto a sus diferentes titulaciones. Anualmente se envían al decano/director, como mínimo los datos sobre rendimiento académico, abandono, graduación y eficiencia para que las haga llegar a los jefes de estudios/coordinadores correspondientes para su posterior análisis.</p> <p>También en el momento de diseñar un nuevo plan de estudios, el centro hace una estimación de todos los datos históricos que tiene, justificando dicha estimación a partir del perfil de ingreso recomendado, el tipo de estudiantes que acceden, los objetivos planteados, el grado de dedicación de los estudiantes en la carrera y otros elementos de contexto que consideren apropiados. Estas estimaciones se envían a la Agencia para la Calidad de la UB. Anualmente, la Comisión de Máster hará un seguimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. También revisará las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación y definirá las acciones derivadas del seguimiento que se remiten al decanato/dirección del centro.</p> <p>b) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro</p> <p>La Agencia para la Calidad de la UB, remite al decano/director, coordinadores de máster y directores de departamento los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.</p> <p>Los directores de departamento informarán de los resultados en el consejo de departamento.</p> <p>Los coordinadores de máster solicitarán a los jefes de departamento que elaboren un informe sobre la acción docente del profesorado, como también, las acciones que se llevarán a cabo para mejorarla.</p>		

El coordinador de máster, con los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado, y los informes elaborados por los directores de departamento elaborará un documento de síntesis que presentará a la comisión de coordinación de máster para analizarlo.
La administración del centro gestionará las encuestas de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro y elaborará un informe de los resultados de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro junto con la propuesta de mejora. El informe se debatirá en la Junta de centro.

c) Resultados de la inserción laboral

Tal y como se ha venido haciendo con las titulaciones de grado y doctorado, se pretende llevar a cabo los estudios de inserción laboral de los titulados de Máster.
AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de las siete universidades públicas catalanas, gestiona, de momento, las encuestas de inserción laboral de los titulados de Licenciados, diplomados, Ingenieros y las de los de Doctorado; pero no las de Máster.
En este caso concreto de los estudios de Máster y hasta que no haya el acuerdo entre las Universidades públicas y AQU, será la Agencia de Calidad de la Universidad la que va a realizar este proceso
Una vez realizada la encuesta, la Agencia de Calidad de la Universidad de Barcelona remitirá los ficheros al decano/director del centro.
El decanato/dirección del centro analizará los datos y elaborará un informe ¿resumen¿ para conocer las vías por las que se hace la transición de los titulados al mundo laboral y para conocer el grado de satisfacción de los graduados con la formación recibida en la universidad (esta encuesta de satisfacción de la formación recibida se realiza una vez el titulado solicita su título). Dicho informe se debatirá en el Centro, a nivel de la comisión correspondiente.
Por otra parte y dada la importancia que tiene en los estudios de Máster el Trabajo Fin de Máster, anualmente la Comisión de Master debe analizar su desarrollo y debe informar al Centro para incluirlo en la memoria de seguimiento

81

d) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro

La Agencia para la Calidad de la UB, remite al decano/director, coordinadores de y directores de departamento los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.
Los directores de departamento informan de los resultados en el consejo de departamento. Los coordinadores de master solicitan a los jefes de departamento que elaboren

Los resultados obtenidos en las distintas materias, que serán evaluados según lo dispuesto en las correspondientes guías tanto en lo que concierne a conocimientos teóricos, como a conocimientos prácticos.

Los resultados obtenidos globalmente en el máster quedarán reflejados en el expediente académico del alumno que permitirá calcular su nota media global.

Adicionalmente, para valorar el rendimiento general del master, se considerará la calificación obtenida por el alumno en la realización del Trabajo Fin de Máster, que será expuesto ante un tribunal de acuerdo con las normas establecidas, en el que se valora la adquisición por parte del estudiante las competencias referidas en el título.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ub.edu/agenciaqualitat/academicodocent/desenvolupament/suport.html
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2014
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Procedimiento de adaptación de los estudiantes

La UB aprueba por sus órganos de gobierno los títulos de máster que se implantan y los que se extinguen por la implantación de esos nuevos títulos.

En las memorias de los nuevos títulos y también en el acuerdo se incorpora información sobre el cronograma de extinción a aplicar a cada título, indicando el curso en que el título inicia su extinción, y el curso en que estará totalmente extinguido.

A los efectos de informar a los estudiantes que están cursando el título de máster que iniciará su extinción, cada centro aprobará el proceso de extinción de cada una de las asignaturas del plan de estudios que se han impartido en el curso 2013-14.

Asimismo, se informará a los estudiantes mediante los canales usuales de difusión y junto al proceso de extinción de las asignaturas, de la tabla de reconocimiento entre las asignaturas del título que se extingue y las del nuevo título que se implanta y que también figura en este apartado.

Los estudiantes matriculados en el título que inicia su extinción podrán optar por continuar sus estudios en el plan de estudios iniciado, teniendo en cuenta la información facilitada relativa a la extinción de las asignaturas, o bien optar por pasar al nuevo título, donde se les aplicará el reconocimiento establecido en la tabla de reconocimiento.

El órgano responsable de la propuesta de extinción de las asignaturas es la comisión de coordinación del máster, que elevará su propuesta a la Junta de Facultad y se elevará a la CACG para su aprobación.

El coordinador del máster será el responsable de asesorar a los estudiantes sobre si continuar en el título en extinción o pasar al nuevo título.

La comisión de coordinación del máster resolverá, aplicando la tabla aprobada, los reconocimientos de asignaturas a los estudiantes que decidan pasar al nuevo título

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4311549-08032907	Máster Universitario en Seguridad Alimentaria-Facultad de Farmacia

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
suportmaster@ub.edu	934031128	934035511	

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vr-paiq@ub.edu	934031128	934035511	

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título es también el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
suportmaster@ub.edu	934031128	934031128	

Apartado 1: Anexo 1

Nombre : Convenio Seguridad Alimentaria firmado.pdf

HASH SHA1 : 68267876FDFE6315F1118FBA8EC358CA9E612B33

Código CSV : 130267147194494729330972

Ver Fichero: Convenio Seguridad Alimentaria firmado.pdf

Apartado 2: Anexo 1

Nombre : ALEGACIONES + justificacion SA.pdf

HASH SHA1 : 1730AD4D13408C7B39518810F1C41FC266375744

Código CSV : 135631814666217649415931

Ver Fichero: ALEGACIONES + justificacion SA.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : Acceso y admisión de estudiantes 5-02-14.pdf

HASH SHA1 : 43E763D0EB737DF988DF2F5C5F7E0B2141FAA7EA

Código CSV : 125515898543947286154158

Ver Fichero: Acceso y admisión de estudiantes 5-02-14.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5 PLAN DE ENSEÑANZA 10-06-14.pdf

HASH SHA1 : 91FBE813DC6524FF4AC562A404C41FA37F047722

Código CSV : 135313315644331287092240

Ver Fichero: 5 PLAN DE ENSEÑANZA 10-06-14.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Profesorado Máster SAL 12-06-14.pdf

HASH SHA1 : 35D0CA8536B3DF99E05653A51C0D4F31C1089F5E

Código CSV : 135520621827727419868149

Ver Fichero: Profesorado Máster SAL 12-06-14.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre : Otros Recursos humanos disponibles (6 2) 13-2-14.pdf

HASH SHA1 : 78748490B0006BAEDA5A28810F2ABA772DD69BCD

Código CSV : 126088614010436291171719

Ver Fichero: Otros Recursos humanos disponibles (6 2) 13-2-14.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7 Recursos Materiales y servicios SA 10-06-14.pdf

HASH SHA1 : 166702F2874E91B5E6526328875B9FE395A4793F

Código CSV : 135313945201404256161781

Ver Fichero: 7 Recursos Materiales y servicios SA 10-06-14.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Valores Cuantitativos (8).pdf

HASH SHA1 : 9E0DE1DA102DB1031BBBBF6FAAD2FE1B73ED0548

Código CSV : 119414322705083197670741

Ver Fichero: Valores Cuantitativos (8).pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10. Calendario de extinción de Título 5-2-14.pdf

HASH SHA1 : 53A79CFD9BE77755DCB568DB0B019891D5D98F94

Código CSV : 125565755198555207881651

Ver Fichero: 10. Calendario de extinción de Título 5-2-14.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre : DELEGACION RECTOR UB EN VICERRECTOR.pdf

HASH SHA1 : 6A3D5F6AD6BBD3CE50AF8943DC6F86940D2A9E91

Código CSV : 130267046348760837670110

Ver Fichero: DELEGACION RECTOR UB EN VICERRECTOR.pdf

