

Centro Mediterráneo
Universidad de Granada

MEMORIA DE CURSO 21ON08
“Visión 360º de la Calidad y Seguridad de los
alimentos”



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**

**Vicerrectorado de
Extensión Universitaria**



ÍNDICE GENERAL

Programa del curso	3
Análisis pormenorizado del curso.....	6



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

PROGRAMA DEL CURSO



Online, del 23 de febrero al 19 de marzo de 2021

Dirección:

Ángela Guevara Sala
María Vanessa Martos Núñez

Coordinación:

Alexandra Arnaud

Programa:

Módulo 1 “La base de la seguridad alimentaria”.

- Charla 1: Seguridad alimentaria: un derecho para todas las personas.
- Charla 2: Legislación general relativa a Calidad, Seguridad alimentaria e Higiene. Ejercicios.

Vanessa M. Martos Núñez, Profesora Titular Dpto. de Fisiología Vegetal. Universidad de Granada.

Ángela Guevara Sala, Consultora en calidad, seguridad y sostenibilidad.

- Charla 3: Visión desde el Control oficial: La figura del inspector de sanidad.
- Charla 4: Riesgos emergentes: COVID-19.

Samira Benhammou Maazouzi, Doctora en Farmacia. Experta en Seguridad e Higiene Alimentaria.

- La visión del consumidor (1ª parte). Las encuestas. Herramientas interactivas para afianzar conocimientos.

Ángela Guevara Sala

Alexandra Arnaud, Doctora en Farmacia. Experta en Calidad.

Módulo 2 “Los riesgos de los alimentos”.

- Charla 1: Criterios de Calidad y riesgos específicos por tipo de alimento. Ejercicios y casos prácticos.

Alexandra Arnaud

- Charla 2: Sistema de autocontrol: Planes generales de Higiene e implantación del APPCC. Ejercicios y casos prácticos.

Ángela Guevara Sala

- Manejar los recursos de AECOSAN. Herramientas interactivas para afianzar el conocimiento.

Ángela Guevara Sala

Alexandra Arnaud

Módulo 3 “Normalización y mejora continua”.

- Charla 1: Visión desde la consultoría: implantación de una norma. Ejercicios y casos prácticos.

Ángela Guevara Sala

- Charla 2: Visión desde la empresa: El caso de la implantación del sello “sin gluten”. Ejercicios y casos prácticos.

Alexandra Arnaud

- Visión del consumidor (2ª parte). Seguridad alimentaria en el ámbito doméstico. Herramientas interactivas para afianzar el conocimiento.

Ángela Guevara Sala

Alexandra Arnaud

Módulo 4 “Garantías”



- Charla 1: Sellos y certificados de Calidad y Seguridad alimentaria.
Ejercicios y casos prácticos.
Alexandra Arnaud
- Charla 2: Visión desde la certificadora: La figura del auditor.
María Ángeles Martín Quirós, Ingeniera agrónoma. Auditora.
- Resultados de la encuesta. Debate. Clausura del curso.
Alexandra Arnaud
Ángela Guevara Sala
Vanessa M. Martos Núñez



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

ANÁLISIS PORMENORIZADO DEL CURSO



A.- PERFIL MEDIO DEL ALUMNADO

* Edad:	24,42 años
* Sexo:	
Mujer	73,68%
Hombre	26,32%
* Situación actual del alumnado:	
Estudiante	89,47%
Opositor/a	5,26%
Desempleado/a	5,26%
* Desglosando el 100% de estudiantes:	
Grado en Biología	29,41%
Doctorado	23,53%
Grado en Nutrición Humana y Dietética	17,65%
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	11,76%
Grado en Química	5,88%
Máster	5,88%
Grado en Farmacia	5,88%
* Principales vías informativas de los cursos:	
Listas de Distribución	42,11%
Web CEMED	42,11%
Información Amigo	15,79%
Correo Electrónico	15,79%
* Temporalidad del conocimiento de los cursos del Centro Mediterráneo:	
Este año	52,63%
Hace tres o más años	26,32%
Hace dos años	10,53%
Hace un año	10,53%
* Principales motivos para participar en los cursos ordenados por prioridad del Alumnado:	
No se indica	67,98%
Mejora de Currículum	27,57%
Interés intelectual y cultural	23,31%
Reconocimiento de créditos	11,78%
Conocer gente	11,53%
Diversión o vacaciones	7,52%



B.- EVALUACIÓN DE LOS CURSOS

* Los resultados se presentan siguiendo la escala evaluativa del “1” al “10”, siendo “10” la máxima puntuación:

* Planificación de los cursos:

El título del curso expresa claramente el contenido del mismo	8,68
El número total de horas dedicadas al curso es adecuado	8,21
El número total de horas dedicadas a cada tema es adecuado	8,37
Accesibilidad de los/as directores/as	9,11
Debate y comunicación entre los asistentes	9,21
En conjunto, el grado de satisfacción con el curso es	9,00

* Profesorado:

Claridad en la exposición	8,47
Metodología utilizada	8,79
Dominio del tema	9,26
Material de apoyo	8,95
Cumplimiento de horarios establecidos	8,05
Disponibilidad del profesorado	9,47
En conjunto, la puntuación del profesorado es	9,11

* Otros aspectos de interés:

Material técnico y audiovisual	8,84
Administración Centro Mediterráneo	8,84



D- ANÁLISIS CUALITATIVO

Sobre el curso seguido:

Más charlas con profesionales

Me parece demasiado extenso en el sentido de demasiadas horas por día. Esto imposibilita compaginar el curso con otros asuntos de trabajo. Para futuras ediciones sugeriría ampliar la extensión del curso pero reduciendo el número de horas por día.

También me ha parecido demasiado detallado en algunos aspectos que no considero de interés general; quizás dedicaría más tiempo en cosas generales y dejaría el material más específicos a disposición de los interesados: como ejemplo las charlas del gluten o de acrilamida."

El curso me ha parecido bastante bueno e interesante, al igual que los ponentes que lo impartieron. Lo único que sugiero es que para las próximas versiones del curso se respeten los tiempos de culminación ya que hubo ocasiones en que se tuvo que extender hasta 30 minutos la clase.

Una sugerencia es que todas las clases queden grabadas, para que el que no tenga disponibilidad de acceder en el mismo momento un día determinado, tenga la oportunidad de seguir las clases cuando mejor le convenga.

Y otra sugerencia es cambiar el uso de plataformas para el material, ya que en Classroom está todo muy clasificado y para entrar en un documento y poder descargarlo hay que echar bastante tiempo en comparación a otras plataformas."

Propondría hacer más enfoque en la parte científica del tratamiento de los alimentos

Grabar todas las clases

Me ha gustado mucho. Las profesoras han sido muy simpáticas y pendientes del alumnado.

El temario en sí me ha parecido muy útil. Quizás más actividades y menor duración diaria aunque sean más días a la semana lo hubiese agradecido pero en general bien.

Más actividades

Todo el temario me ha parecido acertado. Quizás he echado en falta que haya algún tema en relación a cómo se evalúa la seguridad de los alimentos en los laboratorios de análisis analíticos, hablar algo de las técnicas que se utilizan y de cómo se evalúa cada compuesto (cómo se hacen los análisis nutricionales, cómo se estudian las trazas de plaguicidas y cosas por el estilo) ya que se ha hablado mucho de la seguridad en la industria pero me hubiera gustado saber más de esa parte más analítica de los alimentos.

En cuanto al tema de la legislación, creo que es en el que menos base de conocimiento se tiene al inicio del curso y me parece muy interesante y necesario, pero estaría bien desde mi punto de vista esquematizarlo un poco más para tener claros los reglamentos más importantes y aclarar mejor cómo buscar los reglamentos que tiene que seguir cada empresa etc.

En mi caso me ha costado más el tema de atención por las horas a las que ha sido, es verdad que es difícil cuadrar otro horario, pero quizás a veces desconectábamos con tanta información seguida, no sé si sería viable hacerlo durante más días y menos horas o en otro horario (que así es difícil). Obviamente siempre presencial es más aprovechable, pero por lo demás todo bien. Muchísima información y facilidades por parte del profesorado, me gustaría haberlo aprovechado al máximo pero es cierto que había días que entre unas cosas y otras se hacía difícil (supongo



que igual que mis compañeros que tenían algunas clases). Gracias por todo el material que posteriormente nos habéis mandado.

Vision 360° de la Calidad y Seguridad de los alimentos

Sobre la organización del curso:

La organización ha sido correcta y muy acertada al incluir profesionales de diferentes ámbitos.

Muy buena.

NS/NC

Todo bien organizado.

Más publicidad.

La organización me ha parecido buena en general.

Todo bien, como siempre. Para futuras ediciones, supongo que podrán realizarse visitas a alguna empresa o sede, estaría muy bien para afianzar conocimientos.

Muy bien organizado.

Sobre otros temas de interés:

Le daría más tiempo e importancia a los distintos sellos de certificación como los denominación de origen sobre la explicación detallada del gluten y su sello.

NS/NC

Que el material se pueda seguir mediante un cuaderno o algo que no sea sólo diapositivas, que facilite un poco para poder seguirlo desde casa

La visita a alguna fábrica o empresa alimentaria, cuando se pueda por la pandemia, claro.

Por mi todo correcto, es cierto que ha habido bastante práctica, y los juegos súper bien, para afianzar conocimientos. Siempre es positiva la posibilidad de realizar visitas a empresas, aunque eso ahora es inviable. Gracias.

Mejorar el cumplimiento del horario, no centrarlo tanto en la parte legal.

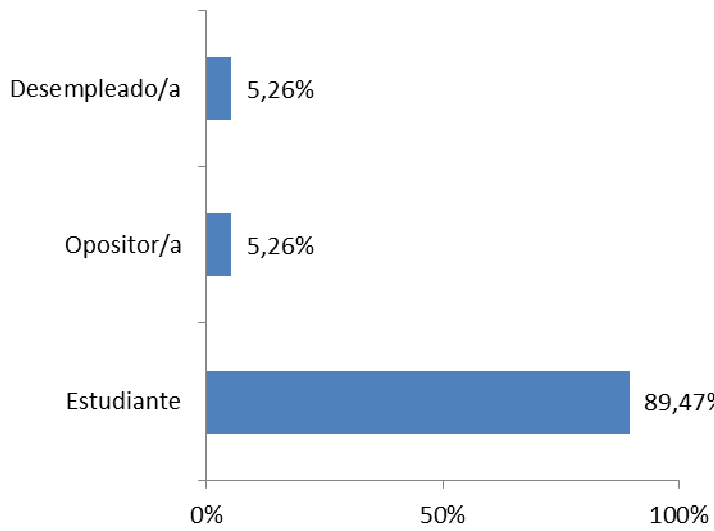
Sobre la adecuación de las fechas:

Si = 19

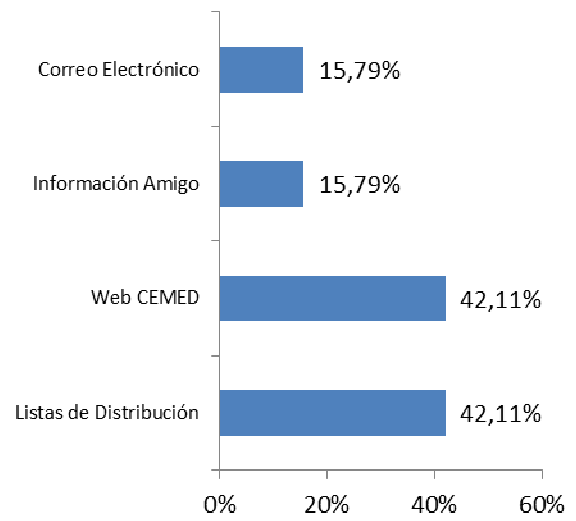
No = 0



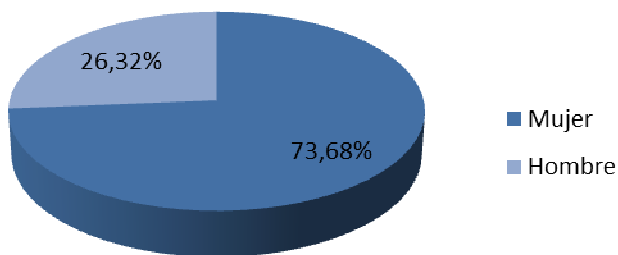
Situación Laboral



Vías Informativas



Sexo



Motivos de participación

