

Plan 470 GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Asignatura 45817 HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Denominación de la asignatura

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Materia

Higiene, Seguridad Alimentaria y Control de Calidad

Módulo

Higiene, Seguridad Alimentaria y Control de Calidad

Titulación

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Plan

Plan 2010

Código

Período de impartición

Cuarto Semestre

Tipo/Carácter

Obligatorio

Nivel/Ciclo

Grado

Curso

Segundo

Créditos ECTS

6

Lengua en que se imparte

Español

Profesor/es responsable/s

Emiliano Quinto Fernández

Datos de contacto (e-mail, teléfono...)

equinto@ped.uva.es

983-184943

Horario de tutorías

Lunes a Jueves de 10:00 a 13:00 h.

Departamento

Pediatría, Inmunología, Obstetricia y Ginecología, Nutrición y Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia

Área de Conocimiento

Nutrición y Bromatología

Créditos ECTS

Seis (6).

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria.
- Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y el mantenimiento del medio ambiente sostenible.

Específicas

- Capacidad de relación de los conceptos de Higiene, Seguridad Alimentaria, y Control de Calidad con el Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- Conocer los distintos contaminantes abióticos y bióticos con mayor relación con la Higiene y la Seguridad Alimentaria.
- Conocer los aspectos relativos a la higiene del personal, de las industrias y de los establecimientos alimentarios.
- Capacidad para establecer un control de calidad basado en el sistema APPCC.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Conocer los factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.
- Analizar todos los peligros sanitarios asociados al consumo de los alimentos, con un especial énfasis en los contaminantes de origen biótico y abiótico.
- Estudiar los sistemas de control y aseguramiento de la calidad de los alimentos (APPCC, ISO 9000).
- Abordar todos los parámetros higiénico-sanitarios relacionados con la comercialización de los productos alimentarios.
- Estudiar las características higiénicas de las industrias y establecimientos alimentarios.

Contenidos

BLOQUE I

CONCEPTOS GENERALES

Contextualización y justificación

Introducción a la asignatura, al concepto de Higiene Alimentaria, y a las bases legislativas.

Objetivos del aprendizaje

Aprender conceptos de Higiene Alimentaria.

Aprender elementos de Seguridad Alimentaria.

Aprender conceptos legislativos básicos.

Contenidos

Tema 1. Concepto de Higiene. Alimentos, comestibilidad y calidad. Causas de alteración de los alimentos.

Tema 2. Legislación alimentaria. El Codex Alimentarius. El Libro Blanco de Seguridad Alimentaria. La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. El control sanitario de los alimentos.

Métodos docentes

Lección magistral y seminarios.

Plan de trabajo

Semanas 1 y 2. Martes de 15:00 a 17:00 h.

Evaluación

Participación en clase.

Elaboración de trabajos teóricos bisemanales y presentación en seminarios.

Bibliografía básica

Ver "Consideraciones Finales".

Bibliografía complementaria

Ver "Consideraciones Finales".

Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector.

Carga de trabajo en créditos ECTS

0,1

BLOQUE II

ASPECTOS HIGIÉNICOS Y SANITARIOS DE LOS ALIMENTOS

Contextualización y justificación

Se introduce al alumno en los conceptos de contaminación de los alimentos, de toxiinfecciones alimentarias, etc.

Objetivos del aprendizaje

Aprender las fuentes abióticas y bióticas de contaminación de los alimentos.

Conocer las principales toxiinfecciones alimentarias.

Conocer conceptos básicos de los aditivos alimentarios.

Contenidos

Tema 3. Contaminación abiótica de los alimentos.

Tema 4. Contaminación biótica de los alimentos. Microorganismos marcadores sanitarios. Toxiinfecciones alimentarias producidas por bacterias. Mohos, virus, priones y parásitos. Prevención y control.

Tema 5. Los aditivos alimentarios y la higiene alimentaria.

Tema 6. Residuos de tratamientos veterinarios y de la producción animal.

Tema 7. Compuestos originados durante el almacenamiento, procesado y preparación de los alimentos.

Tema 8. Aspectos higiénico-sanitarios de los alimentos funcionales.

Tema 9. Aspectos higiénico-sanitarios de los alimentos modificados genéticamente.

Métodos docentes

Lección magistral y seminarios.

Plan de trabajo

Semanas 3 a 9. Martes de 15:00 a 17:00 h.

Evaluación

Participación en clase.

Elaboración de trabajos teóricos bisemanales y presentación en seminarios.

Bibliografía básica

Ver "Consideraciones Finales".

Bibliografía complementaria

Ver "Consideraciones Finales".

Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector.

Carga de trabajo en créditos ECTS

2,9

BLOQUE III

HIGIENE DEL PERSONAL, DE LAS INDUSTRIAS Y DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. CONTROL DE CALIDAD

Contextualización y justificación

El alumno es introducido en todas las pautas de Higiene Alimentaria que son de obligado cumplimiento en las industrias y establecimientos alimentarios.

Objetivos del aprendizaje

Aprender las normas de manipulación de alimentos.

Conocer la Higiene del envasado de alimentos, de su almacenamiento y transporte.

Conocer las pautas de desinfección, desinsectación y desratización.

Aprender la aplicación del sistema APPCC.

Contenidos

Tema 10. Higiene de los manipuladores de alimentos.

Tema 11. Características higiénicas de las industrias y de los equipos de procesado.

Tema 12. Higiene del envasado, almacenamiento y transporte.

Tema 13. El agua en la industria alimentaria.

Tema 14. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización.

Tema 15. Control de la calidad de los alimentos. Sistema APPCC.

Tema 16. Evaluación, gestión y comunicación de peligros alimentarios. Análisis de riesgos.

Métodos docentes

Lección magistral y seminarios.

Plan de trabajo

Semanas 10 a 15. Martes de 15:00 a 17:00 h.

Evaluación

Participación en clase.

Elaboración de trabajos teóricos bisemanales y presentación en seminarios.

Bibliografía básica

Ver "Consideraciones Finales".

Bibliografía complementaria

Ver "Consideraciones Finales".

Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector.

Carga de trabajo en créditos ECTS

3

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Ver apartado anterior.

Criterios y sistemas de evaluación

Instrumento / Procedimiento

Peso en la nota final

Observaciones

Asistencia a clase y participación activa en su desarrollo.

10%

Presentación y debate conjunto de casos teóricos en seminarios.

25%

Elaboración de trabajos teóricos bisemanales individuales o en grupo. Evaluación continua.

25%

Durante las primeras clases se establece el calendario de entregas de los trabajos.

Resolución de 4 casos finales por escrito.

50%

Se entregarán durante las últimas semanas de curso.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Ver apartados anteriores.

Calendario y horario

Bloque temático

Carga ECTS

Período previsto de desarrollo

BLOQUE I

0,1

Semanas 1 y 2.

BLOQUE II

2,9

Semanas 3 a 9.

BLOQUE III

3

Semanas 10 a 15.

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

Ver apartados anteriores.

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Emiliano José Quinto Fernández.

983-184943

equinto@ped.uva.es

Idioma en que se imparte

Español.

Pequeñas secciones pueden ser realizadas en Inglés (opcional).
