

Plan 470 GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Asignatura 45842 GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS, BROTOS Y ALERTAS

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Denominación de la asignatura

GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS, BROTOS Y ALERTAS.

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

Séptimo Semestre

Tipo/Carácter

Optativo

Nivel/Ciclo

Grado

Curso

Cuarto

Créditos ECTS

3

Lengua en que se imparte

Español

Profesor/es responsable/s

Emiliano Quinto

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

Ver apartado anterior.

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.

Específicas

- Capacidad de relación de los conceptos de Higiene, Seguridad Alimentaria, y Control de Calidad con la Gestión de Riesgos dentro del Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- Capacidad para establecer un control de calidad basado en el sistema APPCC.

## Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Conocer los peligros microbiológicos y su control.
- Conocer la evaluación de riesgos.
- Conocer y establecer objetivos de seguridad alimentaria.
- Estudiar los sistemas de control de la calidad de los alimentos
- Investigar brotes alimentarios.
- Conocer el sistema de alertas alimentarias.

## Contenidos

### BLOQUE

Contextualización y justificación

Introducción a la asignatura.

Objetivos del aprendizaje

Aprender conceptos de Riesgos y Peligros.

Aprender elementos de Control Alimentario.

Aprender de los brotes alimentarios.

Contenidos

PARTE 1: Percepción de los riesgos alimentarios por los consumidores en Europa:

- Conceptos relacionados con la Seguridad alimentaria.
- Conceptos de peligros (físicos, químicos y biológicos) y riesgos.
- Factores que afectan a la percepción del riesgo.
- Percepción de los riesgos en los diferentes países europeos.
- Modelos de percepción de riesgos?.

PARTE 2: Comunicación de los riesgos alimentarios:

- Componentes de la comunicación.
- Modos de procesar la información.
- Errores frecuentes en la comunicación.
- Buenas prácticas de comunicación.
- Comunicación eficaz ante una alerta alimentaria.

PARTE 3: Evaluación de riesgos alimentarios:

- Factores que afectan a la seguridad de los alimentos.
- Etapas en la evaluación de riesgos: identificación del peligro, caracterización del peligro, valoración de la exposición, caracterización del riesgo.
- Cuándo y cómo se realiza una valoración de riesgos.
- Valoración de riesgos microbiológicos.
- Valoración de riesgos químicos

PARTE 4: Gestión de riesgos alimentarios:

- Etapas en la gestión de riesgos.
- Nivel adecuado de protección (ALOP), Objetivos de Seguridad Alimentaria (FSO), Objetivos de actuación (PO), Criterios de proceso (CP) y Criterios microbiológicos.
- Redes de Vigilancia alimentaria (INFOSAN, RASFF, SCIRI).
- Agencias de Seguridad Alimentaria. Papel que desempeñan. EFSA (European Food Safety Agency) y AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).

Métodos docentes

Lección magistral y seminarios.

Plan de trabajo

Jueves (16-18 h).

Evaluación

Participación en clase.

Elaboración de trabajos y presentación en seminarios.

Evaluación continua de los trabajos realizados a lo largo del cuatrimestre.

Bibliografía básica

Ver "Consideraciones Finales"

Bibliografía complementaria

Ver "Consideraciones Finales"

Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector.

Carga de trabajo en créditos ECTS

## Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Ver apartado anterior.

## Crterios y sistemas de evaluación

Ver apartado anterior.

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 y presentación de trabajos individuales o en grupo.

25%

Evaluación continua de los trabajos realizados

50%

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Ver apartados anteriores.

## Calendario y horario

Ver apartados anteriores.

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

### HORAS PRESENCIALES

Clases teóricas

Clases prácticas

Actividades académicamente dirigidas

Evaluación

Seminarios

Laboratorio

20

10

-

-

### HORAS NO PRESENCIALES

Trabajo autónomo sobre contenidos teóricos

Trabajo autónomo sobre contenidos prácticos

Realización de trabajos, informes, memorias...

Preparación orientada a la evaluación

Seminarios

Laboratorio

30

15

-

5

5

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