

PROYECTO/GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

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

SITUACIÓN / SENTIDO DE LA ASIGNATURA

| | |
|------------------------------------|--|
| Contextualización | Una vez estudiados los distintos tipos de alimentos y las tecnologías utilizadas para su elaboración, se abordan los aspectos abióticos y bióticos que pueden transmitir enfermedad a través del consumo de los mismos. Se estudian los requisitos de higiene del personal de las industrias alimentarias, de las propias industrias y de los establecimientos alimentarios. Finalmente se aborda el control de calidad. |
| Relación con otras materias | Bromatología Análisis y Tecnología de los Alimentos Normalización y Legislación Alimentaria Microbiología de los Alimentos |
| Prerrequisitos | Los de acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética |

COMPETENCIAS

| | |
|------------------|---|
| Generales | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
|------------------|---|

| | |
|--------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • 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

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
|---|

TABLA DE DEDICACIÓN DEL ALUMNO A LA ASIGNATURA

| HORAS PRESENCIALES | | | | |
|---|--|--------------------|---|--|
| Clases teóricas | Clases prácticas | | Actividades académicamente dirigidas | Evaluación |
| | Seminarios | Laboratorio | | |
| 30 | 15 | - | - | |
| 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 | | |
| 45 | 30 | - | 15 | 15 |

BLOQUES TEMÁTICOS (cumplimentar para cada bloque temático de la asignatura)

| BLOQUE I CONCEPTOS GENERALES | |
|---|--|
| Contextualización | Introducción a la asignatura, al concepto de Higiene |

| | |
|--|---|
| y justificación | 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 |

CRONOGRAMA (POR BLOQUES TEMÁTICOS)

| 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. |

EVALUACIÓN – TABLA RESUMEN

| 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. |

CONSIDERACIONES FINALES

BIBLIOGRAFIA.

- Francisco, J.J. 2002. Gestión de la Seguridad Alimentaria. Madrid: Madrid Vicente, Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- Mattera, Alfonso. 1991. El mercado único europeo: sus reglas, su funcionamiento. Ed. Civitas. Madrid.
- Mossel, A., Moreno, B. 1986. Microbiología de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Rebollo, Manuel. 1989. Potestad sancionadora, alimentación y salud pública. Instituto Nacional de Administración Pública. Madrid.
- ICMSF. 1991. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos. International Comisión on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Ed. Acribia. Zaragoza.
- DOCE. Reglamentos, Directivas, Decisiones y Recomendaciones publicadas en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas (D.O.C.E.).
- BOE. Leyes, Reales Decretos, Decretos y Órdenes publicadas en el Boletín Oficial del Estado (B.O.E.) y en los boletines oficiales de las Comunidades Autónomas.