

PROYECTO/GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Asignatura	GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS, BROTES 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		
Departamento	Pediatría, Inmunología, Obstetricia y Ginecología, Nutrición y Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		

SITUACIÓN / SENTIDO DE LA ASIGNATURA

Contextualización	En ocasiones los alimentos provocan enfermedades, por lo que la sociedad encarga a las instituciones u organizaciones que definan el nivel de protección que debe lograrse para asegurar la salud y seguridad del público. La Administración Pública y la industria actúan como gestores del riesgo y comparten el objetivo común de asegurar que los consumidores puedan disfrutar de alimentos inocuos y saludables.
Relación con otras materias	Bromatología Análisis y Tecnología de los Alimentos Normalización y Legislación Alimentaria Microbiología de los Alimentos Higiene y Seguridad Alimentaria
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.
Específicas	<ul style="list-style-type: none"> • 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

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

TABLA DE DEDICACIÓN DEL ALUMNO A LA ASIGNATURA

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

BLOQUES TEMÁTICOS

(cumplimentar para cada bloque temático de la asignatura)

BLOQUE I CONCEPTOS GENERALES	
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:

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 . <p>PARTE 2: Comunicación de los riesgos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Componentes de la comunicación. - Modos de procesar la información. - Errores frecuentes en la comunicación. - Buenas prácticas de comunicación. - Comunicación eficaz ante una alerta alimentaria. <p>PARTE 3: Evaluación de riesgos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>PARTE 4: Gestión de riesgos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	

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 y presentación de trabajos individuales o en grupo.	25%	
Evaluación continua de los trabajos realizados	50%	

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 Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Ed. Acribia. Zaragoza.
- ICMSF. 2002. Microorganismos de los alimentos 7. Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria. International Commission 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.