

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Higiene y seguridad alimentaria	
PLAN ESTUDIOS:		DE	Grado en Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER ASIGNATURA:		DE	LA Obligatoria
ECTS:		6	
CURSO:		Tercero	
SEMESTRE:		Primero	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Castellano	
PROFESORADO:		Eduardo García Villena José Luis Gutiérrez Díaz	
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:		DE	CORREO joseluis.gutierrez@uneatlantico.es eduardo.garcia@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
- Tema 1. Conceptos generales de la higiene y seguridad alimentaria 1.1. Alimento y nutriente 1.2. Comestibilidad y aptitud para el consumo 1.3. Higiene de los alimentos 1.4. Seguridad alimentaria 1.5. Inspección de los alimentos

- 1.6. Control de los alimentos
- 1.7. Cadena alimentaria
- Tema 2. Autoridades en materia de Seguridad Alimentaria
 - 2.1. Agentes involucrados en la cadena alimentaria
 - 2.2. El Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria
 - 2.3. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y paneles científicos
 - 2.4. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
- Tema 3. Contaminación biótica de los alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria
 - 3.1. Situación actual y aspectos epidemiológicos
 - 3.2. Principales toxiinfecciones alimentarias
 - 3.3. Principales intoxicaciones alimentarias
 - 3.4. Zoonosis transmisibles y otras infecciones
 - 3.5. Herramientas para el control de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Tema 4. Contaminación abiótica de los alimentos
 - 4.1. Introducción
 - 4.2. Residuos
 - 4.3. Contaminantes de naturaleza ambiental
 - 4.4. Aditivos, colorantes y otras sustancias añadidas a los alimentos
 - 4.5. Herramientas para el control de contaminantes y residuos
 - 4.6. Peligros de origen físico
- Tema 5. Principios generales de la Toxicología alimentaria. Mecanismos generales implicados en la toxicidad
 - 5.1. Introducción
 - 5.2. Tipos de intoxicaciones
 - 5.3. Definición y tipos de compuestos tóxicos
 - 5.4. Factores que modifican la toxicidad
 - 5.5. Fases y características del fenómeno tóxico
 - 5.6. Influencia de la tecnología en la toxicología de los alimentos
- Tema 6. Anti-nutrientes y toxicidad natural de los alimentos
 - 6.1. Definición y tipos de tóxicos naturales
 - 6.2. Sustancias antinutritivas
 - 6.3. Sustancias tóxicas de origen fúngico
- Tema 7. Valoración de la toxicidad y del riesgo químico.
 - 7.1. Introducción
 - 7.2. Conceptos de IDA, LRM, ITSP, NOEL y CI
 - 7.3. Información previa
 - 7.4. Pruebas toxicológicas
- Tema 8. El análisis del riesgo. Concepto de peligro y riesgo.
 - 8.1. Concepto de peligro, riesgo y otras definiciones

- 8.2. Proceso de evaluación del riesgo
- 8.3. Gestión del riesgo
- 8.4. Comunicación del riesgo
- 8.5. Sistemas de alerta alimentarios
- 8.6. Trazabilidad
- 8.7. Nuevos parámetros de gestión de riesgo
- Tema 9. Identificación de los peligros biológicos, químicos y físicos y de los factores que afectan su presencia en los alimentos.
 - 9.1. Introducción
 - 9.2. Planes y prerequisites (PPR)
 - 9.3. Control del agua
 - 9.4. Diseño y mantenimiento de instalaciones y equipos
 - 9.5. Control de materias primas y proveedores
 - 9.6. Planes L+D (limpieza y desinfección)
 - 9.7. Control de plagas
 - 9.8. Plan de gestión de residuos
 - 9.9. Higiene, formación y control de manipuladores
 - 9.10. Otros PPR
- Tema 10. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
 - 10.1. Introducción
 - 10.2. Concepto, características y marco legal del APPCC
 - 10.3. Principios del sistema APPCC
 - 10.4. Etapas del plan APPCC
- Tema 11. Seguridad alimentaria y procesos sistemáticos preventivos.
 - 11.1. Estudios de vida útil
 - 11.2. Sistema de evaluación higiénica integrada
 - 11.3. Inspección y control oficial
 - 11.4. Normas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria

PROGRAMA PRÁCTICO:

- Análisis de eficiencia de la pasteurización
- Análisis de la calidad microbiológica de alimentos
- Introducción a la investigación en seguridad alimentaria
- Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control
- Visitas: A lo largo del curso se podrán realizar las visitas que se estimen oportunas.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándose con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE16 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE18 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE19 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE20 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE25 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos.
- Aplicar la legislación sobre las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos.
- Conocer el proceso de implantación de un sistema de calidad enfocado al sector de la alimentación teniendo en cuenta las características ambientales y físicas del espacio donde se va a implantar y los alimentos que se están manipulando.
- Conocer las autoridades que participan en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- Conocer la incidencia de factores medioambientales (bióticos y abióticos) en la contaminación microbiológica y parasitológica de los alimentos.
- Identificar las medidas higiénicas que se aplican en los procesos de la industria alimentaria.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo
- Resolución de Ejercicios
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo
- Trabajo Autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases de teoría	12
	Clases de prácticas	20
	Seminarios y talleres	4
	Clases de problemas / Casos prácticos	5
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	6
	Tutorías (individual / en grupo)	6
	Presentación de trabajos	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	22
	Estudio personal y lecturas	33
	Elaboración de trabajos	22
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	4
	Trabajo en campus virtual	8
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	6

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Cuaderno de prácticas	15%
	Elaboración y exposición de trabajos	15%
	1 Prueba parcial	20%
Evaluación final	1 prueba teórico práctica final	50%

La calificación del instrumento Prueba Teórico/Práctica (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10), para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y superación de las prácticas son obligatorias (puntuación igual o superior a 5,0) y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Provincial Simón L. Higiene y seguridad alimentaria. Material didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2016.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura:

- Forsythe SJ, Hayes PR. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. 3ª ed. Zaragoza: Editorial Acribia; 2002.
- Moil M. Compendio de riesgos alimentarios. Madrid: Editorial AMV; 2006.
- Marriott NG. Principios de higiene alimentaria. Zaragoza: Editorial Acribia; 2003.
- Recuerda Girela MA. Seguridad Alimentaria y Nuevos Alimentos. Pamplona: Editorial Aranzadi, S.A. 2006.
- Provincial Simón L, Gil González F, Rodríguez González N. Higiene y seguridad alimentaria. Material didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2018.
- Bello J, García-Jalón MI, López de Cerain A. Fundamentos de Seguridad Alimentaria. Pamplona: Editorial Eunate; 2000.
- Polledo JJ. Gestión de la Seguridad Alimentaria. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa; 2002.

WEBS DE REFERENCIA:

- Agencia Española Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- www.eufic.org: European food Information Council. Guía de seguridad y calidad alimentaria y salud y nutrición para una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable.
- www.efsa.europa.eu Agencia Europea de seguridad Alimentaria encargada de evaluar los riesgos en relación con la alimentación y la seguridad.



OTRAS FUENTES DE CONSULTA:
No aplica.