

## GUÍA DOCENTE 2020-2021

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Higiene en la Industria Alimentaria
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Dra. Lourdes García Sánchez
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	lourdes.garcia@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
Para cursar la asignatura de Higiene en la industria alimentaria se debe haber superado la asignatura de Higiene, seguridad alimentaria y calidad.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema 1. Control y calidad de los alimentos             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Control microbiológico en alimentos</li> <li>1.2. Parásitos en la industria alimentaria</li> </ul> </li> <li>• Tema 2. Planes Generales de Higiene.             <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Introducción</li> <li>2.2. Conceptos</li> <li>2.3. Legislación y normativa vigente</li> <li>2.4. Estructura de un Plan General de Higiene</li> </ul> </li> <li>• Tema 3. Planes Generales de Higiene Limpieza y Desinfección             <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1. Consideraciones previas</li> <li>3.2. Métodos de limpieza</li> <li>3.3. Métodos de desinfección</li> <li>3.4. Guías de Buenas Prácticas Higiénicas</li> </ul> </li> </ul>

- Tema 4. Planes Generales de Higiene Control de Aguas.
  - 4.1. Aspectos legales
  - 4.2. Origen
  - 4.3. Usos
  - 4.4. Tratamientos
- Tema 5. Planes Generales de Higiene Trazabilidad.
  - 5.1. Conceptos
  - 5.2. Requisitos legales
  - 5.3. Guía para la implantación de la trazabilidad en la industria
  - 5.4. Nuevas tecnologías: Blockchain
- Tema 6. Planes Generales de Higiene Control de plagas.
  - 6.1. Introducción
  - 6.2. Medidas preventivas
  - 6.3. Controles visuales
  - 6.4. Control de Plagas en Producciones Agrícolas y Ganaderas.
- Tema 7. Planes Generales de Higiene Proveedores
  - 7.1. Introducción
  - 7.2. Auditoría de proveedores
  - 7.3. Especificaciones técnicas
  - 7.4. Aspectos a considerar en la recepción de materias primas
- Tema 8. Planes Generales de Higiene Alérgenos
  - 8.1. Conceptos y aspectos normativos
  - 8.2. Sustancias que causan alergias o intolerancias
  - 8.3. Medidas preventivas
  - 8.4. Importancia y etiquetado
- Tema 9. Planes Generales de Higiene Mantenimiento de instalaciones y equipos.
  - 9.1. Emplazamiento y diseño de la industria
  - 9.2. Instalaciones
  - 9.3. Materiales
  - 9.4. Equipos
- Tema 10. Estrategias para el control de la cadena alimentaria
  - 10.1. Introducción
  - 10.2. Principios para el control de los alimentos
  - 10.3. Estrategias coordinadas entre organismo
  - 10.4. Estructuras organizativas y sistemas para el control de alimentos
- Tema 11. Guías de Buenas Prácticas Higiénicas
  - 11.1. Introducción
  - 11.2. Legislación
  - 11.3. Aplicación en la Industria Alimentaria
- Tema 12. Auditoría APPCC
  - 12.1. Requisitos legales
  - 12.2. Proceso de implantación
  - 12.3. Auditoría internas
  - 12.4. Requisitos de los auditores
- Tema 13. Tendencias actuales en la higiene alimentaria
  - 13.1. Introducción
  - 13.2. Legislación
  - 13.3. Particularidades de la Industria Alimentaria

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE19 - Distinguir los microorganismos y parásitos de los alimentos y conocer sus funciones, así como reconocer los microorganismos resultantes de un proceso de elaboración o transformación en la industria agroalimentaria, los que no son deseables y los que pueden desencadenar patologías en los consumidores.
- CE20 - Evaluar los riesgos potencialmente tóxicos en los alimentos.
- CE21 - Utilizar las herramientas y métodos más avanzados para la gestión de la calidad tanto de los alimentos como de sus procesos de transformación, así como medir los riesgos en los alimentos, para detectar peligros, prevenirlos y reducirlos mediante medidas correctoras.
- CE22 - Asegurar el control de la higiene en la cadena alimentaria.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

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

- Diferenciar los grupos microbianos que mantienen una relación directa con la alimentación, así como los parásitos de interés alimentario.
- Desarrollar los protocolos de limpieza y desinfección requeridos para asegurar el control de la higiene del personal, las industrias y establecimientos sanitarios.
- Definir las estrategias para asegurar el control higiénico en la cadena alimentaria.
- Implantar la trazabilidad para la gestión de la calidad y seguridad alimentaria.
- Desarrollar manuales de procedimientos para el control higiénico y de la calidad de ingredientes y materias primas.
- Desarrollar procesos sistemáticos preventivos, a partir de la detección de puntos críticos, para asegurar la calidad y la inocuidad alimentaria de forma lógica y objetiva.

Actividades formativas	
<b>Actividades dirigidas</b>	Clases de teoría
	Clases de prácticas
	Seminarios y talleres
	Clases de problemas / Casos prácticos
<b>Actividades supervisadas</b>	Visitas Técnicas
	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
<b>Actividades autónomas</b>	Preparación de trabajos
	Preparación de clases
	Elaboración de trabajos
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos
	Trabajo en campus virtual

- Resultado de ejercicios.  
 - Aprendizaje basado en problemas.  
 - 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:

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:
<p>En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:</p> <p>La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) <b>no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos</b> (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo</p>

Actividades de evaluación		Ponderación
<b>Evaluación continua</b>	1 Cuaderno de prácticas	15%
	1 Elaboración y exposición de trabajos	15%
	1 Prueba parcial	20%
<b>Evaluación final</b>	1 Prueba final teórico-práctica	50%

de porcentajes en la calificación final.

#### **CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un examen 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:

- Marriott NG. Principios de higiene alimentaria. Zaragoza: Editorial Acribia; 2003.
- ASQ Food Drug and Comestic División. HACCP. Manual del auditor de calidad. Zaragoza: Editorial Acribia; 2003.
- Larrañaga IJ. Control e higiene de los alimentos. Madrid: Editorial McGraw-Hill DL; 1998.
- Forsythe SJ, Hayes P. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza: Editorial Acribia; 2002.
- Madrid A. Nuevo manual de industrias alimentarias. Madrid: Editorial AMV-Ediciones y Mundi-Prensa S.A.; 2010.

#### **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.

- Wallace C, Mortimore S. HACCP. Enfoque práctico. Zaragoza: Editorial Acribia; 2018.
- García M. Higiene general en la industria alimentaria. INAQ0108. Málaga: Editorial IC Ediciones; 2013.
- Comisión Europea. Libro blanco sobre Seguridad Alimentaria. Comisión de las Comunidades Europeas; 2000.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos. Alimentos más sanos para una salud mejor. Ginebra; 2002.
- Couto Lorenzo L. Auditoría del sistema APPCC. Madrid: Editorial Díaz de Santos; 2008.
- Seoánez Calvo M. Manual de tratamiento, reciclado, aprovechamiento

y gestión de las aguas residuales de las industrias agroalimentarias. Madrid: Editorial Mundi-Prensa; 2002.

- Wildbrett G. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Zaragoza: Editorial Acribia; 2000.
- Critt H. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección: de aplicación en empresas del sector alimentario. Zaragoza: Editorial Acribia; 2001.
- Junta de Andalucía. Manual de Planes Generales de Higiene; 2003.
- [http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1337165631Manual\\_de\\_Planes\\_Generales\\_de\\_Higiene.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1337165631Manual_de_Planes_Generales_de_Higiene.pdf)

#### **WEBS DE REFERENCIA:**

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): (<http://www.aesan.msc.es>)
- Agencia Estadounidense de Seguridad Alimentaria, Food and Drug Administration (FDA): (<http://www.fda.gov/>).
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): (<http://www.efsa.eu.int/>)
- Codex Alimentarius: ([http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)).
- Normativa española: (<http://www.boe.es>).
- Normativa europea: (<http://europa.eu.int/>).
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO): ([http://www.fao.org/index\\_es.htm](http://www.fao.org/index_es.htm)).
- Organización Mundial de la Salud (OMS): (<http://www.who.int/es/>)