

GUÍA DOCENTE 2020-2021

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Higiene y Seguridad Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dr.Marcos Hernández Suárez
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	marcos.hernandez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<p>Tema 1. Conceptos generales de la higiene y seguridad alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tema 2. Autoridades en materia de Seguridad Alimentaria</p>

- 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 Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)

Tema 3. Contaminación biótica de los alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria

- 3.1. Situación actual y aspectos epidemiológicos
- 3.2. Principales toxoinfecciones 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

1. 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:

- Calidad de materia prima y procesos
- Análisis de frescura de alimentos
- Análisis microbiológico de alimentos
- Análisis de sustancias responsables de intolerancias o alergias
- Introducción a la investigación en seguridad alimentaria

Visitas

A lo largo del curso se podrán realizar las visitas que se estimen oportunas.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

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 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 desarrollándola 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:

CE13 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales 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.

CE23 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

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:

- Diferenciar los microorganismos de los parásitos y ser capaz de clasificar que características tienen en común los agentes causales de origen biológico de TIAs.
- 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, así como realizar la documentación necesaria donde se registre el cumplimiento de dicha legislación.
- 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 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.
- Asesorar técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos reconociendo los agentes causales potenciales de origen biológico de cada grupo de alimentos.

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	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo en campus virtual
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación

El primer día de clase, se 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	1 Cuadernos de Prácticas	15%
	1 Elaboración y Exposición de Trabajos	10%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (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 la superación de las prácticas es obligatoria y necesaria 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 (consúltese 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 de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN):
(<http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/>).

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 en cargada de evaluar los riesgos en relación con la alimentación y la seguridad.

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-