

29219 - Higiene alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico	2017/18
Centro académico	229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
Titulación	441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Créditos	6.0
Curso	3
Periodo de impartición	Primer Semestre
Clase de asignatura	Obligatoria
Módulo	---

1. Información Básica

1.1. Introducción

La "Higiene Alimentaria" es una asignatura obligatoria incluida en el módulo "Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad" que se imparte en el quinto semestre del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura tiene 6 créditos ECTS distribuidos en 1,44 ECTS de clases teóricas, 0,56 ECTS de prácticas en aula, 0,4 ECTS de prácticas en laboratorio y en aula informática y 0,24 ECTS de pruebas de evaluación. El estudiante tiene que desarrollar 3,36 ECTS de trabajo autónomo y de estudio personal.

1.2. Recomendaciones para cursar la asignatura

Se recomienda asistir a las actividades programadas y participar en ellas, procurando asimilar de forma progresiva los conocimientos y utilizar las tutorías para resolver las dudas relacionadas con el aprendizaje.

Además, se recomienda haber cursado las asignaturas "Microbiología de los Alimentos" y "Toxicología de los Alimentos".

1.3. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

El Plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética incluye la asignatura "Higiene Alimentaria" por dos razones fundamentales:

1. La memoria del Grado establece que el estudiante para alcanzar la competencia específica de *adquirir capacidad para gestionar la calidad y la restauración colectiva* debe:
 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
 - Intervenir en la calidad y la seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
2. Esta asignatura proporciona los conocimientos higiénico-sanitarios básicos que serán aplicados en la asignatura multidisciplinar "Gestión de Servicios de Alimentación".

1.4. Actividades y fechas clave de la asignatura

Las clases teóricas empezarán en la fecha oficial establecida por la Universidad de Zaragoza y en el horario asignado por la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte.

29219 - Higiene alimentaria

La programación de las clases prácticas y las fechas clave de la asignatura serán publicadas en el Anillo Digital Docente (ADD).

2.Resultados de aprendizaje

2.1.Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

1. Conocer los principales conceptos asociados a la higiene y seguridad alimentarias.
2. Conocer los principales riesgos alimentarios, identificar los peligros biológicos, químicos y físicos que los provocan, y saber aplicar las medidas necesarias para su prevención y control.
3. Conocer los requisitos de diseño y organización de los establecimientos alimentarios desde el punto de vista higiénico-sanitario.
4. Comprender, diseñar y aplicar el sistema de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
5. Conocer y manejar las fuentes de información del campo de la higiene y seguridad alimentarias, y en particular saber buscar y actualizar la legislación alimentaria.

2.2.Importancia de los resultados de aprendizaje

La **restauración colectiva** es uno de los campos en los que el Dietista-Nutricionista puede desarrollar su profesión, gestionando el servicio de alimentación, participando en la organización y el desarrollo del servicio de alimentación, y coordinando y participando en la formación continua del personal implicado.

Ser **responsable de la Higiene alimentaria** de los servicios de alimentación en general, y de los hospitalarios en particular, es una de las labores fundamentales que recae sobre el Dietista-Nutricionista, y ello conlleva la responsabilidad de proporcionar comidas preparadas seguras para el colectivo al que se destinan.

Es obvio por tanto que el **dominio de la Higiene alimentaria** es **imprescindible** para la formación de profesionales eficientes que ejerzan funciones de responsabilidad en el campo de la higiene y seguridad alimentarias en la restauración colectiva.

3.Objetivos y competencias

3.1.Objetivos

Esta asignatura, junto con la parte higiénico-sanitaria de la asignatura "Gestión de Servicios de Alimentación", pretende proporcionar los conocimientos y habilidades necesarios para capacitar al estudiante como responsable de la higiene alimentaria en el sector de la restauración colectiva.

3.2.Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
3. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria adecuada al personal implicado en el servicio de alimentación.
4. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
5. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la higiene y seguridad alimentarias.

4.Evaluación

29219 - Higiene alimentaria

4.1. Tipo de pruebas, criterios de evaluación y niveles de exigencia

EVALUACIÓN TIPO I

Consistirá en:

- **Prueba individual escrita** con preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas **sobre el temario teórico** de la asignatura.

Se evalúan los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 70% a la calificación final.

- **Prueba individual escrita** con preguntas cortas que consisten en la resolución de problemas o cuestiones **sobre los seminarios** de la asignatura.

Se evalúa fundamentalmente el resultado de aprendizaje 4.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 20% a la calificación final.

- **Presentación de trabajo sobre las prácticas en aula informática** .

Se evalúa fundamentalmente el resultado de aprendizaje 5.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 5% a la calificación final.

- **Presentación de informes de prácticas de laboratorio** . Al finalizar las prácticas de laboratorio, los estudiantes presentan un informe sobre las mismas. Para poder incluir el informe de las prácticas de laboratorio será imprescindible asistir a todas las sesiones prácticas.

Se evalúan fundamentalmente los resultados de aprendizaje 2 y 4.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 5% a la calificación final.

Los estudiantes que opten por este sistema de evaluación:

- Adquieren el compromiso de: (1) asistir al menos al 70% de las sesiones prácticas y (2) presentar el trabajo y el informe anteriormente señalados dentro de los plazos de tiempo establecidos.
- Tienen que obtener, al menos, un 50% de la calificación en el conjunto de las dos pruebas escritas (teoría y seminarios).

EVALUACIÓN TIPO II: Prueba global

Los estudiantes que no opten por la evaluación anterior realizarán una prueba global que consistirá en:

29219 - Higiene alimentaria

- **Prueba individual escrita** con preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas **sobre el temario teórico** de la asignatura.

Se evalúan los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 70% a la calificación final siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

- **Prueba individual escrita** con preguntas cortas que consistirán en la resolución de problemas o cuestiones **sobre el temario práctico** de la asignatura.

Se evalúan fundamentalmente los resultados de aprendizaje 2, 4 y 5.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 30% a la calificación final siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

CONVOCATORIAS DISTINTAS A LA PRIMERA

Aquellos estudiantes que tengan que presentarse a la segunda convocatoria del mismo curso académico (junio) tendrán una evaluación similar a la de los estudiantes de primera convocatoria.

SISTEMA DE CALIFICACION

La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional". Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

5. Metodología, actividades, programa y recursos

5.1. Presentación metodológica general

La metodología diseñada tiene por objetivo alcanzar los resultados de aprendizaje. Favorece la adquisición de conocimientos relacionados con la higiene alimentaria y los servicios de alimentación. Se aplican diferentes actividades de aprendizaje como las clases teóricas participativas y las clases prácticas.

Se recomienda a los estudiantes participar activamente en clase a lo largo del semestre.

Los materiales de clase (presentaciones de teoría, guiones y/o presentaciones de seminarios) estarán disponibles en Moodle.

El primer día de clase se proporcionará más información sobre la asignatura.

5.2. Actividades de aprendizaje

29219 - Higiene alimentaria

Actividades de aprendizaje que se llevarán a cabo para abordar todo el programa de la asignatura ...

- Clases teóricas participativas

Presencial. 36 horas (1,44 ETCS) . Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

- Clases prácticas en aula o seminarios

Presencial. 14 horas (0,56 ETCS) . Tendrán lugar en el aula asignada, en grupos de tamaño medio. En estas prácticas los alumnos, trabajando en grupo o individualmente, resolverán cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura.

- Clases prácticas en aula informática

Presencial. 5 horas (0,2 ETCS) . Tendrán lugar en el aula informática, en grupos pequeños. En estas prácticas los alumnos, trabajando individualmente, manejarán las fuentes de información en higiene y seguridad alimentarias y aprenderán a buscar legislación alimentaria, aplicándolo en cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura.

- Clases prácticas en laboratorio

Presencial. 5 horas (0,2 ETCS). Tendrán lugar en el laboratorio asignado, en grupos pequeños. Estas prácticas consistirán fundamentalmente en el control higiénico que se realiza en los establecimientos alimentarios.

- Pruebas de evaluación

Presencial. Las pruebas de evaluación tendrán una duración aproximada de 2 horas y media (0,24 ECTS). Al finalizar la asignatura, los estudiantes realizarán una prueba objetiva para verificar que han alcanzado los resultados de aprendizaje.

- Trabajo autónomo

84 horas (3,36 ECTS).

5.3.Programa

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende:

Bloque 1. Conceptos generales de Higiene alimentaria

- Conceptos generales de higiene alimentaria
- Política Europea de Seguridad Alimentaria
- Aspectos generales de la legislación alimentaria

Bolque 2. Riesgos alimentarios: agentes causales, prevención y control

- Enfermedades de transmisión alimentaria
- Intoxicaciones alimentarias por tóxicos naturales
- Contaminación abiótica de los alimentos: sistemas de prevención y control

29219 - Higiene alimentaria

- Contaminación química de origen ambiental
- Residuos de sustancias utilizadas en producción animal
- Compuestos tóxicos derivados del procesado y envasado de los alimentos
- Aspectos epidemiológicos de las infecciones e intoxicaciones alimentarias
- Infecciones alimentarias de origen bacteriano
- Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
- Enfermedades de transmisión alimentaria de origen vírico, parasitario y fúngico

Bolque 3. Sistemas de gestión de la higiene alimentaria

- Introducción a los sistemas de gestión de la higiene alimentaria
- Implantación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Sistema de autocontrol en restauración colectiva
- Planes generales de higiene: Diseño higiénico y mantenimiento de locales, equipos y utensilios. Higiene y formación de manipuladores de alimentos. Buenas prácticas de manipulación y de elaboración. Eliminación de residuos. Control del agua. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

5.4. Planificación y calendario

La planificación y el calendario de la asignatura serán publicados al comienzo del semestre en el ADD.

5.5. Bibliografía y recursos recomendados

- | | |
|----|---|
| BB | Bordería Vidal, Ramón. Manual para la formación del manipulador de alimentos / Ramón Bordería Vidal . Alcalá la Real (Jaén) : Formación Alcalá : Ciberprevención D.L. 2004 |
| BB | Bouëtard, Joël. La ingeniería de procesos en línea fría completa. Cocinas centrales. Metodología de organización. Ed. Innova Concept Ingenieria S.L., España; 2012 |
| BB | Carranza Tortosa, María. Guía práctica del manipulador de alimentos / [María Carranza Tortosa] . [Torredonjimeno (Jaén)] : Jabalruz, D.L. 2003 |
| BB | Couto Lorenzo, Luis. Auditoría del sistema APPCC : cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP / Luis Couto Lorenzo . Madrid ; Buenos Aires : Díaz de Santos, D.L. 2008 |
| BB | Hazelwood, D.. Curso de higiene para manipuladores de alimentos / D. Hazelwood y A.D. McLean . [1ª ed. en español], reimp. (2006) Zaragoza : Acribia, 2006 |
| BB | Hazelwood, D.. Curso de higiene para |

29219 - Higiene alimentaria

manipuladores de alimentos / D.
Hazelwood y A.D. McLean . reimp.
Zaragoza : Acribia, 2003

BB

Hyginov, Critt. Guía para la elaboración de
un plan de limpieza y desinfección : de
aplicación en empresas del sector
alimentario / Critt Hyginov ; traducción de
Susana Lacuna Omeñaca . Zaragoza :
Acribia, D.L. 2001

BB

Jay, James M.. Microbiología moderna de
los alimentos / James M. Jay, Martin J.
Loessner, David A. Golden ; [traducción a
cargo de Juan Antonio Ordóñez Pereda,
Miguel Ángel Asensio Pérez , Gonzalo D.
García de Fernando Minguillón] . 5ª ed.
Zaragoza : Acribia, imp. 2009

BB

Matas Pablo, Elvira. Restauración
colectiva : APPCC manual del usuario /
Elvira Matas Pablo, Montserrat Vila
Brugalla ; coordinación Magda Reixach
Coll . Barcelona : Masson , 2002

BB

Moll, Manfred. Compendio de riesgos
alimentarios/ Manfred Moll, Nicole Moll ;
[traducción a cargo de Mª Teresa Mora
Ventura] . Zaragoza : Acribia, D.L. 2006

BB

Montes, Eduardo.. Diseño y gestión de
cocinas : manual de higiene alimentaria
aplicada al sector de la restauración /
Eduardo Montes, Irene LLoret, Miguel A.
López . 2a. ed. Madrid : Díaz de Santos,
2009

BB

Mortimore, Sara. HACCP : enfoque
práctico / Sara Mortimore, Carol Wallace ;
traducción ...Blas Borde-Lekona . 2a ed.
Zaragoza : Acribia, D.L. 2001

BB

Mortimore, Sara. HACCP/ Sara Mortimore,
Carol Wallace ; editor-compilador :
Christos Cassianos ; traducción ...Blas
Borde Lekona . Zaragoza : Acribia, D.L.
2004

BB

Pérez Oreja, Nuria. Gestión de la
producción en cocina / Nuria Pérez, Juan

29219 - Higiene alimentaria

José Civera. . Madrid : Síntesis, 2012.

BB

Sala Vidal, Yolanda.. Restauración colectiva : planificación de instalaciones, locales y equipamientos / Yolanda Sala Vidal, Jordi Montañés Biñana ; coordinación Magda Reixach Coll. . Barcelona [etc.] : Masson, D.L. 1999.