

## 29219 - Higiene alimentaria

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2020/21

**Asignatura:** 29219 - Higiene alimentaria

**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

**Materia:** ---

## 1. Información Básica

### 1.1. Objetivos de la asignatura

Esta asignatura, junto con el módulo de seguridad alimentaria 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.

### 1.2. 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:
  1. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
  2. Intervenir en la calidad y la seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
  3. 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".

### 1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Se recomienda asistir a todas 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".

## 2. Competencias y resultados de aprendizaje

### 2.1. 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.

## 2.2.Resultados de aprendizaje

**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.

## 2.3.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.Evaluación

### 3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

*En este curso académico, ante la posibilidad de una reducción total o parcial de la presencialidad de las evaluaciones en función de la evolución de la crisis sanitaria ocasionada por la pandemia COVID-19, se contemplan tanto la **evaluación presencial** como la **evaluación on line**. Si por diversas razones fuera necesario recurrir a la evaluación on line, el único cambio respecto a la evaluación presencial sería la realización de las pruebas individuales con las herramienta de evaluación de Moodle (ADD).*

En esta asignatura se consideran dos modalidades de evaluación:

#### 1. EVALUACIÓN CONTINUA

Consistirá en:

- **Prueba individual escrita** con 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 60% a la calificación final siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

- **Presentación de actividades** sobre el temario práctico de la asignatura (seminarios y prácticas de laboratorio).

Se evalúan fundamentalmente los resultados de aprendizaje 4 y 5.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 40% a la calificación final siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

**Los estudiantes que opten por este sistema de evaluación adquieren el compromiso de:** (1) asistir al menos al 70% de las sesiones prácticas, (2) asistir a las prácticas de búsqueda de legislación y de laboratorio, y (3) presentar todas las actividades anteriormente señaladas dentro de los plazos de tiempo establecidos.

#### 2. PRUEBA GLOBAL

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

- **Prueba individual escrita** con 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 60% 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 4 y 5.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 40% 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.*

## **4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos**

### **4.1. 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.

### **4.2. Actividades de aprendizaje**

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

#### **- Clases teóricas participativas**

Presencial on line (de acuerdo con las directrices del Centro, las clases serán impartidas de forma telemática síncrona mediante videoconferencia a través de Google Meet). 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. 4 horas (0,16 ETCS). Tendrán lugar en el aula informática o en el aula asignada (los estudiantes llevarán sus dispositivos digitales, tales como ordenadores portátiles o tablets), 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 a cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura.

#### **- Clases prácticas en laboratorio**

Presencial. 6 horas (0,24 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).

*En función de la evolución de la crisis sanitaria ocasionada por la pandemia COVID-19 existe la posibilidad de que en algún momento la docencia tuviera que pasar del formato presencial al formato on line, en ese caso el programa práctico de la asignatura se impartiría de forma telemática síncrona mediante videoconferencia a través de Google Meet. Asimismo, las pruebas de evaluación se llevarían a cabo mediante la modalidad online señalada en el apartado 3.1. de la guía docente.*

## 4.3. 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

### **Bloque 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
- 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 enfermedades de transmisión alimentaria de origen microbiano
- Enfermedades de transmisión alimentaria de origen bacteriano
- Enfermedades de transmisión alimentaria de origen vírico, parasitario y fúngico

### **Bloque 3. Sistemas de gestión de la higiene alimentaria**

- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Sistema de autocontrol basado en los principios del 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. Control de proveedores.

## 4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

La planificación y el calendario de la asignatura serán publicados en el ADD.

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.

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

## 4.5. Bibliografía y recursos recomendados

[http://biblos.unizar.es/br/br\\_citas.php?codigo=29219&year=2020](http://biblos.unizar.es/br/br_citas.php?codigo=29219&year=2020)