

29219 - Higiene alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2022/23

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 estudiantado como responsable de la higiene alimentaria y seguridad alimentarias en los servicios de alimentación.

Los objetivos y el planteamiento de la asignatura están alineados con algunos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro:

- **Objetivo 3:** Salud y bienestar
 - Meta **3.3** Enfermedades transmitidas por el agua y otras enfermedades transmisibles.
 - Meta **3.9** Enfermedades producidas por productos químicos peligrosos y la contaminación del agua.
- **Objetivo 6:** Agua limpia y saneamiento
 - Meta **6.3** Mejorar la calidad del agua.
 - Meta **6.4** Uso eficiente de los recursos hídricos en todos los sectores.
- **Objetivo 12:** Producción y consumo responsable
 - Meta **12.2** Gestión sostenible y uso eficiente de los recursos naturales.
 - Meta **12.3** Desperdicio de alimentos.
 - Meta **12.5** Generación de desechos.

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 estudiantado 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, cada 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

Para superar esta asignatura, cada estudiante, deberá demostrar los siguientes resultados...

1. Conocer los principales conceptos relacionados con 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 social** es un sector en el que las personas graduadas en **Nutrición Humana y Dietética** pueden desarrollar su profesión, gestionando los servicios de alimentación, participando en su organización y desarrollo, y coordinando y participando en la formación continua del personal implicado.

Una de las labores fundamentales que recae sobre el personal **Dietista-Nutricionista** es ser **responsable de la higiene y seguridad alimentarias** de los servicios de alimentación en general, y de los hospitalarios en particular, 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 los servicios de alimentación.

3. Evaluación

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

En esta asignatura se consideran dos modalidades de evaluación: evaluación fraccionada y prueba global. Ambas modalidades serán presenciales.

EVALUACIÓN FRACCIONADA

Esta modalidad de evaluación consistirá en la realización de 2 pruebas escritas y la presentación de actividades. La primera prueba escrita se realizará en el periodo lectivo del primer semestre. La segunda prueba escrita se efectuará en la convocatoria oficial de enero.

1. **Prueba individual escrita** con preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas sobre los **contenidos teóricos y prácticos** de la asignatura, según lo señalado en la correspondiente convocatoria.

Las pruebas se puntuarán de 0 a 10. La primera prueba permitirá liberar materia si se ha logrado como mínimo una puntuación de 5. Se tendrá que obtener, al menos, un 5 en cada una de las pruebas escritas para considerarse superadas; solo en este caso se calculará la media entre ambas y contribuirá un 80% a la calificación final.

En estas pruebas se evalúan los resultados de aprendizaje 1, 2, 3, 4 y 5.

2. Presentación de actividades sobre las practicas de la asignatura (seminarios y prácticas de laboratorio).

Se superará obteniendo una puntuación mínima de 5 sobre 10 y contribuirá un 20% a la calificación final.

Se evalúan fundamentalmente los resultados de aprendizaje 4 y 5.

Quienes opten por el sistema de evaluación fraccionada adquieren el compromiso de asistir, al menos, al 75% de las sesiones prácticas, y presentar todas las actividades dentro de los plazos de tiempo establecidos.

PRUEBA GLOBAL

Cualquier estudiante que no haya optado por la evaluación fraccionada tendrá que realizar la prueba global. También quien habiendo elegido la evaluación fraccionada no haya asistido al 75% de las sesiones prácticas, o no haya aprobado la primera prueba escrita, o no haya presentado o no haya superado las actividades exigidas sobre las prácticas.

La prueba global consistirá en una **prueba individual escrita** con preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas sobre los **contenidos teóricos y prácticos** de la asignatura.

Se puntuará de 0 a 10. Para ser superada se tendrá que obtener una puntuación mínima de 5.

Mediante esta prueba se evalúan los resultados de aprendizaje 1, 2, 3, 4 y 5.

CONVOCATORIAS DISTINTAS A LA PRIMERA

Cualquier estudiante que tenga que presentarse a la segunda convocatoria del mismo curso académico tendrá una evaluación similar a la prueba global.

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 seguridad alimentarias y los servicios de alimentación. Se aplican diferentes actividades de aprendizaje como las clases teóricas participativas y las clases prácticas.

Se recomienda al estudiantado 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. 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 el alumnado, trabajando en grupo o individualmente, resolverá cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura. Principalmente aplicará los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) a la elaboración de comidas preparadas en los servicios de alimentación y diseñarán y elaborarán un Plan General de Higiene.

- Clases prácticas en aula informática

Presencial. 4 horas (0,16 ETCS). Tendrán lugar en el aula informática o en el aula asignada (cada estudiante

llevará su dispositivo digital, tal como ordenador portátil o tablet), en grupos de tamaño medio. En estas prácticas cada alumno, trabajando individualmente, manejará las fuentes de información en higiene y seguridad alimentarias y aprenderá a buscar y actualizar 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, cada estudiante realizará una prueba objetiva para verificar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje.

- Trabajo autónomo

84 horas (3,36 ECTS).

4.3. Programa

El programa que se ofrece al estudiantado para ayudar a lograr los resultados previstos comprende:

Bloque 1. Conceptos generales de higiene, seguridad y legislación alimentarias

- 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 y seguridad alimentarias

- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC
- Sistema de autocontrol en servicios de alimentación
- 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://psfunizar10.unizar.es/br13/egAsignaturas.php?codigo=29219>