

## 29219 - Higiene alimentaria

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**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 de la asignatura

Esta asignatura tiene como objetivo general proporcionar los conocimientos y habilidades necesarios para capacitar al estudiantado como responsable de la higiene y seguridad alimentaria en los servicios de alimentación. Además, esta asignatura es la base para el módulo de seguridad alimentaria de la asignatura multidisciplinar "Gestión de servicios de alimentación".

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), en concreto, la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida al logro de las metas 3.3 y 3.9 del Objetivo 3, las metas 6.3 y 6.4 del Objetivo 6, y las metas 12.2, 12.3 y 12.5 del Objetivo 12.

Se recomienda haber cursado las asignaturas "Microbiología de los alimentos" y "Toxicología de los alimentos".

### 2. Resultados de aprendizaje

- Conocer los principales conceptos relacionados con la higiene y seguridad alimentaria.
- Identificar los principales peligros alimentarios, conocer su origen y fuentes de contaminación, y saber aplicar las medidas necesarias para su prevención y control.
- Conocer los requisitos de diseño y organización de los establecimientos alimentarios desde el punto de vista higiénico-sanitario.
- Comprender, diseñar y aplicar el sistema de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Conocer y manejar las fuentes de información del campo de la higiene y seguridad alimentaria, y en particular saber buscar y actualizar la legislación alimentaria.

### 3. Programa de la asignatura

Bloque 1. Higiene, seguridad y legislación alimentaria: conceptos generales de higiene y legislación alimentaria, política europea de seguridad alimentaria.

Bloque 2. Peligros alimentarios: origen, prevención y control.

Bloque 3. Autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC): conceptos generales, planes generales de higiene (PGH), plan APPCC.

### 4. Actividades académicas

#### **Clases teóricas participativas**

Presencial. 36 horas. Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

#### **Clases prácticas en aula**

Presencial. 16 horas. Tendrán lugar en el aula asignada. El alumnado con su dispositivo digital manejará fuentes de información de seguridad alimentaria, buscará y actualizará legislación alimentaria, y resolverá cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura (principios del APPCC, planes generales de higiene y otros).

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

Presencial. 8 horas. Tendrán lugar en el laboratorio asignado. El alumnado realizará controles higiénicos habituales en establecimientos alimentarios.

#### **Estudio y trabajo personal**

No presencial. 84 horas.

#### **Pruebas de evaluación**

Presencial. 2,5 horas.

## 5. Sistema de evaluación

Se contemplan dos modalidades de evaluación:

A) **Evaluación mixta**, se evaluará al alumnado de la siguiente forma:

1. **Actividades de portafolio**. Supondrá el 20% de la calificación final y se superará obteniendo una puntuación mínima de 5,0 sobre 10.

2. **Prueba individual escrita** con preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas sobre los **contenidos teóricos y prácticos**. Supondrá el 80% de la calificación final y se superará obteniendo una puntuación mínima de 5,0 sobre 10.

Los **requisitos** para realizar este tipo de evaluación son: asistir a, al menos, el 70% de las actividades prácticas (prácticas en aula y en laboratorio) y entregar todas las actividades que forman parte del portafolio en plazo.

B) **Prueba global**, que constará de dos partes:

1. **Prueba individual escrita** sobre los **contenidos teóricos**. Consistirá en preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas. Supondrá el 60% de la calificación final de la asignatura y se superará obteniendo una puntuación mínima de 5,0 sobre 10.

2. **Prueba individual escrita** sobre los **contenidos prácticos**. Consistirá en la resolución de problemas o cuestiones relacionadas con las prácticas en aula y en laboratorio. Supondrá el 40% de la nota final de la asignatura, y se superará obteniendo una puntuación mínima de 5,0 sobre 10.

El alumnado que no haya aprobado la asignatura en primera convocatoria podrá superar la asignatura mediante la prueba global en la segunda convocatoria oficial.