

30822 - Higiene alimentaria general

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 30822 - Higiene alimentaria general

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

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 que los estudiantes adquieran conocimientos, destrezas y habilidades que les permitan identificar las medidas de prevención y control frente a los distintos agentes de peligro que pueden contaminar los alimentos en cualquier fase de la cadena alimentaria, así como los factores que inciden sobre su presentación.

Los planteamientos y objetivos de la asignatura están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, 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 2: Hambre cero.

Objetivo 3: Salud y bienestar.

Objetivo 4: Educación de calidad.

Objetivo 6: Agua limpia y saneamiento.

Objetivo 7: Energía asequible y no contaminante.

Objetivo 12: Producción y consumo responsables

Objetivo 17: Alianzas para lograr los objetivos.

2. Resultados de aprendizaje

1. Conocer los principales términos asociados al concepto de Higiene y seguridad alimentarias y los fundamentos de la higiene alimentaria.
2. Identificar los agentes de peligro de cualquier tipo que pueden estar presentes en cualquier fase de la cadena alimentaria.
3. Analizar los factores contribuyentes y desencadenantes que determinan la presencia y supervivencia de los agentes de peligro en los alimentos.
4. Conocer los principales síndromes morbosos provocados por los agentes de peligro alimentarios, identificar sus causas y evaluar su epidemiología con el fin de proponer medidas preventivas y de actuación inmediata para su control.
5. Identificar cuáles son los requisitos higiénicos a implantar en las industrias y establecimientos alimentarios y estar en condiciones de organizar medidas de saneamiento en la industria alimentaria.
6. Formar manipuladores de alimentos desde el punto de vista higiénico.
7. Establecer una comunicación correcta y eficaz, oral y escrita en castellano y de una lectura más comprensiva en inglés.

3. Programa de la asignatura

Bloque I.- Concepto y fundamentos de la Higiene alimentaria.

Concepto de higiene alimentaria, seguridad alimentaria y aptitud de los alimentos para el consumo.
Enfoque global de la cadena alimentaria.

Bloque II.- Peligros transmitidos por los alimentos o presentes de forma natural en ellos

Introducción a la toxicología alimentaria

Prevención y control de la toxicidad natural de los alimentos.

Características y medidas de prevención y control de la contaminación alimentaria por:

- Alérgenos alimentarios.
- Contaminantes químicos de origen ambiental.
- Residuos químicos derivados de tratamientos zoonosológicos y aditivos en alimentos para animales
- Residuos químicos derivados de tratamientos con plaguicidas
- Tóxicos asociados a la transformación industrial y preparación de los alimentos
- Peligros biológicos: bacterias, virus y parásitos.
- Micotoxinas y aminas biógenas

Bloque III.- Higiene en la producción y procesado de alimentos

Higiene en la producción primaria.

Principios generales de higiene en la producción de alimentos: diseño y mantenimiento de locales, equipos y utensilios; limpieza y desinfección en la industria alimentaria; lucha contra plagas; eliminación de residuos; desinfección de agua; control de las operaciones; higiene del personal.

4. Actividades académicas

Clases magistrales (37 h). Serán participativas y en ellas se expondrán de forma razonada los contenidos que se detallan en

el programa.

Prácticas en aula informática (14 h):

- Práctica 1. Fuentes de información en el ámbito de la higiene alimentaria. Estudio aplicado en aula informática de infecciones e intoxicaciones alimentarias: evolución de datos epidemiológicos, conocimiento de fuentes de contaminación y sistema de propagación de brotes.
- Prácticas 2, 3, 4 y 5. Estudio aplicado enfocado a la búsqueda e interpretación de información relativa a las características, prevención y control de la contaminación alimentaria por agentes de peligro químicos (2 y 3) y biológicos (4 y 5).

Prácticas de laboratorio (9 h):

- Práctica 6. Principios generales de higiene en la industria Alimentaria (I).
- Práctica 7. Principios generales de higiene en la industria Alimentaria (II).
- Práctica 8. Principios generales de higiene en la industria Alimentaria (III).

5. Sistema de evaluación

1: Examen escrito global (75%). Prueba escrita individual con cuestiones cortas y de desarrollo con dos partes:

Prueba I (45%). Evaluación de los conocimientos sobre las características de la contaminación por agentes de peligro alimentario y las medidas para su prevención y control.

Prueba II (30%). Evaluación de los conocimientos sobre los Principios Generales de Higiene de la industria alimentaria.

La Prueba II podrá superarse además durante el periodo de clases, mediante la realización de las dos actividades siguientes:

- Supuesto práctico (50%) sobre cuestiones relacionadas con lo trabajado en las prácticas de laboratorio
- Examen escrito individual (50%)

Será necesario obtener una puntuación $\geq 4,0$ en ambas pruebas para que promedien.

Criterios de valoración: conocimiento de la materia, expresión escrita, razonamiento de las respuestas, utilización correcta de la terminología propia de la materia.

La calificación obtenida en el examen escrito global se guardará hasta la siguiente convocatoria del mismo curso académico siempre y cuando se obtenga una puntuación $\geq 5/10$. Será necesario obtener una puntuación $\geq 4,0$ en las pruebas I y II para que promedien.

2: Examen de conocimientos prácticos (25%)

Se llevará a cabo mediante la realización de las siguientes pruebas:

• Prueba I (50% de la calificación de la parte práctica). Exposición y discusión de un trabajo sobre un agente de peligro químico. La calificación obtenida será el resultado de:

- Exposición y discusión del trabajo realizado en grupo (30%) y
- Realización de un cuestionario individual (20%), programado al final de las sesiones prácticas.

Criterios de valoración: capacidad de búsqueda, análisis y procesado de información; capacidad de comunicación y expresión, capacidad de relacionar los conocimientos adquiridos.

En el caso de no asistir a las prácticas, obtener una calificación media en ambas pruebas inferior a 5,0, o si el estudiante desea renunciar a la calificación obtenida, el alumno deberá realizar una evaluación individual sobre esta parte de la asignatura, coincidiendo con la realización del examen escrito global consistente en la realización de un trabajo escrito individual en el que se deberá responder a una serie de cuestiones relacionadas con la caracterización del peligro alimentario químico trabajado en las sesiones prácticas y que deberá ser defendido frente al profesor responsable.

• **Prueba II (50% de la calificación de la parte práctica).**- Exposición y discusión de un trabajo sobre un agente de peligro biológico. Se seguirá el mismo procedimiento y criterios que los descritos para el agente de peligro químico.

Para obtener la calificación final es obligatorio realizar los dos exámenes (escrito global y de conocimientos prácticos) y tener en cada uno de ellos una nota mínima de 5 puntos sobre 10. La superación de la prueba de conocimientos prácticos tendrá validez en las dos convocatorias del siguiente curso académico.