

30828 - Higiene alimentaria aplicada

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 30828 - Higiene alimentaria aplicada

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

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

Créditos: 6.0

Curso: 3

Periodo de impartición: Segundo semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura se enmarca en el objetivo específico de la titulación de formar profesionales en Higiene y Seguridad alimentaria si bien las competencias que se adquieren son base del ejercicio profesional de la totalidad de las salidas profesionales de la titulación.

Sus objetivos generales son la adquisición de conocimientos, destrezas y habilidades que permitan a los estudiantes:

- a. establecer Planes Generales de Higiene en la industria alimentaria
- b. identificar, prevenir y controlar los agentes de peligro en los distintos sectores alimentarios mediante la aplicación de prácticas correctas de higiene.

Sus planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>):

Objetivo 3: Salud y bienestar.

Objetivo 4: Educación de calidad.

Objetivo 6: Agua limpia y saneamiento.

Objetivo 12: Producción y consumo responsables.

2. Resultados de aprendizaje

1. Reconocer los procedimientos básicos que fundamentan los códigos de buenas prácticas en la producción de alimentos.
2. Elaborar, aplicar y mantener prácticas correctas de higiene, en cualquier fase de la cadena alimentaria, aplicando la legislación vigente.
3. Coordinar y llevar a cabo la formación continua en temas de higiene alimentaria, especialmente en relación a los manipuladores de alimentos.
4. Identificar los principales factores que provocan la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos en los distintos sectores de la industria alimentaria.
5. Detectar problemas higiénico-sanitarios en los distintos sectores de la industria alimentaria.
6. Establecer Planes Generales de Higiene (PGHs) como prerrequisitos higiénicos básicos en establecimientos alimentarios de los distintos sectores agroalimentarios.
7. Identificar y verificar los criterios correctos para el desarrollo de los PGHs en los distintos sectores agroalimentarios.
8. Conocer y manejar las fuentes de información básicas relacionadas con la Higiene alimentaria y especialmente con guías de prácticas correctas de higiene como una herramienta para asegurar la correcta manipulación de alimentos y establecer las actuaciones pertinentes tras la aplicación de la legislación correspondiente.
9. Elaborar, en equipo, un proyecto coordinado con otras asignaturas en el que se detalle y profundice en los aspectos higiénicos relacionados con el proceso de fabricación de un alimento prototipo.

3. Programa de la asignatura

Programa teórico:

- Bloque I: Planes Generales de Higiene (PGH) en la industria alimentaria

1. Introducción a los planes generales de higiene
2. Planes generales de higiene en la industria alimentaria

- Bloque II: Higiene en la producción, distribución y comercialización aplicada a los sectores alimentarios

Medidas de higiene alimentaria aplicada a los procesos tecnológicos de la industria alimentaria y a los diferentes sectores alimentarios: carne y derivados cárnicos, leche y derivados lácteos, productos de la pesca, huevos y ovoproductos, frutas y hortalizas.

Programa práctico:

- Elaboración de Planes Generales de Higiene
- Elaboración de un trabajo de integración (con las asignaturas de Legislación alimentaria y Tecnología de los alimentos II)
- Visitas a empresas para conocer la implantación in situ de los conocimientos adquiridos

4. Actividades académicas

Clases magistrales (35 h). Serán participativas y en ellas se expondrán de forma razonada los contenidos que se detallan en el programa teórico de la asignatura.

Resolución de problemas y casos (9 h): 3 sesiones de 3 h cada una en las que los alumnos elaborarán, en grupo, diferentes planes generales de higiene aplicados a un modelo de elaboración de un producto alimentario.

Prácticas de laboratorio en Planta Piloto (13 h): 5 sesiones (2-3 h/sesión) en las que se analizará desde un punto de vista higiénico el proceso de elaboración de un producto que se realizará tomando como referencia de industria alimentaria, las instalaciones, equipos y utensilios de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El trabajo realizado en estas sesiones forma parte del trabajo docente (Trabajo de Integración) que se realiza en coordinación con las asignaturas de Legislación Alimentaria y Tecnología de Alimentos II.

Prácticas especiales (3 h): Visitas a instalaciones de ámbito alimentario.

Estudio personal (60 h).

Trabajo docente (27 h).

Evaluación (3 h).

Tutoría individual/grupal: Sesiones presenciales o virtuales para resolución de dudas.

5. Sistema de evaluación

Evaluación global:

Consta de varias pruebas de evaluación. Para superar la asignatura es necesario que la media ponderada de las calificaciones obtenidas en las diferentes pruebas de evaluación sea igual o superior a 5 puntos sobre 10. De no ser así, la asignatura se considerará suspensa y la calificación final será la mínima de las obtenidas.

Prueba I: Evaluación de los Planes Generales de Higiene (30%). Examen escrito de preguntas cortas y/o de desarrollo. Calificación mínima: 5 puntos sobre 10, con validez en el mismo curso.

La prueba I se podrá realizar, asimismo, durante el periodo de clases mediante la realización de las dos actividades siguientes:

- Actividad I (10%): Exposición y defensa en grupo de un Plan de Higiene aplicado a un modelo de industria alimentaria, que se habrá elaborado en las sesiones prácticas de problemas y casos, y
- Actividad II (20%): Examen escrito de preguntas cortas y/o de desarrollo, que se realizará durante el periodo de clases una vez finalizada la impartición de estos contenidos. Calificación mínima para promediar con la calificación grupal de la Actividad I: 4 puntos sobre 10.

Prueba II: Evaluación de contenidos del bloque II del programa teórico (45%). Examen escrito de preguntas cortas y/o de desarrollo. Calificación mínima: 5 puntos sobre 10, con validez en el mismo curso.

Criterios de evaluación (Pruebas I y II): se valorará el grado de conocimiento de la materia, y la capacidad de precisión y de razonamiento crítico, así como la expresión escrita.

Prueba III: Evaluación del Trabajo Integración (25%). Consistirá en la exposición y defensa grupal (75%) del trabajo docente, así como en la respuesta individual (25%) a cuestiones formuladas por el profesor. Se realizará coincidiendo con la última sesión práctica programada. La calificación obtenida tendrá validez durante los cursos académicos 2023-2024 y 2024-2025.

El alumno que no haya hecho el trabajo grupal o desee mejorar la calificación grupal obtenida, deberá contactar con el profesor para que le asigne un tema de trabajo a realizar individualmente. El estudiante deberá realizar una prueba oral en la que presentará y defenderá el trabajo asignado y responderá a las preguntas que le plantee el profesor. Esta prueba se realizará en el periodo de exámenes organizados por el centro.

Criterios de evaluación (Prueba III): se valorará la capacidad de aplicación y relación de los conocimientos adquiridos, de comunicación de ideas y expresión oral así como la capacidad de razonamiento de las respuestas a las preguntas planteadas.