

## 30822 - Higiene alimentaria general

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**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 está incluida en la materia de "Microbiología e higiene alimentaria" y tiene como objetivo general que los estudiantes conozcan los distintos agentes de peligro responsables de la pérdida de inocuidad de los alimentos así como los factores que inciden sobre su presentación y que adquieran conocimientos, destrezas y habilidades que les permitan identificar las medidas para su prevención y control en cualquier fase de la cadena alimentaria.

### 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 zoonosarios 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 aminos 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 (35 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).

#### **Problemas y casos (2 h):**

- Sesión en aula para analizar y discutir los resultados obtenidos en las pruebas realizadas en las prácticas de laboratorio.

A lo largo del curso se podrán proponer a los alumnos actividades de carácter voluntario: análisis de noticias de actualidad relacionadas con el contenido de la asignatura; creación de contenido o acciones de divulgación relacionadas con el temario de la asignatura, etc.

### **5. Sistema de evaluación**

Para obtener una calificación final igual o superior a 5/10 (aprobado) es obligatorio obtener la puntuación mínima requerida en cada una de las pruebas de evaluación. En caso contrario, la calificación final corresponderá a la mínima de las obtenidas.

#### **La evaluación global de la asignatura consta de dos partes**

##### **1: Examen escrito global (75%).**

- Prueba I (45%). Prueba escrita individual con cuestiones cortas y de desarrollo en la que se evaluará la adquisición de conocimientos relativos a las características de la contaminación por agentes de peligro alimentario y las medidas para su prevención y control (Bloque I + II). La Prueba I podrá superarse además durante el periodo de clases y tendrá la consideración de eliminatoria para aquellos estudiantes que la superen con una calificación >6/10, manteniéndose la calificación obtenida en las dos convocatorias del curso.
- Prueba II (30%). Prueba escrita individual con cuestiones cortas, de desarrollo y ejercicios prácticos en la que se evaluarán los conocimientos sobre los Principios Generales de Higiene de la industria alimentaria (Bloque III).

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

##### **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.
- Prueba II (50% de la calificación de la parte práctica).- Exposición y discusión de un trabajo sobre un agente de peligro biológico. 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 alguna de las pruebas inferior a 5/10, o si el estudiante desea mejorar 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 una prueba escrita en la que tendrá que responder a cuestiones de desarrollo relacionadas con la caracterización de un agente de peligro.

En caso de que se obtenga una calificación final superior a 5, la nota obtenida podrá mejorarse mediante la participación en actividades de carácter voluntario. La calificación obtenida en dichas actividades podrá suponer como máximo el 10% de la calificación global de la asignatura y promediará con la calificación final si el resultado mejora la calificación del alumno, pero no en caso contrario (calificación final: 90% obtenido con las pruebas de evaluación ordinarias + 10% la calificación obtenida en las actividades voluntarias, siempre y cuando el resultado final mejore la calificación obtenida con la valoración única de las pruebas de evaluación ordinarias). Se valorará la capacidad crítica y aplicativa de los conocimientos adquiridos.

### **6. Objetivos de Desarrollo Sostenible**

- 3 - Salud y Bienestar
- 6 - Agua Limpia y Saneamiento
- 12 - Producción y Consumo Responsables