

## 30828 - Higiene alimentaria aplicada

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**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.

### 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), en el que los estudiantes, organizados en grupos, analizan desde un punto de vista higiénico (además de legal y tecnológico en el marco de las otras dos asignaturas) el proceso de elaboración de un producto.

- 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 (6 h):** 2 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 (16 h):** 6 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, en gran medida 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.

La docencia práctica se desarrollará conforme al siguiente **cronograma**:

- 1º. *Práctica de laboratorio 1 (3 h). Documentación previa. Ficha técnica del producto. Elaboración del plano de la industria alimentaria*
- 2º. *Sesión de problemas y casos I (3 h). Elaboración en grupo de un Plan General de Higiene de una industria alimentaria*
- 3º. *Sesión de problemas y casos II (3 h). Elaboración en grupo de un Plan General de Higiene de una industria alimentaria*
- 4º. *Práctica de laboratorio 2 (2 h). Resolución mediante un juego de rol, de un problema de la industria alimentaria en relación a los PGH.*
- 5º. *Práctica de laboratorio 3 (3 h): Trabajo en grupo del proyecto integrado*
- 6º. *Práctica de laboratorio 4 (3 h): Trabajo en grupo del proyecto integrado*
- 7º. *Práctica de laboratorio 5 (2 h): Trabajo en grupo del proyecto integrado*
- 8º. *Práctica de laboratorio 6 (3 h): Trabajo en grupo del proyecto integrado*

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 obtener una calificación final igual o superior a 5/10 (aprobado) así como 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.

**Prueba I: Evaluación de los conocimientos teóricos (65 %).** Examen escrito de preguntas cortas y/o de desarrollo relacionadas con los contenidos teóricos de los bloques I (Planes Generales de Higiene) y II (Higiene aplicada a sectores). Calificación mínima: 5 puntos sobre 10, con validez en el mismo curso académico.

**Prueba II: Evaluación de los conocimientos prácticos (35 %).** Esta parte de la asignatura se evaluará durante el periodo lectivo mediante la realización de:

- **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. Calificación mínima: 5 puntos sobre 10, con validez en el mismo curso.

El alumno que no haya hecho el trabajo grupal o no haya superado la prueba, deberá contactar con el profesor para que le asigne un tema de trabajo a realizar individualmente, que presentará y defenderá en una prueba oral que se realizará en el periodo de exámenes organizados por el centro.

El alumno que desee mejorar la calificación grupal obtenida, podrá realizar una prueba oral individual en la que presentará y defenderá el trabajo previamente asignado y responderá a las preguntas que le plantee el profesor. Esta prueba se realizará en el periodo de exámenes organizados por el centro.

- **Actividad II (25%):** Trabajo de integración. Consistirá en la exposición y defensa grupal (75%) del trabajo de integración, así como en la respuesta individual (25%) a cuestiones formuladas por el profesor. Calificación mínima: 5 puntos sobre 10, con validez en el mismo curso.

El alumno que no haya hecho el trabajo grupal 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. Asimismo, los alumnos que habiendo realizado el trabajo grupal no hayan superado el trabajo de integración o deseen mejorar la calificación obtenida, deberán realizar una prueba escrita en la que responderán a cuestiones relacionadas con el trabajo realizado. Esta prueba se realizará en el periodo de exámenes organizados por el centro y la calificación obtenida será la que se otorgará a la actividad II.

Criterios de evaluación: 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.

#### 6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

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