Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Higiene, legislación y seguridad alimentaria

Curso 2023/24

Grado en Nutrición Humana y Dietética

UCAV

www.ucavila.es

1 Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	HIGIENE, LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Carácter:	FORMACIÓN OBLIGATORIA
Código:	30201GJ
Curso:	3º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	6

Prerrequisitos:

Se recomienda haber cursado previa o simultáneamente las materias: Microbiología y parasitología, Salud pública y Toxicología de los Alimentos

Responsable docente: ÁNGELA GARCÍA SOLAESA

Doctora en Ciencia y Biotecnología Alimentarias, Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.

Email: angela.garcia@ucavila.es

Departamento (Área Departamental): NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo III:	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD
Materia:	HIGIENE, LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

2 Objetivos y competencias

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio;
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio;
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética;
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado;
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.2. COMPETENCIAS GENERALES

- CG1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

- CG3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG20. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y

evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

- CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE17. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE18. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- CE19. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad

- CE20. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE24. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

2.4. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CT2 - Capacidad de organización y planificación.
- CT3 - Capacidad de resolución de problemas.
- CT4 - Capacidad para el trabajo en equipo.
- CT5 - Capacidad para el trabajo en un contexto internacional.
- CT6 - Capacidad de razonamiento crítico.
- CT11 - Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando siempre la consecución de la calidad.
- CT12 - Capacidad de adaptarse a los cambios y de tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia

2.5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- El alumno será capaz de conocer la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria y elaborar nuevas normas de seguridad, así como realizar una inspección alimentaria.
- El alumno será capaz de desarrollar sistemas de control de calidad alimentaria en una empresa alimentaria
- El alumno podrá asesorar a empresas del sector alimentario y la restauración en aspectos relacionados con la calidad, la seguridad alimentaria y el desarrollo de nuevos productos y etiquetado de calidad de los mismos.

3 Contenidos de la asignatura

3.1. PROGRAMA

Unidad didáctica 1. Higiene

- Tema 1. Concepto de Higiene. Buenas prácticas higiénicas.
- Tema 2. Higiene del personal.

Unidad didáctica 2. Limpieza, desinfección, residuos y plagas

- Tema 3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones
- Tema 4. Gestión de residuos
- Tema 5. Control de plagas

Unidad didáctica 3. Legislación y Seguridad Alimentarias

- Tema 6. Conceptos de seguridad alimentaria. Trazabilidad
- Tema 7. Organismos alimentarios. Codex, EFSA, AESAN
- Tema 8. Normativa aplicable en Europa y España
- Tema 9. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Unidad didáctica 4. Fallos en el control alimentario

- Tema 10. Contaminación de alimentos. Enfermedades de Transmisión por Alimentos
- Tema 11. Alertas alimentarias.

3.2. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS Y ENLACES

BIBLIOGRAFÍA

Libros de referencia

- Bello J, López de Cerain A, García-Jalón I. Fundamentos de seguridad alimentaria. Aspectos higiénicos y toxicológicos. Pamplona: Ed. Eunate; 2000.

- Gil A, Ruiz M. Tratado de Nutrición 2ª ed. Tomo II. Capítulo 2.20 Higiene de los alimentos. Madrid: Panamericana; 2010
- González, MJ. Gestión de la seguridad alimentaria en cocinas hospitalarias [Libro electrónico]. Madrid: AENOR, 2013
- Villalón M. Tratado de higiene y seguridad alimentaria en restauración. Editorial técnica Avicam, 2016
- Bosch A. y cols. Seguridad Alimentaria. Ciencia, tecnología y legislación. Madrid: International Marketing and Communication; 2010.
- Gutiérrez JM. Seguridad e higiene de los alimentos: legislación europea (UE). Málaga: Ed. Monsálvez; 2010.
- Menéndez A. y cols. Estudios jurídicos sobre seguridad alimentaria [Libro electrónico]. Madrid: Marcial Pons, 2015.
- Oanta GA. La política de seguridad alimentaria en la Unión Europea [Libro electrónico]. Valencia: Tirant lo Blanch, 2007
- Felipe C, Felipe J. Manual de Higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Madrid: Ed. Thomson, Paraninfo; 2004
- De las Cuevas V. Trazabilidad avanzada: guía práctica para la aplicación de un sistema de trazabilidad en una empresa alimentaria. Editorial Ideas propias; 2006.
- Forsythe SJ, Hayes PR. Higiene de los alimentos. Microbiología y HACCP. Zaragoza: Editorial Acribia; 1999
- Marriott NG. Principios de higiene alimentaria. Zaragoza: Editorial Acribia; 1999.
- Berrang M. y cols. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. De aplicación en empresas del sector alimentario. Madrid: AMV; 2001.
- Wildbrett G. (coord.) Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Zaragoza: Acribia; 2000.

➢ **RECURSOS:**

- Acceso a todos los libros recomendados en la guía docente de la asignatura a través de la Biblioteca de la Universidad.

➢ **ENLACES:**

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Disponible en: www.aecosan.msssi.gob.es/
- European Food Sasfety Authority. Disponible en: http://www.efsa.europa.eu/es
- Codex alimentarius. Disponible en: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Disponible en: http://www.fao.org/home/es/
- Manual para manipuladores de alimentos: http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf

4 Indicaciones metodológicas

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

➢ **Clases virtuales:** mediante la clase magistral virtual el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.

➢ **Estudio autónomo del alumno:** el alumno acometerá de forma individual el estudio de la asignatura de modo que le permita adquirir las competencias de la misma. Para ello contará con la tutorización personalizada del profesor de la asignatura, como principal responsable docente.

➢ **Tutoría académica virtual**: El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.

➢ **Actividades en la plataforma virtual**

➢ **Actividades de evaluación**

5 Evaluación

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del examen (40% de la calificación final) y la evaluación continua (ejercicios prácticos y participación en las diferentes actividades de la plataforma, con valor del 60%).

- **Examen final (40 % de la nota final)**

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico. No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

Este examen constará de preguntas tipo test con cuatro opciones de respuesta. Los errores puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

- **Evaluación continua (60% de la nota final)**

No se admitirán trabajos de evaluación continua fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Los trabajos de la evaluación continua que no se presenten se considerarán suspensos con una calificación cualitativa de cero.

Las actividades propuestas dentro de la evaluación continua serán:

- Ejercicios o examen práctico (40% de la nota final)

  Relacionados con el temario práctico, para aplicar lo visto durante las clases teóricas.

- Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual (20% de la nota final)

A través de la plataforma se irán colgando diferentes actividades que el alumno debe ir realizando para su posterior evaluación por parte del profesor.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Examen escrito	40%
Ejercicios o examen práctico	40%
Participación en actividades de la plataforma virtual	20%
TOTAL	**100%**

Criterios de calificación de la evaluación continúa

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua (ejercicios prácticos y participación en actividades de la plataforma) se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
TOTAL	**100%**

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS	1	0,75	0,5	0,25	0	CARACT. NEGATIVAS
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello

Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes

6 Apoyo tutorial

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Horario de tutorías de la asignatura: En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de

verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual.

Herramientas para la atención tutorial: Plataforma Blackboard, correo electrónico y atención telefónica.

7 Horario de la asignatura y Calendario de temas

Horario de la asignatura: El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: www.ucavila.es. Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	15	25 HORAS
Unidad 2	22,5	35 HORAS
Unidad 3	35	50 HORAS
Unidad 4	27,5	40 HORAS
TOTAL	**100**	**150**

El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.