

# Guía Docente

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Higiene y Calidad de los Alimentos		
Tipo:	Obligatoria	Créditos ECTS:	6
Curso:	3	Código:	1463
Periodo docente:	Sexto semestre		
Materia:	Bromatología y Salud		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	150		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Rocío Estévez Santiago	rocio.estevez@ufv.es

## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura Higiene y Calidad de los Alimentos busca brindar conceptos fundamentales de seguridad e higiene alimentaria aplicados a los procesos de producción y conservación de alimentos. Describe los riesgos asociados al consumo de alimentos, los procedimientos para evitarlos, la normativa que regula la seguridad alimentaria y la calidad desde la granja hasta la mesa.

## OBJETIVO

1. Identificar los principales riesgos bióticos y abióticos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos.
2. Detectar y controlar las enfermedades de transmisión alimentaria en la industria alimentaria y el sector de la restauración.
3. Conocer los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos para consumo humano, velando por la higiene y calidad alimentaria, así como los protocolos de manipulación de alimentos para prevenir posibles contaminaciones y mantener las características nutricionales de los mismos.
4. Conocer y comprender la legislación alimentaria existente.
5. Entender la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

No se precisan conocimientos previos

## CONTENIDOS

### HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Organismos oficiales responsables a nivel mundial.

Legislación europea sobre seguridad alimentaria y legislación sobre etiquetado de alimentos.

Directrices de seguridad alimentaria: buenas prácticas agrícolas. Buenas prácticas de manufactura. Buenas prácticas de higiene.

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

Introducción a la Higiene y Seguridad Alimentaria. Conceptos generales y términos básicos.

Microbiología alimentaria: Bacterias, virus y parásitos relacionadas con enfermedades transmitidas por los alimentos. Deterioro y patogenicidad de los alimentos. crecimiento, control y destrucción.

Contaminantes alimentarios: Toxinas naturales, contaminantes químicos y metálicos.

### CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Conceptos básicos sobre la calidad de los alimentos.

Codex Alimentarius. Normas alimentarias internacionales.

Normas ISO.

Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Clases teóricas: Clases magistrales participativas en las que se darán a conocer al alumno los contenidos teóricos fundamentales de la materia, bien estructurados y claros, para mantener la atención y el interés del estudiante. Las clases contarán con presentaciones por ordenador que estarán a disposición del alumno a través de la página web de la asignatura y recursos didácticos para estimular la participación activa de los alumnos con el fin de facilitar una mayor recepción y comprensión de los conceptos. Este tipo de clases teóricas se verá sustituido en muchas ocasiones por trabajo de investigación autónomo en el que el alumno, con ayuda de material facilitado por el profesor (vídeos, audios, artículos...) investigará y elaborará sus propios contenidos. Este sistema se conoce como flipped classroom.

- Trabajo cooperativo. Preparación y exposición de trabajos relacionados con temática de la asignatura: Se seleccionarán temas de especial interés y actualidad en el campo de la Nutrición y las Ciencias de la Alimentación. Los alumnos formarán grupos y se organizarán para hacer una exposición ampliada del tema adjudicado. Durante la exposición el resto de estudiantes someterán a debate el trabajo expuesto con el fin de crear un ambiente de reflexión y adquirir la capacidad de comunicar los conocimientos adquiridos. Se propondrá, en cada cuatrimestre, un trabajo transversal en el que los alumnos desarrollaran aprendizaje basado en proyectos o en problemas.

- Tutorías individuales y grupales: Mediante las tutorías el profesor, a requerimiento del alumno y en el horario establecido para ello, resolverá dudas o discutirá las cuestiones que le planteen, con el fin de orientarle en el aprendizaje de la asignatura y poder seguirle y afianzarle los conocimientos impartidos en la asignatura.

- Página Web de la asignatura: La página web de la asignatura es de acceso restringido a los alumnos matriculados en la materia y se encuentra dentro del Aula Virtual de la UFV. Sirve como apoyo a la docencia presencial, proporcionando al alumno información sobre la asignatura, así como materiales y medios de apoyo necesarios para su trabajo personal. Además, facilita el contacto del alumno con el profesor mediante tutorías electrónicas, a partir de las cuales se desarrollará una página de preguntas y respuestas.

- Visita a una empresa o centro de investigación relacionado con el área de las Ciencias de la Alimentación con el fin de acercar al alumno en una situación real el trabajo diario y especializado en la materia de estudio. Siempre que la situación sanitaria lo permita.

Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

## DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas

## COMPETENCIAS

### Competencias básicas

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

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

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

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

### Competencias generales

Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético

Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares

Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de

problemas

Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente

Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

### Competencias específicas

Comprender la interrelación e interacción de los fenómenos físicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción, preparación, conservación, consumo y asimilación de los alimentos

Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos

Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas su facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Identifica los principales riesgos bióticos y abióticos relacionados con el deterioro de la calidad de los alimentos, a través de ejemplos de la vida real.

Detecta los riesgos de seguridad alimentaria y conocer las medidas de prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria a través de casos reales.

Describe los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos para consumo humano, velando por la higiene y calidad dietética, así como protocolos de manipulación de alimentos para prevenir posibles contaminaciones manteniendo las características nutricionales de los mismos.

Describe y comprende el sistema APPCC de los diferentes procesos alimentarios de la industria, mediante el desarrollo de un proyecto en grupo.

Maneja recursos de información especializados, y utiliza la terminología correcta para desarrollar juicios críticos de la materia.

### SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Los exámenes se realizarán de forma presencial si las Autoridades Sanitarias lo permiten.

- ESTUDIANTES DE PRIMERA MATRÍCULA:

CONVOCATORIA ORDINARIA

El peso de la evaluación ordinaria será el siguiente:

1. EXAMEN FINAL:

-Examen escrito, prueba o respuestas cortas 55%

2. EVALUACIÓN CONTINUA:

2.a. Actividades diarias y ejercicios: 20%

2.b. Asistencia y participación en clase 15% (La asistencia es obligatoria y no va a dar puntos por sí sola)

2 b. Trabajos grupales 10% (Trabajo transversal = 10%)

Para aprobar la asignatura, el estudiante deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en el examen final y en la evaluación continua.

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Para aprobar la asignatura el estudiante deberá sacar una nota mínima de 5 en el examen final. Se hará media con las calificaciones de la evaluación continua aplicando los pesos y notas obtenidas durante el curso.

El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de una manera regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la regularidad en el trabajo, y el examen y demás actividades de esta convocatoria tendrán el nivel de exigencia que permita confirmar que se han alcanzado los mínimos equiparables a los conseguidos por el alumno que ha trabajado a lo largo del cuatrimestre

#### -SEGUNDA MATRÍCULA O DISPENSA ACADÉMICA:

A) Dispensa académica: Los estudiantes que por causa justificada y siempre con la aprobación del director académico, no puedan asistir a las lecciones programadas, serán evaluados únicamente con el examen teórico escrito y un trabajo en grupo. En este caso, el examen escrito contará con un 70% y el trabajo en grupo con un 30%.

B) Estudiantes de segunda o subsiguientes matrículas: Los estudiantes de segunda o subsiguientes matrículas contarán con las dos opciones mencionadas anteriormente, es obligatorio comunicarlo al profesor al inicio del semestre. El alumno no podrá aprobar la asignatura con un solo examen

#### -SISTEMA ALTERNATIVO EN CASO DE APRENDIZAJE REMOTO 100% POR RAZONES SANITARIAS

Todos los ítems y pesos se mantendrán como se explicó anteriormente.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

### Básica

Forsythe S.J., Hayes P. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Editorial Acribia, 2002

Marriott, N. G. Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia, 2003

### Complementaria

Comisión Europea.(2000) Libro blanco sobre seguridad alimentaria. Comisión de las comunidades europeas. COM(1999)

[http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en;](http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en)

<https://www.fda.gov/>

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

[https://ec.europa.eu/commission/index\\_en](https://ec.europa.eu/commission/index_en)

<https://www.efsa.europa.eu/>