

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas		
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
Marta Garcés Rimón	marta.garces@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

1. Introducción a la Higiene y Seguridad de los alimentos.
2. Microbiología Alimentaria I: Bacterias, hongos, virus y parásitos relacionados con enfermedades transmitidas por los alimentos.
3. Microbiología Alimentaria II: Deterioro y patogenicidad de los alimentos. crecimiento, control y destrucción.
4. Contaminantes alimentarios I: Toxinas naturales.
5. Contaminantes alimentarios II: Químicos y metales.
6. Legislación Europea sobre Seguridad Alimentaria. Organismos oficiales responsables a nivel mundial.
7. Legislación referente al Etiquetado de Alimentos.
8. Directrices de Seguridad Alimentaria: Principales guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene Alimentaria.
9. Principios Generales de Higiene de los Alimentos y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

10. Conceptos básicos sobre la calidad de los alimentos.
11. Codex Alimentarius. Normas Alimentarias Internacionales. Introducción a las Normas ISO/IFS/BRC.
12. Sellos y Certificados de Calidad.

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 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.

- 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 Canvas 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.

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

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

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

ALUMNOS DE PRIMERA MATRÍCULA

El peso de la evaluación ordinaria será el siguiente:

Examen final: Prueba escrita u oral, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 60%

Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula 5%

Trabajos individuales y/o grupales: 35%

- Resolución de casos en el aula: 15%

- Trabajo cooperativo: 20%

El alumno deberá obtener una calificación mínima final de 5 sobre 10 en el examen final y en la evaluación global para superar la asignatura.

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA

Examen final: Prueba escrita u oral, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 60%

Trabajos y actividades presentadas a requerimiento del profesor: 40%

El alumno deberá obtener una calificación mínima final de 5 sobre 10 en el examen final y en la evaluación global para superar la asignatura.

ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCEIVA MATRÍCULA

Los alumnos en segunda o sucesivas matrículas deben contactar con el Profesor para solicitar acogerse a este sistema. El alumno deberá obtener una calificación mínima final de 5 sobre 10 en el examen final y en la evaluación global para superar la asignatura.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

En la convocatoria extraordinaria se mantendrán los criterios descritos en cada uno de los sistemas de evaluación



expuestos. El alumno deberá obtener una calificación mínima final de 5 sobre 10 en el examen final y en la evaluación global para superar la asignatura.

Aplicable a todos los Sistemas de Evaluación: 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

Marriott, N. G. Principios de higiene alimentaria ISBN 978-84-200-1012-0

Forsythe S.J., Hayes P. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP ISBN 978-84-200-0986-5

Montes E, Lloret I, López MA. Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. ISBN 978-84-9052-129-8

Comision Europea Libro blanco sobre seguridad alimentaria. COM/99/0719

Complementaria

Agencia Europea de Seguridad Alimentaria <https://www.efsa.europa.eu>

EURLEX <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>

CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS) <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es>

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <https://www.aesan.gob.es/>

