



Grado en Nutrición Humana y Dietética 29219 - Higiene alimentaria

Guía docente para el curso 2013 - 2014

Curso: 3, Semestre: 1, Créditos: 6.0

Información básica

Profesores

- **Francisco Molino Gahete** fmolino@unizar.es

- **María Cristina Yagüe Ruiz** cyague@unizar.es

Recomendaciones para cursar esta asignatura

Se recomienda asistir a las actividades programadas y participar en ellas, procurando asimilar de forma progresiva los conocimientos y utilizar las tutorías para resolver las dudas relacionadas con el aprendizaje.

Además, se recomienda haber cursado las asignaturas "Microbiología de los Alimentos" y "Toxicología de los Alimentos".

Actividades y fechas clave de la asignatura

Las clases teóricas empezarán en la fecha oficial establecida por la Universidad de Zaragoza y en el horario asignado por la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte.

La programación de las clases prácticas y las fechas clave de la asignatura serán publicadas en el Anillo Digital Docente (ADD) y en el tablón de anuncios de la asignatura.

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1:** Conocer los principales conceptos asociados a la higiene y seguridad alimentarias.
- 2:** Conocer los principales riesgos alimentarios, identificar los peligros biológicos, químicos y físicos que los provocan, y saber aplicar las medidas necesarias para su prevención y control.
- 3:** Conocer los requisitos de diseño y organización de los establecimientos alimentarios desde el punto de vista higiénico-sanitario.

- 4:** Comprender, diseñar y aplicar el plan de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 5:** Conocer y manejar las fuentes de información del campo de la higiene y seguridad alimentarias, y en particular saber buscar y actualizar la legislación alimentaria.

Introducción

Breve presentación de la asignatura

La "Higiene Alimentaria" es una asignatura obligatoria incluida en el módulo "Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad" que se imparte en el quinto semestre del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta asignatura tiene 6 créditos ECTS distribuidos en 1,6 ECTS de clases teóricas, 0,4 ECTS de prácticas en aula, 0,4 ECTS de prácticas en laboratorio y en aula informática y 0,24 ECTS de pruebas de evaluación. El estudiante tiene que desarrollar 3,36 ECTS de trabajo autónomo y de estudio personal.

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

Esta asignatura, junto con la parte higiénico-sanitaria de la asignatura "Gestión de Servicios de Alimentación", pretende proporcionar los conocimientos y habilidades necesarios para capacitar al estudiante como responsable de la higiene alimentaria en el sector de la restauración colectiva.

Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

El Plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética incluye la asignatura "Higiene Alimentaria" por dos razones fundamentales:

1. La memoria del Grado establece que el estudiante para alcanzar la competencia específica de *adquirir capacidad para gestionar la calidad y la restauración colectiva* debe:
 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
 - Intervenir en la calidad y la seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
2. Esta asignatura proporciona los conocimientos higiénico-sanitarios básicos que serán aplicados en la asignatura multidisciplinar "Gestión de Servicios de Alimentación".

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- 1:** Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- 2:** Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- 3:** Proporcionar la formación higiénico-sanitaria adecuada al personal implicado en el servicio de alimentación.
- 4:** Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

5: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la higiene y seguridad alimentarias.

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

La **restauración colectiva** es uno de los campos en los que el Dietista-Nutricionista puede desarrollar su profesión, gestionando el servicio de alimentación, participando en la organización y el desarrollo del servicio de alimentación, y coordinando y participando en la formación continua del personal implicado.

Ser **responsable de la Higiene alimentaria** de los servicios de alimentación en general, y de los hospitalarios en particular, es una de las labores fundamentales que recae sobre el Dietista-Nutricionista, y ello conlleva la responsabilidad de proporcionar comidas preparadas seguras para el colectivo al que se destinan.

Es obvio por tanto que el **dominio de la Higiene alimentaria** es **imprescindible** para la formación de profesionales eficientes que ejerzan funciones de responsabilidad en el campo de la higiene y seguridad alimentarias en la restauración colectiva.

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

1: **Prueba individual escrita** con preguntas tipo test y preguntas cortas sobre el temario teórico y práctico de la asignatura.

Se evalúan los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4.

Criterios de valoración y niveles de exigencia:

Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 80% a la calificación final siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

2: **Preparación de un portafolio** en el que se incluirán la elaboración de informes sobre las prácticas (seminarios, aula informática y laboratorio) y la resolución de cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura.

Se evalúan los resultados de aprendizaje 2, 4 y 5.

Criterios de valoración y niveles de exigencia:

Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 20% a la calificación final.

2: **Estudiantes que no elijan la opción de preparar el portafolio**

Prueba individual escrita que constará de dos partes:

- **Parte I:** preguntas tipo test y preguntas cortas sobre el temario teórico y los seminarios.
- **Parte II:** preguntas cortas sobre los temas abordados en el portafolio. Una parte de la prueba podrá requerir el uso de los recursos del aula informática.

Ambas partes se puntuarán de 0 a 10 y será necesario obtener como mínimo una puntuación de 5 en cada una de ellas.

La contribución a la calificación final será del 80% la parte I y del 20% la parte II.

Se evalúan los resultados de aprendizaje 1, 2, 3, 4 y 5.

Convocatorias distintas a la primera

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación...

Aquellos estudiantes que tengan que presentarse a la segunda convocatoria del mismo curso académico (septiembre) tendrán una evaluación similar a la de los estudiantes de primera convocatoria.

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

La asignatura está estructurada en 40 clases teóricas participativas de 1 hora de duración, 10 horas de prácticas en aula organizadas en sesiones de aproximadamente 2 horas y 10 horas de prácticas de laboratorio y de aula informática.

Las clases teóricas y las clases prácticas se desarrollan conjuntamente para conseguir una mejor comprensión de la asignatura.

Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

1: PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

Bloque 1. Conceptos generales de la Higiene alimentaria

- Conceptos generales de la higiene alimentaria
- Política Europea de Seguridad Alimentaria
- Legislación alimentaria

Bloque 2. Riesgos alimentarios: agentes causales, prevención y control

- Enfermedades de transmisión alimentaria
- Toxiinfecciones alimentarias: aspectos epidemiológicos
- Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano
- Otros agentes bióticos de interés en los alimentos
- Contaminación abiótica de los alimentos
- Contaminación química de origen ambiental
- Residuos de sustancias utilizadas en la producción animal y vegetal
- Residuos derivados del procesado y envasado de los alimentos
- Toxicidad natural de los alimentos
- Alergias e intolerancias alimentarias

Bloque 3. Sistemas de gestión de la higiene alimentaria

- Planes generales de higiene: Diseño y mantenimiento de locales, equipos y utensilios. Higiene y formación de los manipuladores de alimentos. Control del agua. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Higiene en la recepción y almacenamiento de materias primas. Higiene en la elaboración, envasado y distribución de los alimentos. Eliminación de residuos.
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Aplicación al sector de la restauración colectiva.

2: ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE que se llevarán a cabo para abordar todo el programa de la asignatura

Clases teóricas participativas

Presencial. 40 horas. Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

Clases prácticas en aula o seminarios

Presencial. 10 horas. Tendrán lugar en el aula asignada, en grupos de tamaño medio. En estas prácticas los alumnos, trabajando en grupo o individualmente, resolverán cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura.

Clases prácticas en aula informática

Presencial. 5 horas. Tendrán lugar en el aula informática, en grupos pequeños. En estas prácticas los alumnos, trabajando individualmente, manejarán las fuentes de información en higiene y seguridad alimentarias y aprenderán a buscar legislación alimentaria, aplicándolo en cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura.

Clases prácticas en laboratorio

Presencial. 5 horas. Tendrán lugar en el laboratorio asignado, en grupos pequeños. Estas prácticas consistirán fundamentalmente en el control higiénico que se realiza en los establecimientos alimentarios.

3: PRUEBAS DE EVALUACIÓN

Presencial. Las pruebas de evaluación tendrán una duración aproximada de 2 horas y media. Al finalizar la asignatura, los estudiantes realizarán una prueba objetiva para verificar que han alcanzado los resultados de aprendizaje.

Planificación y calendario

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Bibliografía

Se recomienda la siguiente bibliografía

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada