



Grado en Nutrición Humana y Dietética 29219 - Higiene alimentaria

Guía docente para el curso 2012 - 2013

Curso: 3, Semestre: 1, Créditos: 6.0

Información básica

Profesores

- **María Cristina Yagüe Ruiz** cyague@unizar.es
- **Bettina Irene Sierra Bernhard** bisierra@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

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:** Demostrar conocimiento y comprensión de los sistemas de autocontrol implementados en los establecimientos alimentarios.

5:

Establecer buenas prácticas de higiene en los establecimientos alimentarios y, en particular, en la restauración colectiva.

- 5:** Entender el concepto y los aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- 5:** Saber aplicar el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la restauración colectiva.
- 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:** Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

- 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 cortas sobre el temario teórico y práctico de la asignatura.
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: Presentación escrita de informe sobre las prácticas en aula.
Criterios de valoración y niveles de exigencia:
Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 10% a la calificación final.
- 2: Presentación escrita de informe sobre las prácticas en laboratorio y en aula informática.
Criterios de valoración y niveles de exigencia:
Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 10% a la calificación final.

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

- Buenas prácticas 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. Trazabilidad.
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Aplicación en 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

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

- Cameán, Ana M^a; Repetto, Manuel (editores) . Toxicología alimentaria. Madrid : Díaz de Santos, D.L. 2006
- Carranza Tortosa, María. Guía práctica del manipulador de alimentos. Torredonjimeno (Jaén): Jabalruz, D.L. 2003
- Felipe Tablado, Carlos; Felipe Gallego, Jesús. Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Madrid: Thompson ; Paraninfo, D.L. 2004
- Hazelwood, D; McLean, A.D. Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Zaragoza: Acribia, 2006
- Hyginov, Critt. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección : de aplicación en empresas del sector alimentario. Zaragoza : Acribia, D.L. 2001
- Jay, James M.; Loessner, Martin J.; Golden, David A.. Microbiología moderna de los alimentos. 5^a ed. Zaragoza : Acribia, imp. 2009
- Marriott, Norman G. Principios de higiene alimentaria. Zaragoza: Acribia, 2003
- Matas Pablo, Elvira; Vila Brugalla, Montserrat. Coordinación Magda Reixach Coll. Restauración colectiva: APPCC manual del usuario. Barcelona: Masson, 2002
- Moll, Manfred. Compendio de riesgos alimentarios. Zaragoza: Acribia, 2006
- Montes, Eduardo. Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Madrid: Díaz de Santos, 2004
- Mortimore, Sara. HACCP: enfoque práctico. 2a ed. Zaragoza: Acribia, 2001
- Sala Vidal, Yolanda. Restauración colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos . Barcelona: Masson, 1999

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada