

29219 - Higiene alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2019/20

Asignatura: 29219 - Higiene alimentaria

Centro académico: 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 6.0

Curso: 3

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia: ---

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

Esta asignatura, junto con el módulo de seguridad alimentaria 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.

1.2. 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:
 1. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
 2. Intervenir en la calidad y la seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
 3. 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".

1.3. Recomendaciones para cursar la 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".

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

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.

2.2.Resultados de aprendizaje

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 sistema 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.

2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

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.

3.Evaluación

3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

EVALUACIÓN TIPO I

Consistirá en:

- **Prueba individual escrita** con preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas **sobre el temario teórico** 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 60% a la calificación final.

- **Prueba individual escrita** con preguntas cortas que consisten en la resolución de problemas o cuestiones **sobre los seminarios** de la asignatura.

Se evalúa fundamentalmente el resultado de aprendizaje 4.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 20% a la calificación final.

- **Presentación de actividades sobre las prácticas en aula informática y en laboratorio.**

Se evalúan fundamentalmente los resultados de aprendizaje 4 y 5.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 20% a la calificación final.

Los estudiantes que opten por este sistema de evaluación:

- Adquieren el compromiso de: (1) asistir al menos al 70% de las sesiones prácticas, (2) asistir a las prácticas de búsqueda de legislación y de laboratorio, y (3) presentar las actividades anteriormente señaladas dentro de los plazos de tiempo establecidos.
- Tienen que obtener al menos un 5,0 sobre 10 en: (1) el conjunto de las dos pruebas escritas (teoría y seminarios) y (2) las actividades presentadas.

EVALUACIÓN TIPO II: Prueba global

Los estudiantes que no opten por la evaluación anterior realizarán una prueba global que consistirá en:

- **Prueba individual escrita** con preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas **sobre el temario teórico** 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 60% a la calificación final siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

- **Prueba individual escrita** con preguntas cortas que consistirán en la resolución de problemas o cuestiones **sobre el temario práctico** de la asignatura.

Se evalúan fundamentalmente los resultados de aprendizaje 4 y 5.

Criterios de valoración y niveles de exigencia: se puntuará de 0 a 10 y contribuirá un 40% a la calificación final siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

CONVOCATORIAS DISTINTAS A LA PRIMERA

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

SISTEMA DE CALIFICACION

La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional?. Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

La metodología diseñada tiene por objetivo alcanzar los resultados de aprendizaje. Favorece la adquisición de conocimientos relacionados con la higiene alimentaria y los servicios de alimentación. Se aplican diferentes actividades de aprendizaje como las clases teóricas participativas y las clases prácticas.

Se recomienda a los estudiantes participar activamente en clase a lo largo del semestre.

Los materiales de clase (presentaciones de teoría, guiones y/o presentaciones de seminarios) estarán disponibles en Moodle.

El primer día de clase se proporcionará más información sobre la asignatura.

4.2. Actividades de aprendizaje

Actividades de aprendizaje que se llevarán a cabo para abordar todo el programa de la asignatura ...

- Clases teóricas participativas

Presencial. 36 horas (1,44 ETCS). Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

- Clases prácticas en aula o seminarios

Presencial. 14 horas (0,56 ETCS). 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. 4 horas (0,16 ETCS). 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 a cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura.

- Clases prácticas en laboratorio

Presencial. 6 horas (0,24 ETCS). Tendrán lugar en el laboratorio asignado, en grupos pequeños. Estas prácticas consistirán fundamentalmente en el control higiénico que se realiza en los establecimientos alimentarios.

- Pruebas de evaluación

Presencial. Las pruebas de evaluación tendrán una duración aproximada de 2 horas y media (0,24 ECTS). Al finalizar la asignatura, los estudiantes realizarán una prueba objetiva para verificar que han alcanzado los resultados de aprendizaje.

- Trabajo autónomo

84 horas (3,36 ECTS).

4.3. Programa

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende:

Bloque 1. Conceptos generales de Higiene alimentaria

- Conceptos generales de higiene alimentaria
- Política Europea de Seguridad Alimentaria
- Aspectos generales de la legislación alimentaria

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

- Enfermedades de transmisión alimentaria
- Intoxicaciones alimentarias por tóxicos naturales
- Contaminación abiótica de los alimentos: sistemas de prevención y control
- Contaminación química de origen ambiental
- Residuos de sustancias utilizadas en producción animal
- Compuestos tóxicos derivados del procesado y envasado de los alimentos
- Aspectos epidemiológicos de las enfermedades de transmisión alimentaria de origen microbiano
- Enfermedades de transmisión alimentaria de origen bacteriano
- Enfermedades de transmisión alimentaria de origen vírico, parasitario y fúngico

Bloque 3. Sistemas de gestión de la higiene alimentaria

- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC
- Sistema de autocontrol en restauración colectiva
- Planes generales de higiene: Diseño higiénico y mantenimiento de locales, equipos y utensilios. Higiene y formación de manipuladores de alimentos. Buenas prácticas de manipulación y de elaboración. Eliminación de residuos. Control del agua. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Control de proveedores.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

La planificación y el calendario de la asignatura serán publicados al comienzo del semestre en el ADD.

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).

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

http://biblos.unizar.es/br/br_citas.php?codigo=29219&year=2019