

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Higiene y Seguridad Alimentaria
Módulo:	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Química
Año académico:	2010-2011
Semestre:	Segundo semestre
Créditos totales:	6
Curso:	2º
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	B1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		60%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		40%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura María Jesús Oliveras López

2.2. Profesores	
Nombre:	María Jesús Oliveras López
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	
Horario de tutorías:	Lunes (10-13h) y martes (10-13h).
Número de despacho:	E22 B09
E-mail:	mjolilop@upo.es
Teléfono:	954977943

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	
Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

--

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

La asignatura de Higiene y Seguridad Alimentaria se engloba dentro del módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad. Por tanto, está relacionada con las asignaturas de Economía y Gestión de Empresas Alimentarias, Deontología, Legislación Alimentaria, Restauración Colectiva y Calidad en la Industria Alimentaria y Control de Calidad de los Alimentos (Optativa). Además, está muy relacionada con la asignatura Microbiología Alimentaria (módulo Ciencias de los Alimentos).

El objetivo principal de la asignatura es proporcionar los conocimientos científicos teóricos y prácticos que permitan obtener una formación general, actual y crítica sobre la higiene de los alimentos y la seguridad alimentaria.

Se pretende que los resultados del aprendizaje sean los siguientes:

1. Conocer la legislación alimentaria vigente sobre seguridad alimentaria y ser capaz de desarrollar y actualizar el control higiénico de los alimentos, del personal manipulador y de los establecimientos alimentarios.
2. Ser capaz de establecer y evaluar un sistema de control de la calidad APPCC y de implantar la trazabilidad.
3. Conocer los riesgos y tóxicos de los alimentos y llevar a cabo el control y la prevención.
4. Ser capaz de proteger al consumidor frente al fraude y falta de información en temas de alimentación.

3.2. Aportaciones al plan formativo

Según el libro blanco del Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD), los perfiles profesionales son los siguientes:

1. Nutrición clínica
2. Nutrición comunitaria y salud pública
3. Restauración colectiva
4. Gestión y control de calidad de procesos y productos
5. Seguridad alimentaria
6. Desarrollo e innovación de procesos y productos
7. Comercialización, Comunicación y Marketing
8. Asesoría legal, científica y técnica

La asignatura Higiene y Seguridad Alimentaria tiene un papel fundamental para los perfiles profesionales 3, 4 y 5. Además, algunos conceptos están muy relacionados con los perfiles 2 y 6.

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

La asignatura es importante para el futuro profesional del Dietista-Nutricionista ya que se adquirirán contenidos y competencias específicos de la profesión, principalmente en los siguientes ámbitos:

- En el ámbito de la restauración colectiva, ya que los conocimientos sobre higiene y toxicología alimentaria y sobre control de puntos críticos les permitirán gestionar un servicio de alimentación, además de llevar a cabo la formación continua sobre temas de calidad y seguridad alimentaria, especialmente la formación de manipuladores de alimentos.
- En el ámbito de la industria, donde podrán implantar controles de calidad, prevenir riesgos toxicológicos, asesorar sobre nuevos alimentos, valorar la calidad de los alimentos y dar seguridad en todos los temas de higiene y etiquetado.
- En el ámbito docente, tanto en restauración colectiva como en otros ámbitos, en centros públicos y privados, impartiendo formación sobre alimentación, seguridad, calidad y manipulación de alimentos.
- En el ámbito investigador, debido a que su formación les permitirá estudiar temas relacionados con los riesgos de la alimentación actual y la forma de prevenirlos. Serán capaces de realizar investigaciones sobre los múltiples factores que afectan a la calidad y seguridad de los alimentos, aplicando la legislación alimentaria y analizando su cumplimiento.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para cursar esta asignatura no existen requisitos esenciales. Sin embargo, resulta aconsejable para un mejor aprovechamiento de la asignatura, que quien la curse tenga conocimientos sobre microbiología de los alimentos, sobre los procesos generales de la industria alimentaria y que domine algunas cuestiones de la asignatura de Química Aplicada, como las valoraciones realizadas en el laboratorio. También sería recomendable tener un dominio medio del inglés.

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
11. Capacidad crítica.
12. Trabajo en equipo.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

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. Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria.
- 4 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad y de control de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
10. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

1. Adquirir los conocimientos necesarios que permitan al alumno el diseño, la implantación y la evaluación de un sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria.
2. Adquirir la formación necesaria para gestionar la trazabilidad de la cadena alimentaria.
3. Saber coordinar y participar en la formación continua en temas de calidad y seguridad alimentaria, aplicando la legislación vigente, especialmente en relación a los manipuladores de alimentos.
4. Tener la capacidad de asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional.
5. Tener la formación para evitar los fraudes alimentarios y asesorar sobre la información adecuada para el consumidor.
6. Dotar a los alumnos de capacidad para cubrir puestos de responsabilidad técnica tanto en la industria como en todas las empresas que forman parte de la cadena de producción



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

alimentaria.

7. Saber manejarse en un laboratorio de análisis de alimentos.
8. Saber realizar búsquedas en las principales bases de datos bibliográficas.
9. Saber exponer en forma escrita y oral.
10. Saber trabajar en un equipo interdisciplinar.

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

La asignatura de Higiene y Seguridad Alimentaria consta de: A) 14 temas agrupados en 3 bloques teóricos y B) 6 sesiones prácticas.

A) Contenido teórico

Bloque 1: Contaminantes de los Alimentos y Prevención.

Tema 1- Introducción a la Higiene y Seguridad Alimentaria.

Tema 2- Contaminantes de los alimentos I.

Tema 3- Contaminantes de los alimentos II.

Tema 4- Toxicidad natural de los alimentos.

Tema 5- Prevención y control de toxiinfecciones alimentarias.

Bloque 2: Sistemas de Control de la Calidad de los Alimentos: Plan General de Higiene.

Tema 6- Calidad alimentaria: Sistema APPCC y trazabilidad.

Tema 7- Plan de formación de manipuladores de alimentos.

Tema 8- Limpieza y desinfección de la industria y establecimientos alimentarios.

Bloque 3: Higiene de los alimentos, las industrias y los establecimientos alimentarios.

Tema 9- Higiene de la carne y los productos cárnicos.

Tema 10- Higiene del pescado y productos de la pesca.

Tema 11- Higiene de la leche y derivados lácteos.

Tema 12- Higiene del huevo y ovoproductos.

Tema 13- Higiene de frutas y hortalizas.

Tema 14- Higiene de otros grupos de alimentos.

B) Contenido práctico

Práctica 1- Detección de fraudes y adulteraciones I. Métodos de evaluación de algunos parámetros de calidad de alimentos.

Práctica 2- Detección de fraudes y adulteraciones II. Métodos de evaluación de algunos parámetros de calidad de alimentos.

Práctica 3- Controles rutinarios en el mantenimiento de la higiene alimentaria de establecimientos de restauración colectiva.

Práctica 4- Determinación de la calidad del agua potable.

Práctica 5- Visita a una empresa de restauración colectiva.

Práctica 6- Visita a una industria alimentaria.

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

La metodología que se empleará en la asignatura será:

1. Presentación en el aula de clases teóricas.
2. Presentación en el laboratorio de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.
3. Presentación en el aula de actividades individuales.
4. Exposiciones en el aula de artículos científicos.
5. Tutorías.

Para ello, el alumno deberá realizar las siguientes tareas:

1. Asistencia y participación en las clases teóricas.
2. Realización de sesiones en el laboratorio y confección de guiones de prácticas.
3. Realización de trabajos y tareas individuales.
4. Búsqueda, interpretación y exposición oral de trabajos científicos.
5. Uso de las tutorías presenciales y virtuales.

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

7. EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura será continua, se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante el desarrollo de la asignatura.

Los criterios de evaluación serán los siguientes:

- Examen final del contenido teórico: 50% de la nota final.
- Asistencia a clase y participación: 5% de la nota final.
- Realización de las sesiones prácticas: 10% de la nota final.
- Evaluación final de las sesiones prácticas: 10% de la nota final.
- Trabajos y tareas individuales: 10%
- Exposición y defensa oral de trabajos científicos: 10%
- Tutorías: 5%

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Esta bibliografía contiene la mayor parte de la materia que constituye el temario de la asignatura. Se recomienda al alumno su lectura y consulta a lo largo de todo el curso. La biblioteca de la Universidad Pablo de Olavide dispone de los ejemplares que se citan.

Por webCT se podrán también consultar los enlaces webs que se proponen.

Los textos y páginas webs de consulta que más se ajustan al temario de la asignatura son los siguientes:

- “Toxicología alimentaria”. A. Cameán y M. Repetto. Editorial Díaz de Santos. 1ª Edición. 2006. ISBN: 84-7978-727-9.
- “Principios de higiene alimentaria”. N. Marriot. Editorial Acribia. 1ª edición. 2003. ISBN: 842001012X.
- “HACCP. Manual del auditor de calidad”. ASQ Food, Drug and Cosmetic Division. Editorial Acribia. 1ª edición. 2003. ISBN: 8420010103.
- <http://www.aesan.msc.es/>
- <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/>
- <http://www.sennutricion.org/es/inicio>