

## GUÍA DOCENTE

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>Nutrición Humana y Dietética</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>Higiene y Seguridad Alimentaria</b>
<b>Módulo:</b>	<b>Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Biología Molecular e Ingeniería Química</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2017-2018</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Segundo semestre</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>6</b>
<b>Curso:</b>	<b>2º</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Obligatoria</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Español</b>

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

## GUÍA DOCENTE

### 2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

<b>Responsable de la asignatura</b>	
<b>Nombre:</b>	<b>María Jesús Oliveras López</b>
<b>Centro:</b>	<b>Facultad de Ciencias Experimentales</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica</b>
<b>Área:</b>	<b>Nutrición y Bromatología</b>
<b>Categoría:</b>	<b>Profesor Contratado Doctor</b>
<b>Horario de tutorías:</b>	<b>Lunes (10-13h) y martes (10-13h) previa cita. Tutorías por webct un día a la semana.</b>
<b>Número de despacho:</b>	<b>E22 B09</b>
<b>E-mail:</b>	<b>mjolilop@upo.es</b>
<b>Teléfono:</b>	<b>954967943</b>

## GUÍA DOCENTE

### 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 como los perfiles 2 y 6.

## GUÍA DOCENTE

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

### 4. COMPETENCIAS

#### 4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

##### Competencias Generales:

CG1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG3. 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.

CG4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.

#### 4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

##### Competencias Específicas:

CE16. Microbiología y parasitología de los alimentos.

CE17. Toxicología alimentaria.

CE18. Higiene del personal, productos y procesos.

CE20. Los sistemas de calidad de los alimentos que usan las empresas alimentarias.

CE21. La normalización y legislación alimentaria.

CE44. Gestionar la seguridad alimentaria (aspectos higiénicos y nutricionales).

#### 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. 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.

3. Tener la capacidad de asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional.

4. Tener la formación para evitar los fraudes alimentarios y asesorar sobre la información adecuada para el consumidor.

5. Saber manejarse en un laboratorio de análisis de alimentos.

6. Saber realizar búsquedas en las principales bases de datos bibliográficas.

7. Saber exponer en forma escrita y oral.

8. Saber trabajar en un equipo interdisciplinar.

## GUÍA DOCENTE

### 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

La asignatura de Higiene y Seguridad Alimentaria consta de:

A) 15 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- Tóxicos de los alimentos procedentes de la contaminación ambiental.

Tema 3- Tóxicos de los alimentos procedentes de la actividad agraria y veterinaria.

Tema 4- Tóxicos de los alimentos procedentes del envasado y cocinado.

Tema 5- Tóxicos naturales de los alimentos.

Tema 6- Prevención y control de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Bloque 2: Sistemas de Autocontrol de la industria y establecimientos alimentarios:

Plan General de Higiene y Sistema APPCC.

Tema 7- Seguridad alimentaria: Higiene alimentaria, PGH, Sistema APPCC.

Tema 8- Plan de formación de manipuladores de alimentos.

Tema 9- Plan de limpieza y desinfección

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

Tema 10- Higiene de la carne y los productos cárnicos.

Tema 11- Higiene del pescado y productos de la pesca.

Tema 12- Higiene de la leche y derivados lácteos.

Tema 13- Higiene del huevo y ovoproductos.

Tema 14- Higiene de frutas y hortalizas.

Tema 15- Higiene de alimentos no perecederos.

#### B) Contenido práctico:

Realización de prácticas en el laboratorio.

Realización de prácticas en el aula.

Realización de casos prácticos, ejemplos reales, visualización y debates sobre vídeos, conferencia y visita a industria alimentaria según disponibilidad empresas.

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

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

Práctica 3- PGH. Controles para el mantenimiento de la calidad y la higiene en establecimientos alimentarios.

Práctica 4- PGH. Control del agua de consumo humano.

Práctica 5- PGH. Higiene de manipuladores.

Práctica 6- APPCC. Riesgos principales del APPCC de una industria alimentaria.

## GUÍA DOCENTE

### 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 conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.
4. Exposiciones en el aula de actividades en grupo.
5. Exposiciones en el aula de actividades individuales.
6. Tutorías presenciales y virtuales.

**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 de informes de las prácticas.
3. Realización de sesiones prácticas en el aula y de informes de las prácticas.
4. Realización de trabajos y tareas individuales ó en grupo.
5. Búsqueda, interpretación y exposición oral de trabajos científicos.
6. Uso de las tutorías presenciales y virtuales
7. Realización de exámenes escritos: teórico, práctico.

## GUÍA DOCENTE

### 7. EVALUACIÓN

El sistema de evaluación de la asignatura se rige según la Normativa de Evaluación de los estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, publicado en el BUPO nº 7/2014. La evaluación de las competencias, conocimientos y capacidades adquiridos se realizará mediante dos modalidades:

**I) Sistema de evaluación continua y de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:**

- A. **Sistema de evaluación continua:** conjunto de pruebas y actividades de evaluación realizadas a lo largo del periodo formativo vinculado a la asignatura y que deben permitir valorar el progreso de cada estudiante a lo largo de dicho periodo (BUPO nº 7/2014).
- B. **Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:** sistema de evaluación de las asignaturas consistente en valorar los resultados de aprendizaje a través de una prueba a realizar una vez finalizado el periodo formativo vinculado a la asignatura (BUPO nº 7/2014).

**II) Sistema de evaluación por prueba única:**

La evaluación mediante prueba única puede consistir en un examen y/o actividades de evaluación global que valoren la adquisición de las competencias requeridas en la asignatura (BUPO nº 7/2014).

### **1ª Convocatoria (DE CURSO):**

**I) Sistema de evaluación continua y de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:**

**A. Sistema de evaluación continua (40% de la calificación):**

En el sistema de evaluación continua de la asignatura, se valorarán de forma continuada todas las actividades formativas realizadas de forma presencial durante el desarrollo de la asignatura.

El sistema de evaluación continua será considerado como preferente, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.

A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación del peso en la calificación total asignados a cada uno:

## GUÍA DOCENTE

- 1. Realización de las sesiones prácticas y examen final escrito del contenido práctico: PESO 25%.**
- 2. Trabajo individual, asistencia a clase, interés, comportamiento, tutorías: PESO 5%.**
- 3. Realización de trabajos en grupo y defensa oral: PESO 10%.**

- 1. Realización de las sesiones prácticas y examen final escrito del contenido práctico: PESO 25%.**

### Criterios:

- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.
- Realización de las sesiones prácticas:
  - Actitud participativa.
  - Manipulación del material de prácticas.
  - Adecuación e interpretación de los resultados.

### Instrumentos:

- Notas y observaciones del profesor y Entrega de un informe de cada práctica en tiempo y forma (12,5%).
- Examen final escrito del contenido práctico (12,5%).
- En el caso de prácticas que supongan la defensa oral de un trabajo, es obligatorio realizar la exposición para aprobar la práctica. La falta de asistencia debidamente justificada a esta práctica y aceptada por el profesor, podrá ser recuperada mediante la defensa oral de un trabajo acordado por el profesor, sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión.
- Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final escrito del contenido práctico para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua.
- En caso de no obtener la puntuación mínima en alguna de las partes (examen de teoría ó examen de prácticas), la calificación de actas del alumno será nota que haya sacado en el examen que no haya superado (ya sea el examen de teoría ó el examen de prácticas).

### Consideraciones Generales:

- Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. La falta de asistencia no justificada a una práctica y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo evaluado únicamente por el sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (60% de la calificación).
- La falta de asistencia debidamente justificada a una práctica y aceptada por el profesor, podrá ser recuperada mediante la entrega de un trabajo en tiempo y forma acordado por el profesor, sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión.

## GUÍA DOCENTE

### **2. Trabajo individual, asistencia a clase, interés, comportamiento, tutorías: PESO 5%.**

#### Criterios:

- Asistencia a clase con interés, iniciativa, participación, comportamiento en clase
- Trabajo individual a lo largo del curso
- Tutorías presenciales y virtuales

#### Instrumentos:

- Notas y observaciones del profesor
- Trabajos individuales entregados

### **3. Realización de trabajos en grupo y defensa oral: PESO 10%.**

#### Criterios:

- Adquisición y dominio de conocimientos teóricos y prácticos.
- Realización de los trabajos en grupo y defensa oral

#### Instrumentos:

- Realización de un trabajo en grupo.
- Exposición de un trabajo en grupo.

#### Consideraciones Generales:

- Es obligatoria la realización y exposición de un trabajo en grupo para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. La falta no justificada y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo evaluado únicamente por el sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (60% de la calificación).
- La falta de realización y/o exposición de un trabajo en grupo debidamente justificada y aceptada por el profesor, podrá ser recuperada mediante la entrega y exposición de un trabajo en tiempo y forma acordado por el profesor, sobre el contenido del trabajo en grupo, equivalente a la duración prevista en cuestión.

### **B. Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (60% de la calificación):**

Examen final escrito del contenido teórico tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico PESO 60%.

- Es obligatorio realizar el examen final escrito.
- Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final escrito para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura.
- En caso de no obtener la puntuación mínima en alguna de las partes (examen de teoría ó examen de prácticas), la calificación de actas del alumno será la nota que haya sacado en el examen que no haya superado (ya sea el examen de teoría ó el examen de prácticas).
- El examen final escrito consiste en una evaluación del contenido teórico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.

## GUÍA DOCENTE

### **II) Sistema de evaluación por prueba única (100% de la calificación):**

En el caso de estudiantes que por estar incurso en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos teóricos y prácticos contemplados en la Guía Docente. Esta circunstancia ha de comunicarse de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura, con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.

La evaluación de prueba única estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos teóricos y prácticos contemplados en la Guía Docente (100% de la calificación).

A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados a cada caso:

- Examen final escrito del contenido teórico: PESO 75%.
  - Examen final escrito del contenido práctico: PESO 20%.
  - Examen final oral de las sesiones prácticas: PESO 5%.
- 
- Examen final escrito del contenido teórico: 75% de la nota final.
    - Es obligatorio realizar el examen final escrito del contenido teórico para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final del contenido teórico para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - El examen final escrito del contenido teórico de la asignatura consiste en una evaluación del contenido teórico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.
- 
- Examen final escrito del contenido práctico: 20% de la nota final.
    - Es obligatorio realizar el examen final escrito del contenido práctico para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final del contenido práctico para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - El examen final escrito del contenido práctico de la asignatura consiste en una evaluación del contenido práctico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.
- 
- Examen final oral de las sesiones prácticas: 5% de la nota final.
    - Es obligatorio realizar el examen final oral de las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final oral de

## GUÍA DOCENTE

las sesiones prácticas para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.

- El examen final oral de las sesiones prácticas consiste en una evaluación de las sesiones prácticas de la asignatura a las que no se haya asistido.

### **2ª Convocatoria (DE RECUPERACIÓN):**

La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:

- Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teóricas y/o prácticas realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso.

- Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. Podrán hacerlo solicitándolo previamente por escrito. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.

#### **Desarrollo de los exámenes:**

1. El profesor informará antes del comienzo del examen, sobre las normas de realización del mismo, indicando la puntuación detallada de cada una de sus partes y la duración del examen.
2. En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación el profesorado podrá requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciera el alumno podrá continuar la prueba, que será calificada solo si el alumno presenta la documentación acreditativa de su identidad en el plazo que el profesor establezca.
3. Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación el estudiante deberá cumplimentar las cuestiones en que consista absteniéndose de utilizar cualquier medio fraudulento con el fin de desvirtuar la función de la misma.
4. El alumnado tendrá derecho a que se le entregue un justificante documental de haber realizado el examen.



## GUÍA DOCENTE

### **Incidencias en la celebración de las pruebas de evaluación:**

1. Durante la celebración de un examen, la utilización por parte de un estudiante de material no autorizado expresamente por el profesorado, así como cualquier acción no autorizada dirigida a la obtención o intercambio de información con otras personas, será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en sanción académica.
2. En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquel obtenido a través de internet, sin indicación expresa de su procedencia será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, y si procede, de sanción académica.

**EN LA GUÍA DOCENTE ESPECÍFICA PUBLICADA EN EL AULA VIRTUAL SE COMPLETA LA INFORMACIÓN RECOGIDA EN ESTA GUÍA DOCENTE GENERAL.**

## GUÍA DOCENTE

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

- Diccionario de la Real Academia Española (RAE). <http://dle.rae.es>
- Codex Alimentarius. Normas Internacionales de los Alimentos. FAO-OMS. 1963. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>
- Código Alimentario Español (CAE). Decreto 2484/1967, BOE 248.
- Cameán Fernández A., Repetto Jiménez M. Toxicología Alimentaria. Ed. Díaz de Santos, Madrid 2012. ISBN: 84-7978-727-9.
- Villalón Mir M. Tratado de Higiene y Seguridad Alimentaria en Restauración. Ed. Técnica AVICAM, Granada, 2016. ISBN: 978-84-16535-71-2.
- Recuerda Girela M.A. Tratado de Derecho Alimentario. Ed. Aranzadi, Navarra, 2011. ISBN: 978-84-9903-903-9.
- Recuerda Girela M.A. Código de Derecho Alimentario. Ed. Aranzadi, Navarra, 2012. ISBN: 978-84-9903-936-7.
- AECOSAN Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- EFSA European Food Safety Authority. <https://www.efsa.europa.eu/>
- Ley 17/2011, de 5 de julio. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición (LSAN).
- Legislación Alimentaria Europea. [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/seccion/legislacion\\_seg\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm)
- Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol. Consejería de Salud. Junta de Andalucía, 2007.
- FAO/WHO-Temas. <http://www.fao.org/themes/es/>
- SEÑ Sociedad Española de Nutrición. <http://www.sennutricion.org/es/inicio#>
- Consumer Eroski-Seguridad Alimentaria. <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/>
- AINIA Centro Tecnológico. <http://www.ainia.es/>
- Enlaces y documentos en aula virtual.