

## Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

### 1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Códigos <i>Code</i>	201018
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Seguridad alimentaria
Departamento responsable <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Curso <i>Year</i>	2º
Semestre <i>Tern</i>	2º
Créditos totales <i>total credits</i>	6
Carácter <i>Type of course</i>	Obligatoria
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	B1

Clases presenciales del modelo de docencia B1 para cada estudiante: 27 horas de enseñanzas básicas (EB), 18 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asincrónica), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

*Number of classroom teaching hours of B1 teaching model for each student: 27 hours of general teaching (background), 18 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.*

## 2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	María Jesús Oliveras López
Departamento <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Nutrición y Bromatología
Categoría <i>Category</i>	Profesora Contratada Doctora
Número de despacho <i>Office number</i>	E22 B09
Teléfono <i>Phone</i>	954967943
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	mjolilop@upo.es

## 3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	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).
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	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.
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No se exigen requisitos previos.
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	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

	<p>en el laboratorio. También sería recomendable tener un dominio medio del inglés.</p>
<p>Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i></p>	<p>Según el libro blanco del Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD), los perfiles profesionales son los siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nutrición clínica</li> <li>2. Nutrición comunitaria y salud pública</li> <li>3. Restauración colectiva</li> <li>4. Gestión y control de calidad de procesos y productos</li> <li>5. Seguridad alimentaria</li> <li>6. Desarrollo e innovación de procesos y productos</li> <li>7. Comercialización, Comunicación y Marketing</li> <li>8. Asesoría legal, científica y técnica</li> </ol> <p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>

#### 4. Competencias / Skills

<p>Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>General skills of the Degree</i></p>	<p>CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.</p> <p>CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas</p>

<i>that are developed in this Course</i>	relevantes de índole social, ética o científica. CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto. CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral. CG12 - Trabajo en equipo.
Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i>	
Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i>	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. CE23 - Conocer los sistemas de calidad y de control de la trazabilidad en la cadena alimentaria. CE44 - Gestionar la seguridad alimentaria (aspectos higiénicos y nutricionales). CE45 - Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad. CE49 - Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.
Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título <i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i>	

### 5. Contenidos de la Asignatura: temario / *Course Content: Topics*

<b>PARTE I</b>	<b>BLOQUE 1: CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS Y PREVENCIÓN:</b>
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.
<b>PARTE II</b>	<b>BLOQUE 2: SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LA INDUSTRIA Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS:</b>
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

<b>PARTE III</b>	<b>BLOQUE 3: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, LAS INDUSTRIAS Y LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS:</b>
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.

## 6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	<p>La metodología que se empleará en la asignatura será:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación en el aula de clases teóricas.</li> <li>2. Presentación en el laboratorio de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.</li> <li>3. Presentación en el aula de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.</li> <li>4. Exposiciones en el aula de actividades en grupo.</li> <li>5. Exposiciones en el aula de actividades individuales.</li> <li>6. Tutorías presenciales y virtuales.</li> </ol> <p>Para ello, el alumno deberá realizar las siguientes tareas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asistencia y participación en las clases teóricas.</li> <li>2. Realización de sesiones en el laboratorio y de informes de las prácticas.</li> <li>3. Realización de sesiones prácticas en el aula y de informes de las prácticas.</li> <li>4. Realización de trabajos y tareas individuales ó en grupo.</li> <li>5. Búsqueda, interpretación y exposición oral de trabajos científicos.</li> <li>6. Uso de las tutorías presenciales y virtuales</li> <li>7. Realización de exámenes escritos: teórico, práctico.</li> </ol>
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	<p>La metodología que se empleará en las EBs de la asignatura será:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación en el aula de clases teóricas.</li> <li>3. Presentación en el aula de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.</li> <li>4. Exposiciones en el aula de actividades en grupo.</li> <li>5. Exposiciones en el aula de actividades individuales.</li> </ol>
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	<p>La metodología que se empleará en las EPDs de la asignatura será:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Presentación en el laboratorio de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.</li> <li>4. Exposiciones en el aula de actividades en grupo.</li> </ol>
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	No tiene.

## 7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	<p>El 40% de la calificación procede de la evaluación continua. El 60% de la calificación procede del examen o prueba final.</p> <p>A. Sistema de evaluación continua (40% de la calificación):</p> <p>En el sistema de evaluación continua de la asignatura, se valorarán</p>
--	--

	<p>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.</p> <p>A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados a cada caso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización de las sesiones prácticas y examen final escrito del contenido práctico: PESO 25%.</li> <li>2. Trabajo individual, asistencia a clase, interés, comportamiento, tutorías: PESO 5%.</li> <li>3. Realización de trabajos en grupo y defensa oral: PESO 10%.</li> </ol> <p>B. Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (60% de la calificación):</p> <p>Examen final escrito del contenido teórico tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico PESO 60%.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es obligatorio realizar el examen final escrito.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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).</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i></p>	<p>La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<p>Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i></p>	<p>Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad. Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única.</p>

<p>           Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB)  <i>General teaching assessment criteria</i> </p>	<p>           Durante la evaluación continua: APARTADOS:            2. Trabajo individual, asistencia a clase, interés, comportamiento, tutorías: PESO 5%.            Criterios:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asistencia a clase con interés, iniciativa, participación, comportamiento en clase</li> <li>• Trabajo individual a lo largo del curso</li> <li>• Tutorías presenciales y virtuales</li> </ul>           Instrumentos:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notas y observaciones del profesor</li> <li>• Trabajos individuales entregados</li> </ul>             3. Realización de trabajos en grupo y defensa oral: PESO 10%.            Criterios:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquisición y dominio de conocimientos teóricos y prácticos.</li> <li>• Realización de los trabajos en grupo y defensa oral</li> </ul>           Instrumentos:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de un trabajo en grupo.</li> <li>• Exposición de un trabajo en grupo.</li> </ul>           Consideraciones Generales:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> <li>• 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.</li> </ul>           Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria):            Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):         </p>
<p>           Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD)  <i>Theory-into-practice assessment criteria</i> </p>	<p>           Durante la evaluación continua: APARTADO:            1. Realización de las sesiones prácticas y examen final escrito del contenido práctico: PESO 25%.            Criterios:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.</li> <li>• Realización de las sesiones prácticas:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actitud participativa.</li> <li>- Manipulación del material de prácticas.</li> <li>- Adecuación e interpretación de los resultados.</li> </ul> </li> </ul>           Instrumentos:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notas y observaciones del profesor y Entrega de un informe de cada práctica en tiempo y forma (12,5%).</li> <li>• Examen final escrito del contenido práctico (12,5%).</li> <li>• 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.</li> <li>• Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final escrito del contenido práctico para realizar la media con el</li> </ul> </p>

	<p>resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul> <p>Consideraciones Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):</p>
<p>Crterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD) <i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: No tiene. Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No tiene. Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No tiene.</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura <i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 5 en todas las pruebas. 2ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 5 en todas las pruebas.</p>
<p>Material permitido <i>Materials allowed</i></p>	<p>Desarrollo de los exámenes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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 hiciere 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.</li> <li>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.</li> <li>4. El alumnado tendrá derecho a que se le entregue un justificante documental de haber realizado el examen.</li> </ol> <p>Incidencias en la celebración de las pruebas de evaluación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ol>



	<p>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.</p>
<p>Identificación en los exámenes <i>Identification during exams</i></p>	<p>En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán 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 hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca.</p>
<p>Observaciones adicionales <i>Additional remarks</i></p>	<p>Sistema de evaluación por prueba única (100% de la calificación):</p> <p>En el caso de estudiantes que por estar incursos 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.</p> <p>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).</p> <p>A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados a cada caso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen final escrito del contenido teórico: PESO 75%.</li> <li>- Examen final escrito del contenido práctico: PESO 20%.</li> <li>- Examen final oral de las sesiones prácticas: PESO 5%.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen final escrito del contenido teórico: 75% de la nota final. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es obligatorio realizar el examen final escrito del contenido teórico para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> </li> <li>- Examen final escrito del contenido práctico: 20% de la nota final. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es obligatorio realizar el examen final escrito del contenido práctico para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.</li> <li>• 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.</li> <li>• El examen final escrito del contenido práctico de la asignatura</li> </ul> </li> </ul>

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 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.

Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

*Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.*

## 8. Bibliografía / Bibliography

Diccionarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Real Academia de la Lengua Española “Diccionario de la Real Academia Española (RAE).”, <a href="http://dle.rae.es">http://dle.rae.es</a></li> </ul>
Normas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FAO-OMS. (1963) “Codex Alimentarius. Normas Internacionales de los Alimentos.”, <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/</a></li> </ul>
Leyes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decreto 2484/1967 (1967) “Código Alimentario Español (CAE).”, <i>BOE</i></li> <li>• “Ley 17/2011, de 5 de julio. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición (LSAN).”, <i>BOE</i></li> </ul>
Manuales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cameán Fernández A., Repetto Jiménez M. (2012) “Toxicología Alimentaria.”, <i>Ed. Díaz de Santos</i></li> <li>• Villalón Mir M. (2016) “Tratado de Higiene y Seguridad Alimentaria en Restauración.”, <i>Ed. Técnica AVICAM</i></li> <li>• Recuerda Girela M.A. (2011) “Tratado de Derecho Alimentario.”, <i>Ed. Aranzadi</i></li> <li>• Recuerda Girela M.A. (2012) “Código de Derecho Alimentario.”, <i>Ed. Aranzadi</i></li> </ul>
Páginas Webs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AECOSAN, Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. “<a href="http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm">http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm</a>”</li> <li>• EFSA, European Food Safety Authority “<a href="https://www.efsa.europa.eu/">https://www.efsa.europa.eu/</a>”</li> </ul>

Guías

- Consejería de Salud. Junta de Andalucía (2007) “Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol.”, *Consejería de Salud. Junta de Andalucía*