Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1310303 **Nombre:** Higiene y Seguridad Alimentaria

Créditos: 6,00 **ECTS Curso:** 3 **Semestre:** 1

Módulo: Módulo de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad

Materia: Higiene **Carácter:** Obligatoria

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1313A	Maria Faus Garcia **(Profesor responsable)**	maria.faus@ucv.es
131CAF5	Maria Faus Garcia **(Profesor responsable)**	maria.faus@ucv.es
284ND	Estephany Carol Tapia Veloz **(Profesor responsable)**	ec.tapia@ucv.es

Organización del módulo

Módulo de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Aspectos económicos y legales	12,00	Economía y Gestión Alimentaria	6,00	2/2
		Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad	6,00	3/1
Higiene	6,00	Higiene y Seguridad Alimentaria	6,00	3/1

Conocimientos recomendados

Requisitos previos: No tiene establecidos

Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

R1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.

R2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.

R3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.

R4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.

R5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.

Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.				x

GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG24	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.			x	
CG25	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.				x
CG27	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.			x	
CG28	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.				x

ESPECÍFICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CE05	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		x		
CE17	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.				x

CE20	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.			x
CE24	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.			x

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R5	5,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R1, R4	65,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R2, R4	15,00%	Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio
R2, R3, R5	15,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.

Observaciones

El sistema de evaluación consiste en una evaluación contínua durante todo el desarrollo de la asignatura, para ello el alumno irá resolviendo casos propuestos en los seminarios, realizando prácticas en el laboratorio y trabajando en clase las actividades asignadas por el profesor. El peso de esta evaluación contínua es del 35% de la nota final.
Se realizará una prueba final en una fecha oficial, esta prueba consistirá en preguntas tipo test junto a preguntas de desarrollo. El peso otorgado a esta prueba final es del 65% de la nota final.
Se necesita una nota mínima de 5 en la prueba final para poder promediar con el resto de actividades.
La asistencia a Prácticas de laboratorio es obligatoria.

CRITERIO DE CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”.
De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la **normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente** en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”.
De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.
Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.

M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.

M3 Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.

M4 Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.

M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.

M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.

M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.

M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1	R1, R2, R4, R5	39,00	1,56
CLASES PRÁCTICAS M2	R2, R4, R5	6,00	0,24
LABORATORIO M9	R2, R3, R4, R5	9,00	0,36
SEMINARIO M4	R5	2,00	0,08
TUTORÍAS M7	R1, R5	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R1, R2, R4	2,00	0,08
TOTAL		**60,00**	**2,40**

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R1, R2, R3, R4, R5	70,00	2,80
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M9	R4, R5	20,00	0,80
TOTAL		**90,00**	**3,60**

Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
Unidad Didáctica I: Conceptos generales en Higiene de los Alimentos	·Tema 1: Introducción a la higiene alimentaria ·Tema 2: Limpieza y desinfección ·Tema 3: Normativa específica de calidad en el sector alimentario
Unidad Didáctica II: Seguridad en la gestión de la Industria Alimentaria	·Tema 4: Manipuladores de alimentos ·Tema 5: Instalaciones y equipos ·Tema 6: Preparación y manipulación de alimentos
Unidad Didáctica III: Control, vigilancia y medidas correctoras en la Industria Alimentaria	·Tema 7: Control y prevención de plagas ·Tema 8: Control y prevención de patógenos y sustancias tóxicas ·Tema 9: Mercancías ·Tema 10: Agua potable
Unidad Didáctica IV: Seguridad Alimentaria	·Tema 11: Gestión alimentaria en emergencias

Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
Unidad Didáctica I: Conceptos generales en Higiene de los Alimentos	8,00	16,00
Unidad Didáctica II: Seguridad en la gestión de la Industria Alimentaria	7,00	14,00
Unidad Didáctica III: Control, vigilancia y medidas correctoras en la Industria Alimentaria	11,00	22,00
Unidad Didáctica IV: Seguridad Alimentaria	4,00	8,00

Referencias

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
- HSQ Food, Drug and Cosmetic Division, 2003. HACCP. Manual del auditor de calidad. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza.
- Ferrandis-Garcí´a Aparisi, G. Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria, 2019. 2ª ed. Síntesis.
- Dorado Martín, E. Trazabilidad y seguridad alimentaria?:sistema APPCC, 2018. ExLibric.
- Repetto, M, Repetto G. Toxicología Fundamental, 4ª ed, Díaz de Santos Madrid 2009.
- Felipe Tablado C, Felipe Gallego J. Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Ed. Thomson, Paraninfo. 2004. Madrid
- Marriott, N.G. Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia, S.A., 1999. Zaragoza
- Forsythe SJ, Hayes, PR. Higiene de los alimentos. Microbiología y HACCP. Editorial Acribia, S.A.1999. Zaragoza.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
- Legislación española: Boletín Oficial del Estado: http://www.boe.es/
- Legislación europea: Diario Oficial de las Comunidades Europeas: http://europa.eu/agencies/community_agencies/efsa/index_es.htm
- Libro blanco sobre Seguridad Alimentaria. Comisión de las Comunidades europeas. Bruselas, 12.1.2000. COM (1999) 719 final
- Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. http://www.efsa.europa.eu/
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: http://www.aecosan.msssi.gob.es/
- Plan de Seguridad Alimentaria en la Comunidad Valenciana. http://www.sp.san.gva.es/
- Asociación Española de Toxicología: http://www.aetox.es

Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

Situación 1: Docencia sin limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

Situación 2: Docencia con limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquéllos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

- [X] Microsoft Teams
- [ ] Kaltura

Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

- [X] Microsoft Teams
- [ ] Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:

2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

MODALIDAD PRESENCIAL

En cuanto a los sistemas de evaluación:

[ ] No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.

[X] Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará
Asistencia y participación	5	Este porcentaje se sumará a los trabajos realizados	Campus UCVnet

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

Observaciones al sistema de evaluación: