

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
ASIGNATURA : Higiene y Seguridad Alimentaria (2220)
TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica
MODALIDAD : Presencial
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-T1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: ANA CRISTINA ALDAVERO PEÑA
EMAIL: caldavero@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Jueves a las 15:00 horas
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES : - Licenciado Ingeniera Agrónoma, especialidad Industrias Agrarias (Universidad Escuela Politécnica Superior de Huesca. Universidad de Zaragoza.) - Ingeniero Técnico Ingeniera Técnica Agrícola, especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias (Universidad Escuela Universitaria de La Almunia de Doña Godina. Universidad de Zaragoza.) - Master universitario: Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC - Master universitario: Máster Internacional en Promoción del Comercio Exterior - Master universitario: Suficiencia investigadora en el área de conocimiento de Microbiología - Master universitario: Máster en Paisajismo y Jardinería - Doctorado: Doctora en Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Programa Oficial de Doctorado en Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Universidad de Valladolid, Facultad de Medicina. (2014)
EXPERIENCIA DOCENTE : Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Escuela Universitaria Politécnica de La Almunia / Universidad de Zaragoza – Profesora asociada, 2004-2006. Universidad de Valladolid – Profesora asociada, 2011-2012. Universidad de Valladolid – Profesora asociada, 2014-2015. Universidad Europea Miguel de Cervantes, Escuela Politécnica Superior – Profesora, 2017-actualidad. European Institute for Modern Board Games – Asesora/consultora en proyectos educativos y de gamificación, 2025-actualidad.)
EXPERIENCIA PROFESIONAL : Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (FUTUREFOOD – Colaboradora como evaluadora de proyectos. Obrador Comunitario de El Royo – Asesora externa del proyecto. European Institute for Modern Board Games – Consultora y agente de Proyectos Europeos. Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria – Agente de Control. Espora Gourmet S.L. – Técnica de calidad. Patatas Fritas de Soria Garijo Baigorri – Técnica de calidad. Fundación General de la Universidad de Valladolid – Técnica de Comercio Exterior. Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Mantequilla de Soria – Directora técnica. Parco dei Paduli, Italia – Consultora externa en proyecto de obrador comunitario. Geoinci Gabinete de Estudios y Proyectos – Ingeniera agrónoma. Análisis sensorial – Formación especializada e impartición de actividades formativas vinculadas al análisis sensorial de alimentos y productos agroalimentarios. Análisis sensorial agroalimentario – Formadora y asesora en actividades de análisis sensorial, cata y valoración organoléptica de productos alimentarios.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- 6 años (Líneas de investigación y transferencia centradas en tecnología alimentaria, seguridad y calidad alimentaria, conservación de alimentos, vida útil, microbiología alimentaria, aceites esenciales y extractos naturales con actividad antimicrobiana, desarrollo de nuevos productos, economía circular y valorización de subproductos agroalimentarios. Participación en proyectos Universidad-Empresa relacionados con conservación de alimentos, control microbiológico, formulación de prototipos e ingredientes funcionales. Línea de innovación docente basada en metodologías activas, gamificación, aprendizaje basado en juegos de mesa modernos, inteligencia artificial aplicada a la docencia y evaluación por competencias. Cuenta con publicaciones científicas y comunicaciones en congresos nacionales e internacionales sobre tecnología alimentaria, aceites esenciales, análisis sensorial, innovación docente, gamificación, juegos de mesa, competencias clave y envejecimiento saludable.)

OTROS DATOS CV :

Cristina Aldavero Peña es Ingeniera Agrónoma, Ingeniera Técnica Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias y Doctora en Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Cuenta con formación de posgrado en calidad y seguridad alimentaria, técnicas culinarias de vanguardia, formación del profesorado, comercio exterior, auditoría alimentaria, digitalización e innovación docente.

Actualmente desarrolla su actividad docente e investigadora en la Universidad Europea Miguel de Cervantes, donde es profesora en la Escuela Politécnica Superior y miembro del grupo de Innovación educativa LUDIA. Imparte y ha impartido asignaturas vinculadas con la tecnología de los alimentos, bromatología, microbiología alimentaria, química de los alimentos, seguridad e higiene alimentaria, calidad diferenciada, conservación de alimentos, innovación alimentaria y técnicas culinarias.

Su trayectoria profesional combina la docencia universitaria con la experiencia técnica en el sector agroalimentario. Ha trabajado en áreas de calidad, auditoría, control de procesos, comercio exterior y dirección técnica en empresas y entidades vinculadas a la industria alimentaria y las figuras de Calidad Diferenciada, entre ellas el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mantequilla de Soria, donde desarrolla funciones de Agente de control.

Su actividad investigadora y de transferencia se centra en la tecnología alimentaria, la conservación de alimentos, el uso de aceites esenciales y extractos naturales como agentes antimicrobianos, la economía circular, el aprovechamiento de subproductos agroalimentarios y el desarrollo de nuevos productos. Ha participado en proyectos de I+D+i competitivos y contratos de transferencia Universidad-Empresa, así como en publicaciones científicas y congresos nacionales e internacionales.

Además, ha participado en proyectos de innovación docente centrados en metodologías activas, gamificación, aprendizaje basado en juegos, inteligencia artificial aplicada a la docencia, flipped classroom, evaluación por competencias y diseño de recursos didácticos. Esta línea docente se complementa con la creación de materiales pedagógicos propios y la participación en congresos y actividades formativas sobre innovación educativa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- GC1 - Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los

alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.

- GC2 - Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3 - Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4 - Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5 - Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CO1.2 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CT1.1 - Saber aplicar los 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
- HD1.10 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD1.6 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- SC1.2 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- HD2.2 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- HD2.3 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- SC2.1 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- SC2.3 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CT3.4 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- SC3.1 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC3.2 - Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- CO4.1 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CO4.3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CT4.1 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CT4.2 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CT4.3 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado

en el servicio de restauración.

- HD4.1 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD4.4 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD4.5 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- HD4.6 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- HD4.7 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- SC4.1 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- SC4.2 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- HD5.2 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

Es una obligación de toda industria alimentaria, así como de todos los agentes implicados en la cadena de suministro de un alimento “del campo a la mesa”, conseguir un elevado nivel de higiene, el consumidor tiene derecho a acceder a alimentos seguros que no sean vehículos de enfermedad o intoxicación alimentaria. La industria consciente de su papel debe adoptar una serie de buenas prácticas y cumplir con la reglamentación de higiene establecida para evitar las repercusiones que las posibles intoxicaciones alimentarias producidas por mala praxis, tienen para la salud pública. El marco legal de la Unión Europea, establece reglas claras en cuanto a la importancia de prevenir, eliminar y reducir el nivel de riesgos en la salud humana en toda la cadena alimentaria, incluyendo procesos, productos y actividades relacionados con la manipulación y producción de alimentos, implicando al mismo tiempo operadores privados y autoridades competentes (además de productores, fabricantes, distribuidores, importadores, etc.). Los conocimientos, habilidades y destrezas que se adquieren en esta asignatura, están encaminados a permitir que los alumnos: Conozcan la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria y sean capaces diseñar, procedimentar, implantar y evaluar un sistema documentado de control de la Seguridad Alimentaria (APPCC) en cualquier etapa relacionada con la cadena de suministro de un alimento. Examinar y analizar procedimientos para proponer, si hicieran falta, medidas correctivas y preventivas. Conocer los procedimientos y herramientas de trazabilidad y gestión de crisis alimentaria. Poder asesorar a empresas del sector alimentario y de la restauración colectiva en aspectos relacionados con la calidad, la seguridad alimentaria y el desarrollo de nuevos productos y etiquetado de los mismos. Si bien no es necesario tener conocimientos previos de esta asignatura, es altamente recomendable que el alumno haya superado las asignaturas de "Química de los alimentos", "Bromatología" y "Microbiología de los alimentos".

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Principios de seguridad alimentaria. Ley de seguridad alimentaria

Procedimientos

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Condiciones generales de higiene en la industria alimentaria

Trazabilidad y comunicación de alertas. Peligros y riesgos: microbiológicos, químicos y físicos. Gestión y control de alérgenos alimentarios. Manipulación de los alimentos y seguridad alimentaria

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia, Gamificación de la asignatura como metodología activa de aprendizaje
- **Recursos tecnológicos :** Herramientas de presentación, Recursos de gamificación

- Recursos interactivos : Juegos educativos
- Recursos audiovisuales: Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Esta asignatura incorpora una estrategia de gamificación basada en storytelling y aprendizaje activo mediante el proyecto “Ambrosía: Reactivando la fábrica”. A través del rol ficticio del “Tío Antonio”, los estudiantes asumen la misión de reflotar una fábrica alimentaria heredada, aplicando progresivamente los conocimientos sobre prerrequisitos, APPCC, legislación y gestión de calidad. La narrativa y las tareas están orientadas a simular un entorno empresarial real, favoreciendo el aprendizaje significativo, la resolución de problemas, la toma de decisiones y la aplicación de normativa vigente en seguridad alimentaria.

El estudio e implantación de la asignatura permitirá al alumno resolver, supervisar, verificar o diseñar un plan de autocontrol para cualquier eslabón de la cadena de suministro.

Clases prácticas:

Se realizarán en el aula y en la sala de ordenadores.

Se ha programado una visitas a empresa y una visita al Salón Gourmet así como charlas presenciales y/o videoconferencias con profesionales de distintos sectores de la Industria alimentaria, la hostelería y centros médicos. Estas actividades se realizarán, siempre y cuando, la organización y evolución de la asignatura lo permita.

Programa de prácticas:

- Práctica 1. Conociendo la cadena de suministro
- Práctica 2. Estudio de casos (I)
- Práctica 3. Estudio de casos (II)
- Práctica 4. Rastreo de Fraudes y Crisis
- Práctica 5. Estudio de Trazabilidad
- Práctica 6. Trabajo en equipo (I): Simulacro de crisis alimentaria
- Práctica 7. Trabajo en equipo (II): APPCC

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Andrew Bolton. Traducido por Luis M. Cintas Izarra (2000): Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria: guía para ISO 9001. Acribia (Zaragoza). ISBN: 9788420009315
- Sara Mortimore, Carol Wallace; traducción a cargo de Blas Borde-Lekona (2001): HACCP: enfoque práctico (2ª Edición). Acribia (Zaragoza). ISBN: 8420009598
- J. A. Serra Belenguer, I. Fernández Segovia (2010): Calidad y seguridad en el sector agroalimentario. Universidad Politécnica de Valencia. ISBN: 9788483636060
- Luís Couto Lorenzo (2008): Auditoría del sistema de APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Díaz de Santos (Madrid). ISBN: 9788479788650
- Carlos Felipe Tablado, Jesús Felipe Gallego (2004): Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería.. Paraninfo (Madrid). ISBN: 8428328854
- Eduardo Montes (2009): Diseño y gestión de cocinas. Diaz de Santos. ISBN: 9788479789275

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

<https://www.restauracioncolectiva.com/>

<http://www.fao.org/3/ca4289en/CA4289EN.pdf>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Clases expositivas: éste método será utilizado para explicar al alumno los contenidos teórico/prácticos de cada uno de los temas de la asignatura, la clase presencial se llevará a cabo en el aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos con el apoyo de presentaciones con ordenador, las cuales serán puestas a disposición de los alumnos en la plataforma Moodle, para el mejor seguimiento de las clases.

La asignatura se ha estructurado en torno a una gamificación integral que combina trabajo por proyectos, rol activo del alumno y simulación de contexto empresarial. Las metodologías aplicadas incluyen:

- Aprendizaje basado en retos y resolución de casos reales (mensajes del Tío Antonio).
- Dinámicas de simulación empresarial con recompensas simbólicas (moneda Ambrosía).
- Elaboración por grupos del manual APPCC completo, entregado en etapas semanales.
- Exámenes gamificados en los que el alumno puede canjear recursos simbólicos por preguntas, reforzando la gestión estratégica del conocimiento.
- Miniquizzes teóricos diarios con recompensa, fomentando la constancia y el repaso autónomo.

Esta estructura ha potenciado la motivación, el compromiso con el aprendizaje y el desarrollo transversal de competencias técnicas y actitudinales.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Con el objetivo de motivar el carácter investigador de los alumnos, afianzar conocimientos y facilitar un seguimiento de evaluación continua, se propondrá uno o dos trabajos en equipo que serán compartidos y expuestos en clase. El profesor indicará herramientas disponibles de diseño y guiará a los alumnos en la consecución del mismo resolviendo dudas puntuales durante el desarrollo del trabajo. Será responsabilidad del equipo, asignación de tareas, contenidos, diseño de exposición.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Actividades académicas complementarias
- Tutoría
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La asignatura Higiene y Seguridad Alimentaria se desarrollará de forma progresiva a lo largo del semestre, combinando sesiones expositivas, análisis de casos, resolución de problemas, trabajo práctico en aula, actividades cooperativas y aplicación de normativa alimentaria a situaciones profesionales reales o simuladas. La planificación se orienta a que el estudiantado alcance los resultados de aprendizaje previstos, especialmente los relacionados con la seguridad alimentaria, la trazabilidad, la gestión de servicios de alimentación, la elaboración e interpretación de registros, la aplicación de la legislación vigente y la intervención en calidad y seguridad alimentaria de productos, instalaciones y procesos.

La asignatura se organizará en dos grandes bloques. En el primero se abordarán los fundamentos de la higiene y la seguridad alimentaria, el marco normativo, los procedimientos documentados, los prerrequisitos de higiene, la trazabilidad, la gestión de incidencias y la prevención de riesgos en la cadena alimentaria. En el segundo bloque se trabajará el sistema APPCC, incluyendo la descripción del producto y del proceso, el diagrama de flujo, el análisis de peligros, la determinación de puntos críticos de control, los límites críticos, la vigilancia, las medidas correctoras, la verificación, la auditoría interna y la gestión de no conformidades y crisis alimentarias. Estos contenidos ya aparecen estructurados en la guía anterior en torno a seguridad alimentaria, prerrequisitos, APPCC,

auditoría y gestión de crisis.

La metodología combinará explicación teórica, trabajo aplicado, aprendizaje basado en problemas, análisis de casos y aprendizaje cooperativo. Además, la asignatura incorpora la estrategia de aprendizaje activo **“Ambrosía: Reactivando la fábrica”**, en la que el alumnado trabajará sobre una empresa alimentaria simulada para aplicar progresivamente los contenidos de la asignatura. A través de esta dinámica, los estudiantes deberán identificar peligros, diseñar procedimientos, interpretar normativa, elaborar registros, resolver incidencias y justificar decisiones técnicas vinculadas a la seguridad alimentaria.

Las actividades se organizarán de forma gradual, de manera que el alumnado avance desde la comprensión de los conceptos básicos hasta la aplicación práctica de herramientas profesionales. Las primeras sesiones se dedicarán a la presentación de la asignatura, recursos, metodología y conceptos fundamentales. Posteriormente se trabajarán los prerrequisitos y procedimientos de autocontrol, y en la parte central y final del semestre se desarrollará la aplicación práctica del sistema APPCC, la gestión de no conformidades, la auditoría y la resolución de casos de crisis o alerta alimentaria.

Las actividades prácticas se desarrollarán preferentemente en el aula y/o en sala de ordenadores, utilizando Moodle como plataforma de apoyo para el acceso a materiales, entrega de tareas, consulta de recursos, seguimiento del trabajo y comunicación docente. Se utilizarán recursos como normativa alimentaria, guías APPCC, alertas alimentarias, casos reales, modelos de registros, documentación técnica, rúbricas y herramientas digitales de apoyo.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica inicialmente presentada. El docente informará convenientemente al alumnado de las modificaciones puntuales que pudieran producirse, siempre conforme a las indicaciones de la coordinación académica del título.

Actividades de refuerzo

Como actividades de refuerzo, se podrán proponer cuestionarios de repaso, ejercicios de autoevaluación, análisis guiados de casos, revisión de ejemplos documentales, búsqueda e interpretación de normativa, resolución de incidencias, actividades breves de aplicación práctica y comentarios sobre alertas alimentarias reales.

Estas actividades tendrán como finalidad consolidar los contenidos de mayor dificultad, favorecer el seguimiento continuo de la asignatura, reforzar la adquisición progresiva de los resultados de aprendizaje y facilitar que el alumnado conecte los conceptos teóricos con situaciones profesionales propias de la industria alimentaria, la restauración colectiva y los servicios de alimentación.

Visitas formativas

Se podrán organizar visitas formativas a empresas alimentarias, servicios de restauración colectiva, centros de producción, laboratorios, instituciones, ferias profesionales o entidades relacionadas con la seguridad y calidad alimentaria.

Estas visitas tendrán como finalidad que el alumnado observe la aplicación real de los sistemas de higiene, autocontrol, trazabilidad, gestión documental, control de procesos, auditoría y cultura de seguridad alimentaria. También permitirán relacionar los contenidos de la asignatura con el ejercicio profesional del dietista-nutricionista en ámbitos vinculados a la industria alimentaria, la restauración colectiva, la salud pública y la gestión de servicios de alimentación.

Todas las visitas deberán ser validadas previamente por el CAT y por el Centro, conforme al protocolo establecido, y quedarán sujetas a la disponibilidad de las entidades colaboradoras y a la organización académica del semestre.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES :

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	-------------------	--------------------	---------------------	-----------------------------

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Examen parcial eliminatorio Examen parcial eliminatorio y/o pruebas escritas teórico-prácticas de la asignatura.								X									X	Pruebas escritas:20%	X	
Ejecución trabajo individual Tarea individual "Luchando contra el fraude"							X										X	Ejecución de prácticas:10%	X	
Ejecución trabajo grupal Elaboración de un plan completo de autocontrol.											X						X	Ejecución de prácticas:30%	X	
Actividades prácticas de seguimiento Ejercicios, lecturas, asistencia activa, participación, cuestionarios, resolución de casos prácticos y actividades vinculadas al proyecto gamificado.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X				X	Ejecución de prácticas:20%	X	
Examen final eliminatorio Examen final eliminatorio y/o pruebas escritas teórico-prácticas de la asignatura.																X	X	Pruebas escritas:20%	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

La asignatura será evaluada mediante un sistema de **evaluación continua**, orientado al seguimiento progresivo del aprendizaje del alumnado y a la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos. La calificación final se obtendrá a partir de los siguientes elementos:

- **Evaluación continua: 60 %**
 - Ejercicios propuestos, lecturas, asistencia activa, participación y resolución de casos prácticos: **20 %**.
 - Trabajo grupal: **30 %**.
 - Trabajo individual: **10 %**.
- **Pruebas escritas teóricas y/o teórico-prácticas: 40 %**
 - Pruebas parciales, pruebas de seguimiento y/o examen final, según el desarrollo de la evaluación continua.

Todas las actividades planteadas en el marco de la evaluación continua tendrán carácter obligatorio en la convocatoria ordinaria. Para poder ser evaluado mediante este sistema, el alumnado deberá haber realizado al menos el **50 % de las actividades propuestas**. Las calificaciones obtenidas en la evaluación continua se conservarán hasta la convocatoria extraordinaria, siempre que hayan sido superadas conforme a los criterios establecidos.

La pérdida no justificada de la evaluación continua deberá subsanarse mediante las tareas específicas que determine la docente, de acuerdo con la naturaleza de las actividades no realizadas y con los resultados de aprendizaje asociados.

Trabajo grupal

El trabajo grupal supondrá el **30 % de la nota final**. Los grupos de trabajo podrán ser asignados de forma aleatoria por la docente, con el objetivo de favorecer el trabajo cooperativo, la distribución de tareas, la responsabilidad compartida y la simulación de contextos profesionales reales.

Los trabajos grupales serán calificados mediante rúbrica, que será facilitada previamente al alumnado y recogerá los criterios de evaluación aplicables. La calificación será común para todos los integrantes del grupo, salvo en aquellos casos en los que se evidencie una falta de participación o implicación de alguno de sus miembros. Estas situaciones deberán quedar debidamente justificadas mediante los sistemas de autoevaluación, coevaluación o evaluación grupal que se establezcan.

Trabajo individual

El trabajo individual supondrá el **10 % de la nota final**. Estará orientado a valorar la capacidad del alumnado para analizar, interpretar y aplicar los contenidos de la asignatura de forma autónoma, especialmente en relación con la seguridad alimentaria, la trazabilidad, la gestión de incidencias, la normativa aplicable y la resolución de casos prácticos.

Pruebas escritas, parciales y sistema de eliminación progresiva de materia

Las pruebas escritas supondrán en conjunto el **40 % de la nota final**. A lo largo del semestre, y dentro de la dinámica de evaluación continua y gamificación de la asignatura, se podrá ofrecer al alumnado la posibilidad de ir **eliminando materia de forma progresiva** mediante pruebas escritas breves realizadas en clase.

Estas pruebas podrán resolverse de forma individual y/o en grupo, según la dinámica establecida en cada actividad y conforme al sistema gamificado de la asignatura. Su finalidad será favorecer la asistencia, la participación activa, el estudio continuado y el seguimiento regular de los contenidos. La superación de estas pruebas permitirá al alumnado liberar progresivamente partes de la materia, de forma equivalente al sistema de examen parcial.

El alumnado que no participe en estas pruebas de seguimiento, que pierda la evaluación continua o que no alcance los mínimos exigidos, deberá realizar la prueba parcial o final correspondiente con la totalidad de la materia afectada.

Las pruebas de seguimiento podrán generar, además, saldo simbólico dentro de la **banca del sistema gamificado**. Este saldo premiará la participación, la asistencia, el trabajo continuado y la superación progresiva de objetivos. El saldo acumulado podrá utilizarse conforme a las reglas explicadas por la docente al inicio de la asignatura y siempre dentro de los límites establecidos para garantizar la equidad del sistema de evaluación.

Examen parcial

Se podrá realizar un examen parcial de carácter eliminatorio, con una duración máxima de **2 horas**, que podrá incluir supuestos prácticos, preguntas teóricas, cuestiones de aplicación normativa, análisis de peligros, resolución de casos y toma de decisiones en materia de higiene y seguridad alimentaria.

El examen parcial supondrá el **20 % de la nota final**. Se calificará sobre 10 puntos y será necesario obtener una nota mínima de **4 puntos** para que pueda hacer media con el resto de elementos de evaluación. Si el alumnado supera el examen parcial, eliminará la materia correspondiente para la convocatoria ordinaria.

El alumnado que no supere el parcial, no se presente o no haya eliminado la materia mediante las pruebas de seguimiento establecidas, deberá recuperar esa parte en el examen final de convocatoria ordinaria.

La calificación del examen parcial se conservará únicamente hasta la convocatoria ordinaria, pero no para la convocatoria extraordinaria.

Examen final de convocatoria ordinaria

El examen final de convocatoria ordinaria tendrá un valor de entre el **20 % y el 40 % de la nota final**, en función de la materia que el alumnado haya superado previamente.

Si el alumnado ha superado el examen parcial o ha eliminado la parte correspondiente mediante el sistema de seguimiento establecido, en el examen final se examinará únicamente de la segunda parte de la asignatura, con un valor del **20 %**.

Si el alumnado no ha superado el parcial, no se ha presentado o ha perdido la evaluación continua, deberá examinarse de la totalidad de la materia, en cuyo caso el examen final tendrá un valor del **40 %**.

Requisitos para superar la asignatura

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria será necesario cumplir los siguientes requisitos:

- Obtener una calificación mínima de **5 puntos de media** en las pruebas escritas teóricas y/o teórico-prácticas.
- Obtener una calificación mínima de **5 puntos** en los trabajos grupales propuestos.
- Haber presentado al menos el **50 % de las actividades** planteadas en la evaluación continua.
- Alcanzar una calificación final igual o superior a **5 puntos sobre 10**.

Dentro del sistema gamificado de la asignatura, el alumnado podrá acumular saldo simbólico vinculado a la participación, la asistencia, la superación de pruebas de seguimiento y la realización adecuada de actividades. Este saldo podrá canjearse conforme a las reglas establecidas por la docente al inicio del curso. Como criterio general, cada **3.000 € simbólicos acumulados** podrán equivaler a **1 punto adicional**, siempre dentro de los límites y condiciones indicados por la docente y sin sustituir la superación de los requisitos mínimos exigidos para aprobar la asignatura.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En Convocatoria Extraordinaria, la calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba escrita de convocatoria extraordinaria más las pruebas de evaluación continua, en caso de haberlas aprobado en Convocatoria Ordinaria. Aquellos alumnos que hayan realizado trabajos grupales y actividades conservarán estas calificaciones con las que se realizará el cómputo de la calificación final según baremo (40% Examen + 40% Trabajos + 20% actividades), en el caso de haberlas aprobado.

- No se guardan el examen parcial, por lo que el examen final de convocatoria extraordinaria valdrá el 40% de la nota y se evalúa toda la materia.
- Se guardan para esta convocatoria las notas de trabajos y actividades realizadas durante el curso en el caso de haberlas aprobado en ordinaria. Por tanto, los alumnos que han superado las notas de entrega de trabajos y actividades sólo deberán realizar el examen teórico, el cómputo de la calificación final se realiza según baremo (40% Examen + 40% Trabajo + 20% actividad)
- Si un alumno aprueba la parte teórica pero no supera la nota de entrega de trabajos y actividades, únicamente tendrá que presentar los trabajos y actividades propuestos según las nuevas pautas definidas por el profesor, el cómputo de la calificación final se realiza según el mismo baremo (40% Examen + 40% Trabajo + 20% actividad)
- Los alumnos que hayan perdido la evaluación continua o que no hayan aprobado ninguna de las partes en convocatoria ordinaria, deberán realizar el examen teórico y entregar un trabajo y una actividad según las pautas definidas por el profesor, el cómputo de la calificación final según baremo definido con anterioridad (40% Examen + 40% Trabajo + 20% actividad)

Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:

La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno. Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.

El uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, tendrán una calificación de cero (0). Asimismo, si se comprueba que este comportamiento irresponsable es generalizado o habitual por parte del estudiante, además de reflejarlo en su evaluación continua y final, puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	40 %	0 %	60 %	0 %