

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Seguridad e Higiene Alimentaria

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 1920-M1

CENTRO: Escuela Politécnica Superior

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Miércoles	16:00	18:00
Jueves	16:00	18:00

TUTORÍAS GRUPALES :

Día	Hora inicio	Hora fin	Lugar
Miércoles	15:00	16:00	Sala de profesores principal

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
15 de julio de 2020	19:00	21:30	Evaluación final online
25 de septiembre de 2020	16:00	18:30	Laboratorio Informático 1336

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Juan Alonso Yagüe

EMAIL: jalonsoy@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 15:00 horas

CV DOCENTE:

Ponente en el Diplomado en Sanidad

Ponente en Cursos y Seminarios para Farmacéuticos y Veterinarios Oficiales de la Consejería de Sanidad

Profesor asociado en la UVA

Ponente en másteres de posgrado

Profesor asociado a la UEMC desde 2016

CV PROFESIONAL:

Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid. Especialista en reproducción animal.

Diplomado en Sanidad

Técnico superior del Laboratorio Pecuario de Burgos

Veterinario de Zona Básica de Salud

Técnico superior de la Agencia de protección de la salud y seguridad alimentaria

Actualmente está en la Zona Básica de Salud de Valladolid con responsabilidad del Control Oficial en la industria láctea y centros de embalaje de huevos.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Las salidas profesionales que ofrece el Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria están relacionadas directa o indirectamente con las industrias alimentarias, y en todas ellas es un requisito legal de obligado cumplimiento garantizar la seguridad de los alimentos comercializados.

Los conocimientos, habilidades y destrezas que se adquieren en esta asignatura, van a permitir al alumno de Tecnología e Innovación Alimentaria tener una visión global, integradora y ética de la Seguridad alimentaria. El alumno aprenderá a diseñar, crear, implantar, evaluar y mejorar un sistema documentado de control de la Seguridad Alimentaria en cualquier etapa desde la producción primaria de alimentos hasta su entrega al consumidor final.

El alumno aprenderá a evaluar sistemas de autocontrol ya implantados y a mejorar los procedimientos que encuentre como ineficaces.

Para aportar valor a su trabajo en el ámbito empresarial, es importante que el alumno obtenga una formación avanzada en procedimientos basados en los principios del Análisis de peligros y puntos de control crítico que, junto con los conocimientos adquiridos previamente en

Legislación alimentaria y Normas de calidad le permitan asesorar al operador de empresa alimentaria para superar tanto las auditorías de calidad como los diversos controles implantados por la Autoridad Competente.

La asignatura de Seguridad Alimentaria dentro del plan de estudios sienta las bases para aplicar a cualquier proceso de la empresa de alimentación, de una forma integrada y coherente, procedimientos que reduzcan tanto los costes innecesarios como los riesgos de poner en el mercado productos que no sean seguros.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Seguridad e Higiene alimentarias

1. Principios de Seguridad alimentaria : Fundamentos legales y científicos. Sistemas de gestión de la Seguridad alimentaria
2. Procedimientos : Diseño, validación, implantación y verificación de procedimientos documentados
3. Manual de autocontrol : Diseño de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC
4. Condiciones generales de higiene : Evaluación de las Condiciones generales y específicas de higiene en la Industria Alimentaria. Procedimientos de control de los requisitos previos
5. Trazabilidad y comunicación : Gestión del control de la trazabilidad y comunicación de alertas
6. Peligros y riesgos : Riesgos microbiológicos; químicos y físicos. Causas, efectos y medidas preventivas
7. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico : Aplicación de los siete principios del sistema APPCC
8. Alérgenos e intolerancias alimentarias : Gestión de su control
9. Formación : Contenidos y técnicas para la Formación de los manipuladores
10. Registros y verificación : Diseño de registros y metodología de verificación del autocontrol

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

El estudio e implantación de la asignatura permitirá al alumno resolver cualquier problema que se le plantee al supervisar, verificar o diseñar un sistema de autocontrol de la Seguridad Alimentaria

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Tras la exposición teórica del tema se enfrentará al alumno a resolver un supuesto práctico utilizando los medios personales y materiales a su

alcance, bien de manera individual, bien mediante trabajo en equipo.

El resultado obtenido en cada práctica será debatido por su autor (o equipo) y el resto de los alumnos.

En las cuatro tutorías grupales a realizar a lo largo del semestre se reforzarán los conocimientos y habilidades adquiridos hasta ese momento.

Se suministrará a cada alumno la documentación de cada tema.

Para el desarrollo de las clases prácticas se utilizará el laboratorio de informática asimilándolo a puestos de trabajo reales.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- 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

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG02. Capacidad de organización y planificación
- CG05. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- CG07. Habilidades básicas de informática
- CG08. Habilidades de gestión de la información
- CG10. Compromiso ético
- CG13. Orientación al cliente

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE06. Capacidad para Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- CE07. Capacidad para Gestionar la seguridad alimentaria
- CE19. Habilidades para realizar educación alimentaria.
- CE21. Habilidades para Realizar tareas de formación de personal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Realizar educación alimentaria.
- Gestionar la seguridad alimentaria
- Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- Realizar tareas de formación de personal

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Francisco Ginés Campos (Edición: 1ª ed)): ¿Seguridad alimentaria? : 200 respuestas a las dudas más frecuentes. A. Madrid Vicente (Madrid). ISBN: 9788496709737
- 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 (Edición: 2ª): HACCP : enfoque práctico. 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. . ISBN: (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: 84- 283-2885-4

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Roberto Pelta (2007): Alergias alimentarias : del huevo a la rinitis, el asma, el Anisakis, el gluten y los lácteos. Santillana (Madrid). ISBN: 978-84-03-09802-2
- Juan-José Francisco Polledo (2002): Gestión de la seguridad alimentaria : análisis de su aplicación efectiva. Mundi-Prensa |:. ISBN: (2002): Gestión de la seguridad alimentaria : análisis de su aplicación efectiva. Mundi-Prensa |: A. Madrid Vicente (Madrid). ISBN: 84-8476-081-2
- Manfred Moll, Nicole Moll (2006): Compendio de riesgos alimentarios. Acribia (Zaragoza). ISBN: 84-200-1068-5

- Christian J. Ducauze (2006) (2006): Fraudes alimentarios: legislación y metodología analítica. Acibia (Zaragoza). ISBN: 84-200-1077-4

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Comisión europea](http://ec.europa.eu/index_es.htm)(http://ec.europa.eu/index_es.htm)

Página de la comisión europea

[BOCYL](http://bocyl.jcyl.es/)(http://bocyl.jcyl.es/)

Boletín oficial de Castilla y León

[BOE](https://www.boe.es/)(https://www.boe.es/)

Boletín oficial del estado

[OMS](http://www.who.int)(http://www.who.int)

Organización Mundial de la Salud

[Portal de Salud](http://www.saludcastillayleon.es)(http://www.saludcastillayleon.es)

Portal de Salud Castilla y León. Seguridad alimentaria

[AESAN](http://rgsa-webaesan.mssi.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp)(http://rgsa-webaesan.mssi.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp)

Agencia Española de Consumo y Seguridad Alimentaria

[CODEX](http://www.fao.org)(http://www.fao.org)

Codex alimentarius: Normas internacionales de los alimentos

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Tras la exposición teórica del tema se enfrentará al alumno a resolver un supuesto práctico utilizando los medios personales y materiales a su alcance, bien de manera individual, bien mediante trabajo en equipo. El resultado obtenido en cada práctica será debatido por su autor (o equipo) y el resto de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

El alumno debe identificar el problema para definirlo y presentarlo. Después explorará las estrategias viables, avanzar en las elegidas para lograr la solución. Una vez implantada evaluará los efectos de las actividades

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

En las cuatro tutorías grupales a realizar a lo largo del semestre se reforzarán los conocimientos y habilidades adquiridos hasta ese momento.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Prueba de respuesta corta			X			X			X			X				X	X	X
Ejecución de tarea simulada		X			X			X			X					X	X	X
Elaboración manual de autocontrol							X						X			X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Las pruebas previstas en el sistema de evaluación se realizarán sin previo aviso en cualquier clase del curso. Cada uno de los sistemas de evaluación realizados a lo largo del curso debe ser aprobado individualmente. En los dos días designados en el calendario se realizarán pruebas para recuperar o subir la calificación previa. Sistema de evaluación ordinaria: Se obtiene de la suma de calificaciones obtenidas en: pruebas de respuesta corta y presentación de trabajos durante el curso 50%

defensa del manual de autocontrol 50%

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La calificación se obtiene sumando lo obtenido en cada tipo de prueba en las que se evaluará cualquier aspecto del temario de la asignatura.:

pruebas de respuesta corta 40%

pruebas de ejecución de tarea simulada 40%

defensa del manual de autocontrol 20%

“Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura”

"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"

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	30%
Trabajos y proyectos	40%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	30%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.