



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Ciencias del Mar

Facultad: Facultad de Veterinaria y Ciencias Experimentales

Código: 270230 **Nombre:** Higiene y Seguridad Alimentaria

Créditos: 6,00 **ECTS** **Curso:** No ofertada **Semestre:** 1

Módulo: Itinerario Optatividad: Biotecnología Marina

Materia: Higiene y seguridad alimentaria **Carácter:** Optativa

Departamento: Producción Animal y Salud Pública

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte:

Profesorado:



Organización del módulo

Itinerario Optatividad: Biotecnología Marina

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Biotecnología Marina	6,00	Biotecnología Marina	6,00	2, 3, 4/1
Técnicas Instrumentales	6,00	Técnicas instrumentales	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Tecnología de los alimentos de origen marino	6,00	Tecnología de los alimentos de origen marino	6,00	2, 3, 4/1
Técnicas Génicas	6,00	Técnicas Génicas	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Tecnología de los alimentos (II)	6,00	Tecnología de los Alimentos II	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Higiene y seguridad alimentaria	6,00	Higiene y Seguridad Alimentaria	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25

Conocimientos recomendados

Se recomienda haber cursado la asignatura de tecnología de los alimentos de origen marino



Resultados de aprendizaje

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

- R1 El alumno comprende los conceptos relevantes de la higiene, inspección y control alimentario.
- R2 El alumno utiliza las herramientas de gestión de la seguridad y calidad alimentarias.
- R3 El alumno aplica los mecanismos de evaluación de riesgos en la manipulación de alimentos.



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
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				X
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía				X
GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG1	Capacidad de análisis y síntesis.				X
CG2	Capacidad de organización y planificación				X
CG3	Comunicación oral y escrita en la propia lengua				X
CG5	Habilidades básicas del manejo del ordenador relacionadas con el ámbito de estudio			X	
CG6	Habilidad de la gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información procedente de fuentes diversas)				X
CG7	Toma de decisiones				X
CG8	Capacidad de trabajar en equipo inter. y multidisciplinar				X



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

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R2, R3	50,00%	Prueba escrita con preguntas teóricas y prácticas
R1, R2, R3	30,00%	Entrega de trabajos dirigidos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor
R1, R2, R3	20,00%	Exposición de trabajos

Observaciones

La prueba escrita con preguntas teóricas y prácticas consistirá en un examen tipo test con múltiple opción, de la cual sólo una es verdadera (las respuestas mal contestadas restarán) y preguntas cortas que incluirán tanto aspectos vistos en clase, como los vistos en prácticas o en seminarios. En esta parte también se incluirán preguntas para valorar los conocimientos adquiridos en el laboratorio.

La entrega de trabajos dirigidos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor consistirá en una serie de actividades de trabajo en grupo o individual y test rápidos de aula. En el caso de la exposición de trabajos, se llevará a cabo una evaluación continua del equipo respecto a reuniones llevadas a cabo, avance en los contenidos. Valorándose contenido del trabajo, actitud y participación de cada uno de los miembros con respecto al resto, exposición oral de forma conjunta e individual. La parte escrita del trabajo también será valorada.

Aquellos alumnos/as que por motivo justificado no pueda asistir a clase, no participando así en las actividades que puedan plantearse durante las sesiones de aula, deberán comunicarlo antes del día en cuestión para buscar una alternativa a dichos trabajos. En el caso de no estar justificada la ausencia no habrá posibilidad de recuperación.

Las tareas y actividades planteadas a lo largo del curso serán corregidas y valoradas, no habiendo posibilidad de recuperación de las mismas.



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 podrán 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 realizarán 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.
- M2 Sesiones de trabajo grupal en grupos supervisadas por el profesor. Estudio de casos, análisis diagnósticos, problemas, estudio de campo, aula de informática, visitas, búsqueda de datos, bibliotecas, en red, Internet, etc. Construcción significativa del conocimiento a través de la interacción y actividad del alumno.
- M3 Actividades desarrolladas en espacios con equipamiento especializado.
- M4 Sesiones monográficas supervisadas con participación compartida
- M5 Aplicación de conocimientos interdisciplinares
- M6 Atención personalizada y en pequeño grupo. Periodo 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.
- M8 Conjunto de pruebas orales y/o escritas empleadas en la evaluación inicial, formativa o aditiva del alumno.



- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad (www.plataforma.ucv.es)
- M10 Estudio del alumno: Preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad (www.plataforma.ucv.es)



ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASE PRESENCIAL M1	R1, R2, R3	35,00	1,40
CLASES PRÁCTICAS M2	R1, R2, R3	6,00	0,24
LABORATORIO M3	R1, R2, R3	8,00	0,32
SEMINARIO M4	R1	2,00	0,08
EXPOSICIÓN TRABAJOS GRUPO M5	R2, R3	4,00	0,16
TUTORÍA M6	R1	3,00	0,12
EVALUACIÓN M8	R3	2,00	0,08
TOTAL		60,00	2,40

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO EN GRUPO M9	R1, R2, R3	30,00	1,20
TRABAJO AUTÓNOMO M10	R1, R2, R3	60,00	2,40
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
UD1 INTRODUCCIÓN	<p>Tema 1.1. Introducción a la higiene y seguridad alimentaria. Inspección higiénico sanitaria.</p> <p>Tema 1.2. Definiciones y conceptos básicos de higiene y seguridad alimentaria</p>
UD2 SISTEMA ALIMENTARIO. ORGANIZACIÓN Y LEGISLACIÓN	<p>Tema 2.1. La salud pública en el ámbito alimentario</p> <p>Tema 2.2. Organismos y legislación relacionada con la industria alimentaria en materia de gestión del riesgo e inocuidad alimentaria: EFSA, AECOSAN, Libro blanco de la seguridad alimentaria, Codex Alimentarius, CAE...</p>
UD 3 CALIDAD HIGIÉNICO SANITARIA DE LOS PRODUCTOS. PRODUCTOS DE LA PESCA, ACUICULTURA Y DERIVADOS	<p>Tema 3.1. Protección del consumidor final. Alertas alimentarias</p> <p>Tema 3.2. Calidad sanitaria, nutricional y organoléptica de los productos y en concreto, de los de origen marino. Calidad diferenciada de productos: IGP, DOP, producto ecológico.</p> <p>Tema 3.3. Contaminación abiótica de los alimentos: plaguicidas, hidrocarburos, metales pesados, fármacos, aditivos y coadyuvantes alimentarios, envases en contacto con los alimentos</p> <p>Tema 3.4. Contaminación biótica: bacterias, virus, hongos y parásitos.</p> <p>Tema 3.5. Enfermedades de transmisión alimentaria. Toxiinfecciones</p> <p>Tema 3.6. Etiquetado de los productos. OGM, alimentos irradiados, alimentos funcionales</p> <p>Tema 3.7. Alergias e intolerancias alimentarias</p>



UD 4 HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS

Tema 4.1. Inspecciones sanitarias. El autocontrol en la industria agroalimentaria: sector pesca y acuicultura. RGSEAA, toma oficial de muestras.
Tema 4.2. Diseño higiénico de instalaciones de la industria agroalimentaria. Industria pesquera
Tema 4.3. Buenas prácticas de manipulado e higiene en la industria pesquera
Tema 4.4. Requisitos generales de higiene y trazabilidad.
Tema 4.5. Análisis de peligros y puntos de control críticos. Evaluación de riesgos
Tema 4.6. Normas de calidad

Organización de las prácticas:

	Contenido	Ubicación	Horas
PR1.	Análisis microbiológico de alimentos. Validación de procesos. Parte I	Laboratorio	2,00
PR2.	Análisis microbiológico de alimentos. Parte II	Laboratorio	2,00
PR3.	Análisis microbiológico de alimentos. Compuestos polares. Parte III	Laboratorio	2,00
PR4.	Análisis microbiológico de alimentos. Interpretación de resultados. Parte IV	Laboratorio	2,00

Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
UD1 INTRODUCCIÓN	1,00	2,00
UD2 SISTEMA ALIMENTARIO. ORGANIZACIÓN Y LEGISLACIÓN	3,00	6,00
UD 3 CALIDAD HIGIÉNICO SANITARIA DE LOS PRODUCTOS. PRODUCTOS DE LA PESCA, ACUICULTURA Y DERIVADOS	14,00	28,00
UD 4 HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS	12,00	24,00



Referencias

BÁSICA:

- Buncic, ES.(2009) Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria. Acribia
- Calvo Carrillo, MC., Méndez Martínez (2012) Toxicología de los alimentos. Mc graw-hill
- Codex alimentarius. Norma general del Códex para los aditivos alimentarios. CÓDEX STAN
- Eduardo Montes, Irene Lloret y Miguel Ángel López. (2009). Diseño y gestión de cocinas. manual de higiene alimentaria y aplicada al sector de la restauración. Díaz de Santos
- Elay, RA.(1994) Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana. Acribia
- Hobbs, BC, Roberts DE. (1997) Higiene y toxicología de los alimentos. Acribia
- Jay, JM., (2009) Microbiología moderna de los alimentos. Acribia
- Madrid, A. (2021). Trazabilidad y seguridad alimentaria: con ejercicios prácticos resueltos. AMV
- Morcillo, G., Cortés, E., García, J.L. (2013). Biotecnología y alimentación. UNED
- Mortimore, S. HACCP. (2001) Enfoque práctico. Acribia
- Watson, HD. (1995) Migración de sustancias químicas desde el envase al alimento. Acribia
- Horst-Dieter T 2001. Fundamentos de la tecnología de los alimentos. ACRIBIA
- Luten J.B. 2003. Quality of fish from catch to consumer. WANENINGEN.
- Luten J.B. 2006. Seafood research from fish to dish. WANENINGEN.
- Marquez A. 2013. Recepción, almacenaje, y expedición de productos de la pesca. IC.
- Nollet L. 2010. Handbook of seafood and seafood product analysis. CRC PRESS
- VV.AA. 2006. APPCC aplicado a la comercialización de la pesca. IDEAS PROPIAS.

COMPLEMENTARIA:

- ICMSF. (2004) Microorganismos de los alimentos. 7, análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria. Zaragoza: Acribia



I.C.M.S.F. (2016). Microorganismos de los alimentos: 8. Uso de datos para evaluar el control del proceso y la aceptación del producto. Acribia.

Couto, I. (2008) Auditoría del Sistema APPCC. Como verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Díaz de Santos

URLs de interés:

OMS: <http://www.who.int/fsf>

Codex Alimentarius: <http://www.codexalimentarius.net>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <http://www.efsa.eu.int>

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

Dirección General de Salud Pública de Valencia: <https://www.sp.san.gva.es/>

European Commission about Health and Food Safety:
http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/index_en.htm

Boletín Oficial del Estado: https://www.boe.es/diario_boe/

Diario Oficial de la Unión europea: <http://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es>

Federación de Asociaciones de celíacos de España (FACE): <http://www.celiacos.org/>

Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y al Látex (AEPNAA): <http://www.aepnaa.org/>

MAPAMA: <http://www.mapama.gob.es/es/ministerio/servicios/empleo-publico/>