

Codi - Assignatura	182212 – Seguretat alimentària i legislació				
Tipus	Obligatòria		Curs	2n	
Matèria	Nutrició i salut		Crèdits	3 ECTS	
Responsable de l'assignatura			Antonio Montoro Lorite		
Presencial	30 hores	Dirigit	20 hores	Autònom	25 hores

BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura està dividida en tres blocs que comprenen els aspectes més rellevants en l'àmbit de la seguretat i la legislació alimentàries. Aquesta assignatura està orientada a conèixer i aplicar els criteris adequats per complir amb les exigències legals i reglamentàries en l'àmbit de la seguretat alimentària. Així mateix, presenta com a objectius principals adquirir una visió pràctica de la normativa i legislació alimentària, conèixer les bases de la seguretat dels aliments i els seus principals conceptes (seguretat, toxicitat, etc.), i entendre la importància de la higiene a la seguretat alimentària. Finalment presta especial atenció a la importància del disseny i implementació d'un programa de prerequisits i un pla d'APPCC.

RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TC01- Interpretar i relacionar els fonaments de les ciències bàsiques per a la seva aplicació en l'àmbit culinari i gastronòmic.

RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

M08C5- Enumerar els requisits de la norma d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) i la seva relació exacta amb la higiene industrial o la seguretat del producte alimentari.

M08C6- Interpretar la legislació nacional, europea i extracomunitària dels aliments per a la seva aplicació de les bases de la seguretat alimentària, en base als conceptes de qualitat, seguretat, toxicitat, innocuïtat, risc i perill.

M08C7- Reconèixer els agents etiològics responsables de malalties d'origen microbià transmeses pels aliments, així com els mecanismes d'avaluació, gestió i control de seguretat alimentària associats a l'activitat culinària i gastronòmica.

CONTINGUTS TEMÀTICS

Bloc I. -LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA APLICADA.

1.1. Legislació aplicable a la restauració

1.1.1 Productes alimentaris.

1.1.2 Aliments d'origen animal.

1.1.3 Elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

1.1.4. Nous Aliments i Nous Ingredients

1.1.5 Legislació en relació a l'ús d'additius i altres ingredients.

1.2. Informació alimentària facilitada al consumidor.

1.2.1. Principis i requisits de la informació alimentària

1.2.2 Informació alimentària

Obligatòria: substàncies al·lergògenes, llistat d'ingredients, etc.

Voluntària: requisits

Bloc II. HIGIENE I APPCC

2.1. Introducció i conceptes generals: Qualitat, Perill, Risc, APPCC, etc.

2.2. Pla de requisits

2.3. Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)

2.3.1 Metodologia de l'APPCC

2.3.2. Documentació d'un sistema APPCC

2.4 Sistema de gestió de seguretat alimentària (SGSA). Relació qualitat-seguretat alimentària

Bloc III. SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.0 Seguretat alimentària: Concepte i aspectes generals.

3.1. Seguretat biòtica dels aliments. Toxiinfeccions alimentàries. Aspectes generals.

3.2. Seguretat abiòtica dels aliments.

3.2.1. Perills abiòtics d'origen natural

3.2.2. Perills abiòtics derivats del processament, preparació i / o emmagatzematge d'aliments

3.2.3. Perills derivats dels materials en contacte amb els aliments

METODOLOGIES D'APRENENTATGE

La docència de l'assignatura es durà a terme amb dos tipus d'activitats:

Classes teòriques: enfocades a adquirir els coneixements teòrics.

Pràctiques Orals Comunicatives / Seminari / Taller: orientats a integrar els coneixements adquirits en les classes de teoria. Aquests seminaris estaran relacionats amb temàtiques de rellevància en els tres àmbits de l'assignatura. L'objectiu és que tinguin un elevat punt de dinamisme fomentant l'aprenentatge cooperatiu i participatiu.

Seminari pràctic d'aplicació dels principis d'higiene i APPCC.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua:

Les classes de teoria s'avaluen mitjançant un examen final escrit de preguntes de tipus test i preguntes curtes. Suposa el 60 % de la qualificació final. Cal que l'alumne tregui una nota mínima de 4 sobre 10 en aquesta prova per poder aprovar l'assignatura. **OBLIGATORI. REVALUABLE.**

Avaluació dels exercicis que els professors proposen durant els seminaris i exercicis pràctics. Suposa el 40 % de la qualificació final. **OBLIGATORI. NO REVALUABLE.**

Avaluació Única:

En el cas que un estudiant manifesti que no pot complir els requisits de l'avaluació continuada, té dret a una avaluació única, en els termes fixats en el programa. En aquest cas, cal presentar una sol·licitud per escrit al professor, tal com s'especifica al programa. L'avaluació única es fa mitjançant un examen, que consta de dues parts:

a) escrit: una sèrie de preguntes de concepte i raonament (5 punts)

b) test (5 punts).

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura. La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Treballs realitzats per l'estudiant	Individual/grupal	40%	-	
Examen Final	Individual	60%	-	
Examen (Test)	Individual	-	50%	
Examen (escrit)	Individual	-	50%	
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a

l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Armendáriz Sans JL. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Madrid : Paraninfo Cengage Learning ; cop. 2008.

HACCP: manual del auditor de calidad. Zaragoza : Acribia; cop. 2002.

Buncic S. Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria. Zaragoza : Acribia; 2009.

Bello Gutiérrez L, García-Jalón de la Lama MI, López de Cerain Salsamendi A. Fundamentos de seguridad alimentaria. Eunate; 2000

Francisco Polledo JJ. Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva. Madrid: A. Madrid Vicente, Mundi-Prensa; 2002

Davrowski WM, Sikorski ZE, ed. Toxins in food. Boca Raton : CRC Press; 2005

European Food Safety Authority (EFSA): Disponible a: <http://www.efsa.europa.eu>

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA): Disponible a <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/Default.aspx>

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Disponible a: <http://www.aecosan.msssi.gob.es>

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA). Disponible a: www.gencat.cat/salut/acsa/

Food and Drug Administration (FDA). Disponible a: www.fda.gov

Codex Alimentarius. Disponible a: www.codexalimentarius.org/

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Disponible a:
www.fao.org/