

<b>Código - Asignatura</b>		<b>182212 – Seguridad alimentaria y legislación</b>			
<b>Tipo</b>	Obligatoria	<b>Curso</b>	2º		
<b>Materia</b>	Nutrición y salud	<b>Créditos</b>	3 ECTS		
<b>Responsable de la asignatura</b>		Antonio Montoro Lorite			
<b>Presencial</b>	30 horas	<b>Dirigido</b>	20 horas	<b>Autónomo</b>	25 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura está dividida en tres bloques que comprenden los aspectos más relevantes en el ámbito de la seguridad y la legislación alimentarias. Esta asignatura esta orientada a conocer y aplicar los criterios adecuados para cumplir las exigencias legales y reglamentarias en el ámbito de la seguridad alimentaria. Así mismo, presenta como objetivos principales adquirir una visión práctica de la normativa y legislación alimentaria, conocer las bases de la seguridad de los alimentos y sus principales conceptos (seguridad, toxicidad, etc), y entender la importancia de la higiene en la seguridad alimentaria. Finalmente presta especial atención a la importancia del diseño y la implementación de un programa de prerrequisitos y un plan de APPCC.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TC01- Interpretar y relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M08C5- Enumerar los requisitos de la norma de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y su relación exacta con la higiene industrial o la seguridad del producto alimentario

M08C6- Interpretar la legislación nacional, europea y extracomunitaria de los alimentos para la aplicación de las bases de la seguridad alimentaria, en base a los conceptos de calidad, seguridad, toxicidad, inocuidad, riesgo y peligro.

M08C7- Reconocer los agentes etiológicos responsables de enfermedades de origen microbiano transmitidos por los alimentos, así como los mecanismos de evaluación, gestión y control de la seguridad alimentaria asociada a la actividad culinaria y gastronómica

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

### 1. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICADA.

## 1.1. Legislación aplicable a la restauración

1.1.1 Productos alimenticios.

1.1.2 Alimentos de origen animal.

1.1.3 Elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

1.1.4. Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes

1.1.5 Legislación en relación al uso de aditivos y otros ingredientes.

## 1.2. Información alimentaria facilitada al consumidor.

1.2.1. Principios y requisitos de la información alimentaria

1.2.2 Información alimentaria

Obligatoria: sustancias alergénicas, listado de ingredientes, etc.

Voluntaria: requisitos

## 2. HIGIENE Y APPCC.

2.1. Introducción y conceptos generales: Calidad, Peligro, Riesgo, APPCC, etc.

2.2. Plan de prerrequisitos

2.3. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

2.3.1 Metodología del APPCC

2.3.2. Documentación de un sistema APPCC

2.4 Sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA). Relación calidad-seguridad alimentaria

## 3. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

3.0 Seguretat alimentaria: 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

## METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

---

La docencia de la asignatura se llevará a cabo con dos tipos de actividades:

Clases teóricas: enfocadas a la adquisición de los conocimientos teóricos.

Prácticas orales comunicativas / seminario / taller: orientados a integrar los conocimientos adquiridos en las clases de teoría. Estos seminarios estarán relacionados con temáticas de relevancia en los tres ámbitos de la asignatura. El objetivo es que

tenga un elevado punto de dinamismo fomentando el aprendizaje cooperativo y participativo.

Seminario práctico de aplicación de principios de higiene y APPCC.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Las clases de teoría se evalúan mediante un examen final escrito de preguntas tipo test y preguntas cortas. Supone el 60 % de la calificación final. Es necesario que el alumno saque una nota mínima de 4 sobre 10 en esta prueba para poder aprobar la asignatura. OBLIGATORIO. REEVALUABLE.

Evaluación de los ejercicios que los profesores proponen durante los seminarios y ejercicios prácticos. Supone el 40 % de la calificación final. OBLIGATORIO. NO REEVALUABLE.

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.

La evaluación única se hace mediante un examen, que consta de dos partes:

- Escrito: una serie de preguntas de concepto y razonamiento (5 puntos)
- Test (5 puntos).

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Trabajos realizados por el estudiante	Individual/grupal	40%	-	

Examen Final	Individual	60%	-
Examen (Test)	Individual	-	50%
Examen (escrito)	Individual	-	50%
Total		100%	100%

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

### Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

### FUENTES DE INFORMACIÓN

---

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/](http://www.gencat.cat/salut/acsa/)

Food and Drug Administration (FDA). Disponible a: [www.fda.gov](http://www.fda.gov)

Codex Alimentarius. Disponible a: [www.codexalimentarius.org/](http://www.codexalimentarius.org/)

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