

## ***Guía docente de la asignatura “Alimentación, Higiene y Seguridad Alimentaria”***

### **1. IDENTIFICACIÓN**

---

- ✓ **Nombre de la asignatura: Alimentación, Higiene y Seguridad Alimentaria.**
- ✓ **Código: 103726**
- ✓ **Titulación: Grado de Dirección Hotelera**
- ✓ **Curso académico: 2018-2019**
- ✓ **Tipos de asignatura: OB**
- ✓ **Créditos ECTS (horas): 6 (150 horas)**
- ✓ **Período de impartición: Segundo Semestre**
- ✓ **Idioma en que se imparte: Catalán / Castellano**
- ✓ **Profesorado: Dr. Fabián González y Carolina Ripollès**
- ✓ **Correo electrónico: [fabian.gonzalez@uab.cat](mailto:fabian.gonzalez@uab.cat) ; [carolina.ripolles@uab.cat](mailto:carolina.ripolles@uab.cat)**

### **2. PRESENTACIÓN**

---

La asignatura "Alimentación, Higiene y Seguridad Alimentaria" forma parte de la materia Dirección de Producción y Operaciones Hoteleras. Aborda el estudio de los peligros que comprometen la seguridad alimentaria, de los factores contribuyentes asociados con los brotes epidémicos de transmisión alimentaria, y las estrategias y recursos de que disponemos para el control y la prevención de las toxiinfecciones alimentarias.

---

### **3. OBJETIVOS FORMATIVOS**

---

#### **OBJETIVOS FORMATIVOS**

En esta asignatura se pretende que el alumno adquiera unos conocimientos y habilidades que permitan:

1. Tener unas nociones básicas de la composición química de los alimentos.
2. Adquirir nociones básicas de nutrición.

3. Conocer y entender los procesos y técnicas que permiten conservar los alimentos.
4. Conocer y comprender los conceptos y premisas básicas dentro del ámbito de la higiene y seguridad alimentaria.
5. Identificar los principales peligros bióticos y abióticos que pueden vehicularse a través de la cadena alimentaria.
6. Conocer los orígenes de los procesos de transmisión de toxiinfecciones alimentarias, su epidemiología y los factores contribuyentes.
7. Analizar e identificar los principales factores contribuyentes en los brotes de toxiinfecciones alimentarias.
8. Comprender la importancia de la limpieza y desinfección en la reducción de los riesgos de origen alimentario.
9. Diseñar e implementar sistemas de control y prevención en seguridad alimentaria.
10. Diseñar y aplicar los sistemas de autocontrol (APPCC) en los establecimientos dedicados a la restauración colectiva.

#### **4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

##### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CE 5. Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación en la alimentación.

##### **RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

CE 5.1. Identificar las necesidades nutritivas humanas.

CE 5.2. Desarrollar ofertas alimentarias equilibradas por diferentes colectivos.

CE 6. Identificar y aplicar los fundamentos básicos en seguridad e higiene alimentaria, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.

CE 6.1. Conocer las normas higiénicas de manipulación de alimentos y su aplicación.

CE 6.2. Conocer y aplicar la normativa básica a cumplir por parte de los establecimientos hoteleros en materia de seguridad e higiene alimentaria.

##### **COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

Con la metodología docente prevista en esta asignatura (ejecución de trabajos individuales y en equipo; análisis, discusión y presentación de casos, etc...) se pretende que el alumno acabe adquiriendo y/o reforzando un conjunto de

habilidades que le serán fundamentales en el futuro ejercicio de su actividad profesional. Entre estas competencias de carácter transversal se debe destacar:

- CT 1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- CT 6. Ser capaz de buscar información de forma eficiente.
- CT 12. Trabajar en equipo.
- CT 16. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
- CT 17. Aplicar los conocimientos a la práctica.

## **5. TEMARIO Y CONTENIDOS**

---

Los contenidos de esta asignatura se presenta divididos en dos apartados. En el primero hacemos una aproximación a la nutrición y bromatología y en el segundo abordaremos los principales problemas que pueden comprometer la seguridad alimentaria en los establecimientos que operan en el sector de la restauración colectiva, así como las medidas de control y prevención más adecuados para evitarlas.

### **TEMARIO**

1. Composición química y valor nutritivo de los principales grupos de productos alimentarios.
2. Concepto de alimento. Clasificación de los alimentos.
3. Alimentación saludable. Dieta equilibrada: dieta mediterránea y otras. Evaluación del estado nutricional.
4. Comportamiento alimentario: alimentación y cultura. Planificación de menús para diferentes colectivos.
5. Métodos y tecnologías para la conservación de los alimentos. Alteración de los alimentos durante la conservación.
6. Nuevas tendencias en la producción de alimentos. Alimentos ecológicos. Alimentos transgénicos. Alimentos funcionales.
7. Calidad alimentaria. Definición, criterios y atributos.
8. Higiene alimentaria. Definición, principios básicos de seguridad alimentaria. Normativa española y europea en materia alimentaria. Requerimientos tecnológicos e higiénicos en restauración.
9. Epidemiología de las enfermedades de transmisión hídrica y alimentaria. Datos europeas y comparación con otros países. Principales agentes implicados.

10. Contaminación abiótica en la cadena alimentaria. Tóxicos naturales en los alimentos. Tóxicos químicos y formación de sustancias indeseables durante el procesado de alimentos.
11. Contaminación biótica en los alimentos.
12. Sistemas para garantizar la seguridad de los alimentos. Diseño de las instalaciones. Prerrequisitos. Formación del personal. Hábitos higiénicos. Prácticas correctas durante la manipulación de los alimentos.
13. Gestión higiénica de una cocina. El autocontrol a los servicios de alimentación en los establecimientos hoteleros. Sistemas A.P.P.C.C. Guías de Buenas Prácticas.
14. Sistemas de auditoría y verificación de la calidad y la seguridad de los alimentos en restauración colectiva. Normas de calidad. Inspección oficial.

## 6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

---

### Básica:

- Astiasaran (2000). *Alimentos, composición y propiedades*. Mc Graw Hill.
- Baltes,W. (2007). *Química de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.
- Belitz,H.D.; Grosch,W. (2012). *Química de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.
- Bello, J. (2000). *Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos*. Barcelona: Díaz de Santos.
- Carrasco, S. (1992). *Antropología y alimentación: una propuesta para el estudio de la cultura alimentaria*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Chacón, C., Saltor, M. I Catà, M. (2006). *Autocontrol en l'elaboració de menjar per a col·lectivitats. Guia de pràctiques correctes d'higiene*. Diputació de Barcelona. Disponible a: <http://www1.diba.cat/lbibreria/pdf/36346.pdf>
- Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Contreras, J. i Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Derache, J. (coordinador) (1990). *Toxicología y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega.
- Eley, A.R. (1994). *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*. Zaragoza, Acribia.

- Fehlhaber, K. i Janetschke, P. (1994). *Higiene veterinaria de los alimentos*. Zaragoza, Acribia.
- Fenema, O.R. (2000). *Química de los alimentos*. Zaragoza, Acribia,
- Hayes, P.R. (1993). *Microbiología e higiene de los alimentos*. Zaragoza, Acribia.
- Hobbs, B.C. i Gilbert, R.J. (1986). *Higiene y toxicología de los alimentos*. Zaragoza, Acribia.
- Leveau, J.Y. i Bouix, M. *Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección*. Madrid, AMV.
- Montes, E., Lloret, I., i López, M.A. (2009). *Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Barcelona, Díaz de Santos.
- Vollmer, G.; Josst, G.; Schenker, D.; Sturn, N. (1995). *Elementos de Bromatología descriptiva*. Zaragoza: Acribia.

#### **Complementaria:**

- Mulet, J.M. (2015). *Comer sin miedo: Mitos, falacias y mentiras sobre la alimentación en el siglo XXI*. Booket.
- Jiménez, L. (2015). *Lo que dice la ciencia sobre dietas, alimentación y salud*. Plataforma Editorial.
- Jiménez, L. (2017). *Lo que dice la ciencia sobre dietas, alimentación y salud*. Volumen 2. Createspace Independent Pub.
- Adams, M.R. i Moss, M.O. (1995). *Food Microbiology*. Cambridge, The Royal Society of Chemistry.
- Cliver, D.O. (1990). *Foodborne diseases*. San Diego, Academic Press.
- Doyle, M.P.; Beuchat, L.R.; Montville, T.J. (1997). *Food microbiology: fundamentals and frontiers*. Washington, D.C., ASM Press.
- D'Mello, J.P.F. (2003). *Food safety: contaminants and toxins*. CABI Publishing.
- Hobbs, B.C.; Roberts, D.; Arnold, E. (1993). *Food poisoning and food hygiene*. Nova York, Academic Press.
- Lindner, E. (1995). *Toxicología de los alimentos*. Zaragoza, Acribia.
- Sinell, H.J. (1981). *Introducción a la higiene de los alimentos*. Zaragoza, Acribia.
- Taylor, S.L. i Scanlan, R.A. (1989). *Food Toxicology*. New York, Marcel Dekker.
- Varnan, A.H. i Evans, M.G. (1996). *Foodborne pathogens: an illustrated text*. Londres: Manson Publishing Ltd.

## 7. METODOLOGÍA DOCENTE

La asignatura se estructura alrededor de diferentes tipos de actividades dirigidas y autónomas para que el alumno pueda adquirir las competencias descritas anteriormente.

- Sesiones teóricas (magistrales) en el aula.
- Fóruns de debate/discusión sobre temas de actualidad vinculados a los contenidos de la asignatura.
- Seminarios de discusión y resolución de casos.
- Lectura y análisis de artículos.
- Por lo que hace al trabajo personal, el estudiante deberá resolver los ejercicios que se le plantean durante el curso en equipo y/o individualmente.

### ACTIVIDADES FORMATIVAS

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
<b>Tipo: Dirigidas</b>			
Clases magistrales con debate (presencial)	45	1.8	CE 5.1 CE5.2 CE 6.1 CE 6.2 CT 1 CT12 CT 17
No presencial	45	1.8	CE 5.1 CE5.2 CE 6.1CE 6.2 CT 1 CT12 CT 17
<b>Tipo: Supervisadas</b>			
Tutoría personal	5	0.2	CT1
Fóruns, Seguimiento on-line	10	0.4	
<b>Tipo: Autónomas</b>			
Realización de trabajos individuales o en grupo	20	0.8	CE5.2 CE 6.1 CE 6.2 CT 1 CT12 CT 16 CT 17
Análisis y discusión de casos	20	0.8	CE5.2 CE 6.1 CE 6.2 CT 1 CT12 CT 16 CT 17

## **8. SISTEMA DE EVALUACIÓN**

---

La evaluación de la asignatura tendrá en cuenta haber adquirido las competencias y los resultados de aprendizaje.

### **DOS OPCIONES DE EVALUACIÓN**

#### **A) EVALUACIÓN CONTINUA Y PRUEBA DE CONSOLIDACION FINAL:**

La evaluación se basará en un seguimiento continuo del trabajo académico del estudiante al largo del curso. Consiste en la evaluación continuada de las actividades dirigidas y autónomas que se proponen en las sesiones de clase. Se evaluará la asistencia activa en el aula, la realización de pruebas por escrito, la resolución de ejercicios e informes en los términos indicados.

La asignatura está dividida en dos bloques. Al finalizar cada bloque hay un examen. La nota de cada bloque se calcula de la siguiente manera.

- Un examen de bloque: 80%
- Evaluación continua de las actividades dirigidas y autónomas (resolución de ejercicios, presentación de trabajos personales, participación en la discusión de casos prácticos): 20%

El primer bloque pondera un 42,5 % y segundo bloque un 57,5%.

Para aplicar los porcentajes establecidos (42,5%, 57,5%) es necesario obtener un mínimo de 4 sobre 10 en cada una de las dos partes objeto de la evaluación continua. En caso de no llegar a esa nota en alguna de las partes la asignatura quedará suspendida.

En caso de no seguir la evaluación continua o suspenderla se podrá realizar un examen final de la asignatura en las fechas oficiales establecidas. En ese caso ninguna nota de las obtenidas en la evaluación continua será tenida en cuenta.

#### **B) EVALUACIÓN ÚNICA: Examen final (toda la materia).**

Habrará un único tipo de examen final, sin diferencia entre los alumnos que no hayan seguido la evaluación continua y aquellos que la hayan suspendido.

El examen será el día y hora establecidos, según el calendario académico, en la programación oficial del centro (EUTDH).

### ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Caso Clínico: Autoevaluación nutricional	20 %	15	0,6	CE1.5., CE5.5
Examen teórico	40 %	1	0,04	CE1.5., CE5.5
Práctica de Simulación Informática PMP.	20 %	15	0,6	CE1.5., CE5.5
Examen teórico	40 %	1	0,04	CE1.5., CE5.5

### 9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	Introducción y Tema 1.	Clase magistral.	3 horas
2	Explicación trabajo primer bloque.	Explicación trabajo bloque en aula de informática.	3 horas
3	Temas 2 y 3.	Clase magistral.	3 horas
4	Tema 4.	Clase magistral con dudas trabajo bloque.	3 horas
5	Tema 5 y examen primer bloque.	Entrega trabajo, clase magistral, resolución de dudas y examen.	3 horas
6	Explicación trabajo segundo bloque.	Explicación trabajo bloque en aula de informática.	3 horas
7	Tema 7.	Clase magistral con debate. Primer fórum on-line.	3 horas
8	Tema 8.	Clase magistral con debate.	3 horas
9	Tema 9.	Clase magistral con debate.	3 horas

		Segundo fórum on-line.	
10	Tema 10.	Clase magistral con debate.	3 horas
11	Tema 11.	Clase magistral con debate.	3 horas
12	Tema 12 y 13	Clase magistral con debate.	3 horas
13	Tema 14 y 15	Clase magistral con debate.	3 horas
14	Conclusiones asignatura.  Resolución de dudas y examen segundo bloque.	Seminario discusión artículo/análisis caso.  Resolución dudas.  Examen bloque.	3 horas