

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	052212 - Seguretat alimentària i Legislació		
Matèria	Nutrició i salut	Curs	Segon
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

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.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG4-Implementar, gestionar i avaluar sistemes de qualitat i de gestió mediambiental de prevenció de riscos.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE11-Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinàries.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Comprendre els requisits de la norma de l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) i la seva relació exacta amb la higiene industrial o la seguretat del producte alimentari.
- Conèixer les bases de la seguretat alimentària. Valorar en cada cas el concepte de seguretat, toxicitat, innocuïtat, risc i perill.

- Conèixer els mecanismes d'avaluació, gestió i control de la seguretat alimentària associada a la activitat culinària i gastronòmica.
- Conèixer els agents etiològics responsables d'infermetats d'origen microbià transmesos per els aliments. Mesures de prevenció i control.
- Interpretar d'informació referent a l'avaluació de la toxicitat i les toxicoinfeccions alimentàries.
- Conèixer els conceptes de qualitat i sobre els sistemes de gestió de qualitat i seguretat alimentària.
- Atendre a la població en risc amb intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, en el sector de la restauració.
- Conèixer la legislació nacional, europea i extracomunitària dels aliments, els complements alimentosos i els aliments funcionals, així com de l'activitat culinària habitual i de la innovació culinària.

CONTINGUTS

1. Legislació alimentària aplicada.
2. Higiene i appcc.
3. Seguretat alimentària.

METODOLOGIA

L'assignatura combina sessions expositives, enfocades a adquirir els coneixements teòrics, amb seminaris, tallers i pràctiques orals, que tenen l'objectiu d'integrar els coneixements teòrics adquirits en les sessions expositives. A destacar el seminari pràctic d'aplicació dels principis d'higiene i APPCC.

SISTEMA D'AVUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	40 %	---
Prova escrita final	60 %	Test (40 %) Prova raonament (60%)

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 i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

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.mssi.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/