



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código- Asignatura	052212 – Seguridad alimentaria y legislación		
Materia	Nutrición y salud	Curso	Segundo
Tipos Asignatura	Obligatoria	Créditos	3 cr. ECTS
Horas presenciales	30 horas	Horas de trabajo Autónomo	45 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura está dividida en tres bloques que comprenden los aspectos más relevantes en el ámbito de la seguridad y la legislación alimentaria. Esta asignatura está orientada a conocer y aplicar los criterios adecuados para cumplir con 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 la legislación alimentaria, conocer las bases de la seguridad de los alimentos y sus principales conceptos (seguridad, toxicidad, etc.), y a su vez, 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 prerequisites y un plan de APPCC.

COMPETENCIAS GENERALES

CG4- Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE11- Interpretar Y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Comprender los requisitos de la norma del análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y su relación exacta con la higiene industrial o la seguridad del producto alimentario.
- Conocer las bases de la seguridad alimentaria. Valorar en cada caso el concepto de seguridad, toxicidad, inocuidad, riesgo y peligro.
- Conocer los mecanismos de evaluación, gestión y control de la seguridad alimentaria asociada a la actividad culinaria y gastronómica.
- Conocer los agentes etiológicos responsables de las enfermedades de origen microbiano transmitidos por los alimentos. Medidas de prevención y control.
- Interpretar la información referente a la evaluación de la toxicidad y las toxicoinfecciones alimentarias.
- Conocer los conceptos de calidad y sobre los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Atender a la población en riesgo con intolerancias y alergias alimentarias, en el sector de la restauración.
- Conocer la legislación nacional, europea y extracomunitaria de los alimentos, los complementos alimenticios y los alimentos funcionales, así como la actividad culinaria habitual y de la innovación culinaria.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Legislación alimentaria aplicada.
2. Higiene y APPCC.
3. Seguridad alimentaria.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

METODOLOGÍA

La asignatura combina sesiones expositivas, enfocadas a la adquisición de los conocimientos teóricos, con los seminarios, talleres y prácticas orales, que tienen el objetivo de integrar los conocimientos teóricos adquiridos en las sesiones expositivas. A destacar el seminario práctico de aplicación de los principios de higiene y APPCC.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Evaluación continuada

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. Cal 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

En el caso que un estudiante manifieste que no puede cumplir los requisitos de la evaluación continuada, tiene el derecho a una evaluación única, en los términos fijados en el programa. En este caso, cal presentar una solicitud por escrito al profesor, tal como se especifica en el programa.

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

- A. Escrito: una serie de preguntas de concepto y razonamiento (5 puntos)
- B. Test (5 puntos). Para poder superar la asignatura, el alumno tiene que obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 en este examen escrito.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Sistemas de evaluación	CONTINUA	ÚNICA
Trabajos realizados por el estudiante	40 %	---
Prueba escrita final	60 %	Test (40 %) Prueba de razonamiento (60%)

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

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

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A. Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B. Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- 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/