

GUÍA DOCENTE

**HIGIENE Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

Higiene Y Seguridad Alimentaria

Número total de créditos ECTS		6		
Tipología		Optativa		
Organización temporal		Curso 5; Semestre 9 o 10		
Idioma		Castellano		
Contenidos		<ul style="list-style-type: none"> • Principios y prácticas de higiene y seguridad alimentaria • Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos • Manipulación segura de alimentos • Control de riesgos microbiológicos • Limpieza y desinfección de instalaciones • Legislación alimentaria aplicable 		
Resultados de aprendizaje TÍTULO	Conocimientos y contenidos	<p>CC07 Conocer los principios y procedimientos para la determinación analítica de compuestos: técnicas analíticas aplicadas al análisis de agua, alimentos y medio ambiente. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 5)</p> <p>CC31 Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de enfermedades (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 5)</p>		
	Habilidades y destrezas	<p>HD08 Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3)</p> <p>HD25 Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3 y 5)</p>		
	Competencias			
Resultados de aprendizaje ASIGNATURA				
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de limpieza y desinfección en la preparación y almacenamiento de alimentos. • Diseñar programas de control de riesgos microbiológicos en establecimientos de alimentos. • Aplicar las normativas legales relacionadas con la seguridad alimentaria. • Evaluar el cumplimiento de los estándares de higiene y seguridad en la industria alimentaria. 				
Modalidad Presencial	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas		26	
	Seminarios		2	
	Clases Prácticas		30	
	Prácticas de laboratorio		0	
	Tutorías		12	
	Trabajo Autónomo		76	
	Prueba de evaluación final		4	
	Total		150	
	Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación final: prueba o examen		50	50
	Resolución problemas		10	30
	Estudio casos - Proyectos		10	30
	Otras actividades de evaluación continua		0	10
Total		70	120	