

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Higiene y Seguridad Alimentaria/ Food Hygiene and Safety

rigiene y seguridad Animentaria, rood riybiene and sarety							
Número total de créditos ECTS 6							
Tipología		Obligatoria					
Organización temporal		Curso 2; Semestre 4					
Modalidad		Presencial y Virtual					
Idioma		Castellano e Inglés					
	 Principios 	de higiene alimentaria.					
	 Prácticas : 	Prácticas seguras de manipulación de alimentos.					
	Control de	 Control de riesgos microbiológicos. 					
		Técnicas de limpieza y desinfección.					
	_	Legislación alimentaria aplicable.					
	 Prevenció 	 Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. 					
Contenidos							
	·	Principles of food hygiene.					
		Safe food handling practices.					
		Control of microbiological risks.					
	_	Cleaning and disinfection techniques.					
		Applicable food legislation.					
Prevention of foodborne illnesses. Conocimientos y CC27 Conocer los distintos tipos de peligros biológicos, químicos y físiones de peligros de peligros biológicos, químicos y físiones de peligros de p							
	contenidos	pueden afectar la inocuidad de los alimentos. / Know the different types of					
	contenidos	biological, chemical, and physical hazards that can affect food safety.					
Resultados de aprendizaje TÍTULO	Competencias	CP01 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. / Develop, apply, evaluate, and maintain appropriate hygiene practices, food safety, and risk control systems, applying current legislation. ORDEN CIN 730/2009 CP08 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. / Collaborate in consumer protection within the framework of food safety. ORDEN CIN 730/2009 CP24 Implementar medidas preventivas y de control para asegurar la inocuidad alimentaria y la salud pública. / Implement preventive and control					
	<u> </u>	measures to ensure food safety and public health.					
Resultados de aprendizaie ASIGNATURA							

Resultados de aprendizaje ASIGNATURA

- 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.

• Apply cleaning and disinfection techniques in food preparation and storage. • Design microbiological risk control programs in food establishments. • Apply legal regulations related to food safety. • Evaluate compliance with hygiene and safety standards in the food industry.

	Actividades formativas	Horas t	Horas totales	
Modalidad Presencial	Clases Expositivas	36		
	Seminarios	2		
	Clases prácticas	10		
	Prácticas de laboratorio	10		
	Tutorías	12		
	Trabajo autónomo	76		
	Prueba de evaluación final	4		
	Total	150		
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO	
	Evaluación Final: prueba o examen presencial	50	50	
	Resolución de problemas	10	30	
	Estudio de casos - Proyectos	10	30	
	Otras actividades de evaluación continua	0	10	
	Total	70	120	





Grado en Nutrición Humana y Dietética

	Actividades formativas	Horas totales	
Modalidad Virtual	Clases Expositivas Síncronas	3	
	Seminarios síncronos	2	
	Clases prácticas Síncronas	10	
	Prácticas de Laboratorio presenciales	10	
	Prácticas de Laboratorio virtuales	0	
	Actividades Dirigidas Asíncronas	30	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	78	
	Examen y Seguimiento	5	
	Total	150	
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen	50	50
	Resolución de problemas	10	30
	Estudio de casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
	Total	70	120