



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Gestión de la inocuidad y medio ambiente

Management of food safety and environment

Grado en Gastronomía

Modalidad presencial

Índice

Gestión de la inocuidad y medio ambiente	3
Breve descripción de la asignatura	3
Requisitos Previos	3
Objetivos	4
Competencias y resultados de aprendizaje	4
Metodología	5
Temario.....	5
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	6
Sistema de evaluación	6
Bibliografía y fuentes de referencia	7
Web relacionadas	8
Recomendaciones para el estudio.....	9
Material didáctico	9
Tutorías	9

Gestión de la inocuidad y medio ambiente

Módulo: **Producto, Nutrición y Salud.**

Materia: **Producto.**

Carácter: **Formación Obligatoria.**

Nº de créditos: **6 ECTS.**

Unidad Temporal: **1^{er} curso - 1^{er} semestre.**

Profesor/a de la asignatura: **Estefanía Bueno Gavilá**

Email: **ebueno@ucam.edu**

Horario de atención a los alumnos/as: **martes de 16:30 a 18:30 y miércoles de 10:00 a 12:00.**

Profesor/a coordinador de módulo: **M^a Teresa Ros Mercader**

Profesor/a coordinador del curso: **Pablo Gómez San Miguel**

Breve descripción de la asignatura

La asignatura de Gestión de la Inocuidad y Medio Ambiente es necesaria para dar a conocer conceptos fundamentales sobre higiene aplicados a la preparación y manipulación segura de alimentos, así como las obligaciones administrativas y los principios jurídicos de la seguridad alimentaria que son de aplicación en empresas de restauración colectiva. Se analizarán y evaluarán los principales riesgos asociados al cocinado y manipulación de los alimentos. Finalmente, se analizarán los códigos de buenas prácticas de manipulación de alimentos durante su preparación, cocinado y conservación desarrollando los principales sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria y del medio ambiente relativos a dicho sector.

Brief Description

The subject of Management of Food Safety and Environment is necessary to present fundamental concepts on hygiene applied to the preparation and safe handling of food as well as the administrative obligations and the legal principles of the food safety that are applicable in companies of collective restoration. The main risks associated with the cooking and handling of food will be analyzed and evaluated. Finally, the codes of good food handling practices will be analyzed during their preparation, cooking and preservation by developing the main food safety and environmental management systems related to this sector.

Requisitos Previos

No se establecen requisitos previos.

Objetivos

1. Conocer los peligros asociados a los alimentos más importantes.
2. Conocer las fuentes de contaminación más habituales en el procesado culinario de los alimentos.
3. Conocer y analizar las buenas prácticas higiénicas en el procesado culinario de los alimentos.
4. Conocer los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
5. Desarrollar la documentación necesaria para la aplicación y puesta en marcha de los distintos sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
6. Conocer en profundidad el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
7. Conocer la norma UNE-EN-ISO 22.000:2005 por la que se establecen los requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
8. Conocer los mecanismos que existen para regular y proteger la calidad de los productos agroalimentarios.

Competencias y resultados de aprendizaje

Competencias transversales

CT3 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT4 - Capacidad de aprender de forma autónoma.

CT5 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.

CT6 - Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

CT8 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

Competencias específicas

CE 1.2 - Conocer los principales sistemas de gestión de la inocuidad, de aplicación en el ámbito

Gestión de la inocuidad y medio ambiente

alimentario, aplicando de manera específica el sistema de Análisis de peligros y Puntos de control crítico (APPCC)

CE 1.5 - Identificar los factores determinantes de la aparición de los peligros alimentarios para la aplicación de las buenas prácticas higiénicas asociadas a la preparación de alimentos

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Exposición teórica	26	42 horas (28 %)	
Grupos de discusión, seminarios	10		
Evaluación	4		
Tutoría	2		
Estudio personal	87		108 horas (72 %)
Preparación de trabajo y exposición	11		
Análisis de artículos científicos y búsquedas	10		
TOTAL	150	42	108

Temario

Programa de la enseñanza teórica

Tema 1. Introducción a la Higiene de alimentos.

Tema 2. Principales peligros vehiculados por los alimentos.

Tema 3. Peligros biológicos.

Tema 4. Peligros químicos y físicos.

Tema 5. Alérgenos.

Tema 6. La información en la seguridad alimentaria.

Tema 7. Comprobación de la calidad de los productos en su recepción.

Gestión de la inocuidad y medio ambiente

Tema 8. Buenas prácticas higiénicas en la preparación de alimentos.

Tema 9. Métodos de conservación de alimentos.

Tema 10. Principales sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.

Tema 11. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Tema 12. Introducción a la Norma ISO 22.000:2005, BRC e IFS.

Tema 13. Utilización eficaz de recursos y gestión de residuos.

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

Encontrada en el módulo de Producto, nutrición y salud, aborda el conocimiento de una propiedad prioritaria de los alimentos que es su inocuidad y un elemento fundamental en la gestión empresarial como es el tratamiento de los residuos y la protección del medio ambiente. Es por tanto una asignatura de carácter aplicado en todas aquellas materias relacionadas con la manipulación culinaria de los alimentos.

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** Tendrá un valor del 80% de la nota final. Se evaluará mediante una prueba escrita que consistirá en preguntas tipo test y preguntas cortas de desarrollo. Es necesario aprobar esta parte (5 puntos sobre 10) para superar la asignatura.

- **Parte práctica:** Tendrá un valor del 20% de la nota final. Consistirá en la realización y entrega de las tareas propuestas relacionadas con el temario de la asignatura. Es necesario aprobar esta parte (5 puntos sobre 10) para superar la asignatura.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

Gestión de la inocuidad y medio ambiente

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

Bibliografía básica

- Alcalde san Miguel, P. (2010). Calidad. Ed. Paraninfo. ISBN: 978-84-9732-804-3.
- Bourgeois, C.M., Mescle, J. F. y Zucca, J. (1994). Microbiología alimentaria. Zaragoza: Acribia.
- Couto, L. (2008). Auditoría del sistema APPCC. Como verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ed. Díaz de Santos. ISBN: 978-84-7978-865-0.
- Cuatrecasas, L. (2010). Gestión integral de la calidad. Implantación, control y certificación. Ed. Profit. ISBN: 9788496998520.
- Gestión de riesgos e inocuidad de los alimentos. Estudio FAO. Alimentación y Nutrición. Nº 65. 1997. ISBN: 92-5-30398-9.
- ICMSF. (2004) Microorganismos de los alimentos 7. Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria.
- ISO 22000. Standard procedures for food safety and management systems. A guide to create a food safety management system for any organization in the supply chain. Ed Bizmanual Inc. 2008. ISBN: 13978-1-931591-43-0.
- Mello, JPF. (2003). Food safety. Contaminants and toxins. Wallingford: CABI Publishing.
- Mortimore, S., Wallace, C. (1996). HACCP: enfoque práctico. Zaragoza: Acribia.
- Requisitos generales (Higiene de los Alimentos). Codex Alimentarius. 1998. ISBN: 92-5-304029-7.
- Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). FAO-Min Sanidad y Consumo. 2002. ISBN: 92-5-3041153.

Bibliografía complementaria

- Francisco Polledo, JJ. (2002) Gestión de la seguridad alimentaria. Mundiprensa.

Gestión de la inocuidad y medio ambiente

- Herrero Alaña, G. (1996). Implantación del sistema H.A.C.C.P. en la industria cárnica. Vitoria: Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco.
- ISO 14.001. EMS. Manual de sistemas de gestión medioambiental. H. Roberts, G. Robinson. Ed. Thompson-Paraninfo. 2003. ISBN: 0-7506-4020-0.
- ISO 9001:2008 elementos para conocer e implantar la norma de calidad para la mejora continua. Limusa. Nava Carbellido, Víctor Manuel. 2010. ISBN: 9786070500886.
- Miranda, F.J.; Chamorro A. y Rubio S. (2007). Introducción a la gestión de la calidad. Ed. Delta Publicaciones. ISBN: 84-96477-64-9.
- Nicholas, J. (1999). Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering. Huesca: Acribia.
- Pascual Anderson, M.R. y Calderón y Pascual, V. (1999). Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas. Madrid: Díaz de Santos.
- Serra Belenguer, J.A y Fernández Segovia, I. (2011) Calidad y seguridad en el sector agroalimentario. Universidad politécnica de valencia. Servicio de publicación.
- Shibamoto, T. y Bjeldanes, L.F. (1996). Introducción a la toxicología de los alimentos. Zaragoza: Acribia.

Revistas

- Journal of Agricultural and Food Chemistry. N.W. Washington: American Chemical Society, ISSN 0021-8561
- Journal of Food Protection. Iowa, USA: International Association for Food Protection, ISSN 0362-028x.

Web relacionadas

- <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>
- <http://www.iso.org/iso/home.html>
- http://www.brc.org.uk/brc_home.asp
- <http://www.ifs-certification.com>
- <http://www.brcglobalstandards.com>
- <http://eur-lex.europa.eu/>
- http://ec.europa.eu/food/safety/index_en.htm
- http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- <https://gestion-tol-alim-aesan.msssi.es/TOL-ALIM/xhtml/busqueda/formBusqueda.jsf>
- http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/alertas/seccion/alertas_alergenos.shtml

Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia. Se recomienda que el alumno realice las tareas propuestas tras la explicación teórica en las clases magistrales, así como la visualización del material audiovisual proporcionado. Será especialmente valorada la capacidad del alumno de manejar fuentes de información que permitan la actualización permanente de sus conocimientos.

Material didáctico

General:

- Documento PDF de guía de la asignatura.
- Documento PDF de presentación de la asignatura.

Parte teórica:

- Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura.
- Material audiovisual.

Tutorías

Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario.

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>