



Guía Docente: Guía Básica

| Datos para la identificación de la asignatura. | |
|---|---|
| CENTRO: | Facultad de Veterinaria (185) |
| TITULACIÓN: | Grado en Veterinaria (4025) |
| ASIGNATURA: | Higiene y Protección Alimentaria |
| CÓDIGO ULPGC ASIGNATURA: | 42531 |
| CÓDIGOS UNESCO ASIGNATURA: | 3309 Tecnología de los Alimentos 3206 Ciencias de la nutrición |
| MÓDULO AL QUE PERTENECE LA ASIGNATURA: | Higiene, Tecnología y Seguridad Alimentaria |
| MATERIA A LA QUE PERTENECE LA ASIGNATURA: | Higiene, Tecnología y Seguridad Alimentaria |
| TIPO ASIGNATURA: | |
| Básica | <input type="checkbox"/> |
| Obligatoria | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Optativa | <input type="checkbox"/> |
| REQUISITOS PREVIOS: | |
| | |
| CRÉDITOS ECTS: | 6 |
| CURSO: | 4 |
| SEMESTRE: | 7 |
| LENGUA DE IMPARTICIÓN ESPECIFICAR CRÉDITOS DE CADA LENGUA: | |
| ESPAÑOL: | 6 |
| INGLÉS: | 0 |
| OTRAS: | 0 |



CONTEXTUALIZACIÓN

La asignatura **Higiene y Protección Alimentaria** es la disciplina aplicada que reúne el conjunto de conocimientos y medidas necesarias para garantizar unas condiciones técnico-sanitarias básicas y satisfactorias del entorno alimentario, así como la seguridad y salubridad de los productos alimenticios obtenidos, elaborados y/o producidos.

COMPETENCIAS QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUIRÁ A LOGRAR

N4 Comprometerse activamente en el desarrollo de prácticas profesionales respetuosas con los derechos humanos así como con las normas éticas propias de su ámbito profesional para generar confianza en los beneficiarios de su profesión y obtener la legitimidad y la autoridad que la sociedad le reconoce.

T1 Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en los ámbitos profesionales del veterinario.

T9 Comprender la necesidad y obligación profesional de realizar una educación y formación continuada para el desarrollo profesional manteniendo actualizados los conocimientos, habilidades y actitudes de las competencias profesionales a lo largo de la vida.

T11 Conocimiento básico sobre la profesión veterinaria, especialmente el contexto legal, económico, de administración y organización del trabajo, y de la organización colegial veterinaria, así como la importancia de la calidad y del seguimiento de una estandarización y de protocolos para el ejercicio de la profesión veterinaria.

Competencias específicas: (Conocimiento y aplicación de)

D3 Cambios, alteraciones y adulteraciones que pueden sufrir los alimentos.

D4 Criterios sanitarios y bases legales de la inspección.

D6 Inspección de establecimientos y productos. Buenas prácticas higiénicas, análisis de peligros y puntos de control críticos. Control de manipulación y tratamientos.

D7 Seguridad Alimentaria y Salud Pública. El análisis de riesgo alimentario: Determinación, gestión y comunicación del riesgo.

D8 Investigación de brotes de toxi-infecciones alimentarias. Dinámica y demografía de la infección y la intoxicación. Epidemiología y diagnóstico. Sistema de seguimiento y vigilancia.



CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. Planificar y ejecutar la sistemática de inspección y control alimentario, la toma de muestras y la interpretación de resultados obtenidos.
2. Detectar, cuantificar y evaluar los peligros físico-químicos o microbiológicos que pueden presentar los alimentos.
3. Analizar y valorar el diseño de un establecimiento alimentario y las condiciones higiénico-sanitarias de los procesos de fabricación y comercialización de los alimentos.
4. Evaluar la eficacia de la aplicación de los tratamientos de alimentos que conlleven implicaciones sanitarias.
5. Interpretar el soporte jurídico en el que se basa la acción inspectiva, incluyendo las disposiciones que afectan a alimentos y establecimientos alimentarios.

METODOLOGÍA DOCENTE

Para la adquisición de competencias nucleares, transversales y específicas se podrán utilizar las metodologías de enseñanza-aprendizaje que se describen para el título. De forma específica, para esta asignatura se consideran las siguientes metodologías:

Clases teóricas (Clases magistrales y seminarios) supondrán, al menos, el 25% de los créditos presenciales.

Clases prácticas (prácticas en aula, problemas, informática, microscopía, laboratorio, clínica o externa) supondrán, al menos, el 40% de los créditos presenciales.

Se programarán **otras actividades presenciales**, como evaluación o tutorías, que tendrán que suponer, al menos, el 3% de los créditos presenciales.

Las actividades no presenciales se organizarán en forma de trabajos tutorados o a través de actividades independientes, como estudio o trabajo.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación depende de las metodologías docentes empleadas para la adquisición de competencias. Para la calificación final se ponderan los resultados de las distintas actividades de evaluaciones programadas.

Para la evaluación de la adquisición de **conocimientos** se utilizarán las pruebas orales o escritas. Este tipo de actividad de evaluación representará, al menos, el 40% de la calificación final de la materia.

Para la evaluación de la adquisición de **habilidades y destrezas** se utilizará una ficha de verificación de objetivos de aprendizaje, de tal forma que se garantice que todos los estudiantes han alcanzado los objetivos de aprendizaje que se proponen. Este tipo de actividad de evaluación representará, al menos, el 30% de la calificación final de la asignatura.

La evaluación de **actitudes y valores** en las actividades académicas se valorará en la puntuación final de la asignatura y representará, al menos, el 5% de la calificación final de la asignatura. Se tendrá en cuenta la asistencia y participación de los estudiantes en las distintas actividades programadas.