



Guía Docente: Guía Básica

Datos para la identificación de la asignatura.	
CENTRO:	Facultad de Veterinaria (185)
TITULACIÓN:	Grado en Veterinaria (4025)
ASIGNATURA:	Higiene, Inspección y Control Alimentario
CÓDIGO ULPGC ASIGNATURA:	42536
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:	9
CURSO:	4
SEMESTRE:	8
LENGUA DE IMPARTICIÓN ESPECIFICAR CRÉDITOS DE CADA LENGUA:	
ESPAÑOL:	9
INGLÉS:	0
OTRAS:	0



CONTEXTUALIZACIÓN

La asignatura **Higiene, Inspección y Control Alimentario** es la disciplina que sobre la base del conocimiento científico y de la legislación vigente correspondiente, estudia los alimentos destinados al hombre en su estado natural, conservados o transformados, desde su obtención hasta su consumo, con objeto de juzgar sus caracteres en relación con unas exigencias de inocuidad, valor nutritivo y de valor comercial (previniendo, controlando y eliminando todas las posibles causas de toxicidad de origen físico, químico y biológico) y se ocupa finalmente del estudio de las condiciones higiénicas del entorno que rodea a los alimentos en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

COMPETENCIAS QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUIRÁ A LOGRAR

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

T5 Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional del veterinario de forma fluida, oral y escrita, con otros colegas, autoridades y la sociedad en general, incluyendo la redacción y presentación de informes profesionales, manteniendo, siempre, la confidencialidad necesaria.

T7 Mantener un compromiso ético en el ejercicio de sus responsabilidades ante la profesión y la sociedad.

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.

D5 Inspección veterinaria ante- y post-mortem.

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



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.