

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR GASTRONÓMICO**
Código: 635004
Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS** Curso: 1
Créditos ECTS: 4.0 Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 30.0% Horas de trabajo no presencial: 70
Plataforma virtual: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Campus de Rabanales
E-Mail: bt1amlom@uco.es Teléfono: 957 212004
URL web: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA
Departamento: PROFESORADO EXTERNO
Área: PROFESORADO EXTERNO
Ubicación del despacho: Externo
E-Mail: t22moora@uco.es Teléfono: 957 212000
URL web: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CG1	Hablar bien en público.
CG2	Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
CG3	Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
CG4	Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
CG5	Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
CG6	Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CT1	Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
CT2	Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CT3	Fomentar en los estudiantes las siguientes capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.
CT5	Comprender y defender la importancia que de la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación o práctica profesional
CT6	Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos
CE9	Caracterizar los principales riesgos sanitarios asociados a la actividad culinaria-gastronómica.
CE10	Prevenir, controlar y proteger la salud y los derechos de los consumidores en la actividad culinaria-gastronómica, aplicando la legislación vigente e implantando eficazmente procedimientos de higiene alimentaria-ambiental y de medidas de control de riesgos alimentarios.

OBJETIVOS

- Identificar y analizar los potenciales peligros sanitarios asociados a los procesos de elaboración, almacenamiento, distribución y servicio de alimentos que determinan la inocuidad alimentaria.
- Reconocer las alteraciones y fuentes de contaminación alimentarias más frecuentes en la actividad gastronómica, así como posibles fraudes y adulteraciones.
- Conocer las enfermedades de transmisión alimentaria y comprender la importancia de su prevención y control para la protección de la salud pública.

GUÍA DOCENTE

-Gestionar la seguridad alimentaria de la actividad gastronómica mediante el desarrollo y la implantación práctica de los requisitos de higiene alimentaria-ambiental y el plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), aplicando la legislación vigente.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Peligros alimentarios. Alteración y contaminación de los alimentos. Fraudes y adulteraciones alimentarias.
- Prácticas Correctas de Higiene Alimentaria en la elaboración, almacenamiento, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Legislación alimentaria básica de aplicación en el sector gastronómico.
- Programas de prerrequisitos de higiene alimentaria.
- Plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)

2. Contenidos prácticos

- Estudios de casos; supuestos prácticos sobre elementos de gestión de la seguridad alimentaria.
 - Trabajos monográficos sobre temas de relevancia en el marco de la seguridad alimentaria y la gastronomía.
- En ambos epígrafes de contenidos prácticos participarían conjuntamente UCO y UGR.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Según desarrollo académico del curso

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Lección magistral</i>	28
<i>Tutorías</i>	2
<i>Total horas:</i>	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	10
<i>Consultas bibliográficas</i>	10
<i>Estudio</i>	50

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
 Dossier de documentación
 Presentaciones PowerPoint
 Referencias Bibliográficas

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Examen final	50%
Trabajos en grupo	40%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

No se realizarán parciales

Aclaraciones:

Según desarrollo académico del curso.

Aclaraciones:**BIBLIOGRAFIA****1. Bibliografía básica**

DE LAS CUEVAS INSÚA V. APPCC aplicado a la restauración colectiva. Madrid: Ideas Propias, 2006.
 ELEY R. Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana. Zaragoza. Ed. Acribia, 1996.
 FORSYTHE SJ, HAYES PR. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP, 2.^a ed. Zaragoza. Ed. Acribia, 2002.
 FRAZIERWC, WESTHOFF DC. Microbiología de los alimentos. Zaragoza. Ed. Acribia, 2003.
 ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Características de los patógenos microbianos. Zaragoza. Ed. Acribia, 1998.
 LARRAÑAGA IJ, CARBALLO JM, RODRÍGUEZ MM, FERNÁNDEZ JA. Control e higiene de los alimentos. Madrid. Ed. McGraw-Hill, 1999
 MATAS PABLO E, VILA BRUGALLA M. Restauración colectiva. APPCC.Manual del usuario. Barcelona. Ed. Masson-Elsevier, 2006.
 MOLLM, MOLL N. Compendio de riesgos alimentarios. Madrid: AMV, 2006.
 PASCUAL ANDERSONMR. Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Madrid. Ed.Díaz de Santos, 2005.
 RODRÍGUEZ DURÁN F, ROMÁN CARIDE M, RODRÍGUEZ VERDES V, VIDAL IGLESIAS J, DÍAZ RÍO JM. Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria. Ministerio de Sanidad y Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria. 2003.

GUÍA DOCENTE

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.