

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**

Código: 101728

Plan de estudios: **GRADO DE TURISMO**

Curso:

Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD

Materia: ITINERARIO: GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

Carácter: OPTATIVA

Duración:

Créditos ECTS: 3.0

Horas de trabajo presencial: 30

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 45

Plataforma virtual: <http://moodle.uco.es>

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: RODRÍGUEZ DELGADO, MARÍA INMACULADA (Coordinador)

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN, ANEXO (Campus de Rabanales)

E-Mail: inma.rodriguez@uco.es

Teléfono: 957212654

Nombre: CRUZ ARES, SILVIA DE LA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN, ANEXO (Campus de Rabanales)

E-Mail: v22crars@uco.es

Teléfono: 957218690

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN, ANEXO (Campus de Rabanales)

E-Mail: al1mecal@uco.es

Teléfono: 957212009

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB3	Comunicación oral y escrita en castellano.
CB5	Habilidades en las relaciones interpersonales.
CB8	Adquirir capacidades y compromiso ético para colaborar en la consecución de una sociedad más justa y respetuosa con los derechos fundamentales.
CE1	Comprender los principios e impactos del Turismo: dimensión espacial-territorial, social, cultural, política, laboral y económica.
CE17	Planificar y gestionar los recursos de las organizaciones turísticas.
CE19	Conocer el procedimiento operativo de los ámbitos de las empresas turísticas (alojamiento, restauración e intermediación).

OBJETIVOS

- Conocer los peligros transmitidos por los alimentos al consumidor.
- Conocer y poner en práctica las medidas preventivas para evitar la contaminación de alimentos y bebidas en las fases de aprovisionamiento, conservación y elaboración.
- Conocer las características sensoriales y calidad nutritiva de los diferentes alimentos y bebidas.
- Conocer el sistema de autocontrol como garantía de seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

BLOQUE TEMÁTICO I: Principios básicos de Microbiología de Alimentos

Tema 1: Los microorganismos en los alimentos. Bacterias, levaduras y mohos. Virus. Priones. Parásitos. Condiciones de desarrollo y reproducción.

Tema 2: Microorganismos patógenos y alterantes. Enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tema 3: La alteración microbiana de los alimentos.

BLOQUE TEMÁTICO II: La Manipulación de los Alimentos.

Tema 4: Concepto de manipulador de alimentos. Higiene personal. Indumentaria de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador de alimentos. Estado de salud: portadores. Certificación de manipulador de alimentos. Fuentes de contaminación en la manipulación.

Tema 5: Limpieza y Desinfección: conceptos. Detergentes: tipos, composición y propiedades. Desinfectantes: tipos, composición y propiedades. Métodos, protocolos y control de Limpieza y Desinfección.

Tema 6: Contaminación abiótica de alimentos.

BLOQUE TEMÁTICO III: Aspectos higiénico-sanitarios de los alimentos y bebidas en el aprovisionamiento, conservación, elaboración culinaria y servicio. Calidad nutricional de alimentos y bebidas.

Tema 7: Aspectos generales del aprovisionamiento de alimentos y bebidas. El etiquetado de los alimentos. Información obligatoria y facultativa. Envasado de los alimentos: tipos de envases y funcionalidad.

Tema 8: Carne y productos cárnicos. Sector cárnico en cifras. Valor nutritivo de la carne. Definición de canal. Diagrama de flujo de los procesos en matadero. Denominación de venta. Piezas cárnicas. Carnes reestructuradas. Clasificación de derivados cárnicos.

Tema 9: Pescado y productos de la pesca: Aspectos higiénicos y nutricionales. Definiciones. Composición química. Valoración del grado de frescura de pescado y marisco. Etiquetado, Trabajo en la cocina. Aspectos sanitarios y toxicológicos. Métodos de conservación. Derivados del pescado.

Tema 10: Leche y productos lácteos: Concepto de leche. Tipos de leche según su tratamiento térmico. Leches fermentadas. Quesos. Mantequillas. Helados. Natas. Otros productos lácteos. Huevos y ovoproductos: Aspectos higiénicos y nutricionales. Medidas de calidad de huevos.

GUÍA DOCENTE

Tema 11: Frutas y hortalizas. Composición química y valor nutritivo. Aspectos higiénicos de manipulación. Requisitos de calidad.

Tema 12: Sellos de calidad: Denominaciones de Calidad de Alimentos y Bebidas: Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida y otras marcas de calidad.

Tema 13: Miel, productos de la colmena y azúcares: Aspectos higiénicos y nutricionales. Concepto de miel. Clasificación y composición de la miel. Factores de calidad de las mieles. Tipos de miel. Polen apícola. Propóleo. Concepto de edulcorantes. Edulcorantes artificiales no calóricos. Tipos de azúcares.

Tema 14: Catering. Comidas listas para consumo: Definición de alimentos preparados: precocinados y cocinados. Requisitos higiénico-sanitarios de las industrias de comidas preparadas, catering y comedores colectivos.

BLOQUE TEMÁTICO IV: La garantía de calidad higiénico-sanitaria de los alimentos: Sistema de autocontrol en la industria agroalimentaria.

Tema 15: El Sistema de Autocontrol de la Industria Alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

Tema 16: Planes Generales de Higiene.

2. Contenidos prácticos

- Reconocimiento e identificación de piezas cárnicas.
- Reconocimiento e identificación de pescados, crustáceos y moluscos.
- Cata (análisis sensorial) de muestras de miel.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar

Educación de calidad

Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se considerará cada caso especial.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	2	2
Exposición grupal	4	4
Lección magistral	23	23
Taller	1	1
Total horas:	30	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	20



GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
Consultas bibliográficas	15
Trabajo de grupo	10
Total horas:	45

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación
Presentaciones PowerPoint

EVALUACIÓN

Competencias	Ensayo	Exposición oral	Exámenes
CB3	X	X	X
CB5	X		X
CB8		X	
CE1		X	
CE17		X	
CE19		X	
Total (100%)	25%	25%	50%
Nota mínima (*)	5	5	5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Método de valoración de la asistencia:

La asistencia sumará hasta un punto extra en la fórmula final de calificación.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Para una mejor comprensión de los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura, se recomienda que el alumnado asista a clase.

La calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Con excepción del examen, todas las calificaciones de los restantes métodos de evaluación tendrán validez durante el curso académico, incluyendo las convocatorias extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios del año en curso.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se considerará cada caso especial.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

La evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios se realizarán de acuerdo a la normativa vigente de la Universidad de Córdoba y de la Facultad de Veterinaria.

Los alumnos deberán ponerse en contacto con el profesor/a responsable de la asignatura

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Obtención de calificación final 9,5 ó 10 y participación e interés destacados.

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

1.GENERAL

ANZALDÚA-MORALES, A., 1994.- La evaluación sensorial de los alimentos. Editorial Acribia.Zaragoza.

CONSUMER EROSKI. 2006. Carnes. Fundación Eroski. Vizcaya

CONSUMER EROSKI. 2006. Pescados y mariscos. Fundación Eroski. Vizcaya.

EQUIPO DE ALIMENTACIÓN DELA UNIVERSIDAD J.LIEBIG.1994. La gran guía de la composición de los alimentos. Integral. Barcelona. HAZELWOOD, D and McLEAN, A.D. 1991. Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Acribia. Zaragoza.

JODRAL, M. ; S.SERRANO y R. ANGULO, 1998.- Buenas prácticas en higiene alimentaria para Manipuladores. Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. UCO.

JODRAL, M. (Coordinadora), 1998.- Cuadernos Hortofrutícolas: I y II. Dpto. Bromatología y Tecnología de los alimentos. Universidad de Córdoba. JODRAL, M. 2001. Moluscos y crustáceos comestibles. Dpto. de Bromatología y Tecnología de Alimentos. UCO.

MINISTERIO de agricultura, pesca y alimentación. 1998. Guía de las principales especies pesqueras de interés comercial. MAPA. Madrid. MORENO ROJAS, R. 2000. Nutrición y dietética para Tecnólogos de Alimentos. Díaz de Santos. Madrid.

MORTIMORE, S., 1996.- HACCP: enfoque práctico. Acribia. Zaragoza.

REY A.M. y SiILVESTRE, A.A. 2002. Comer sin riesgos. Editorial Hemisferio Sur.

SAIZ MORENO, L. 1982. Higiene de la alimentación. Biblioteca Técnica Aedos. Barcelona.

SERRANO, S. Y M. JODRAL, 1998.- Despiece de vacuno y ovino (VIDEO). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.

SERRANO, S.; M. JODRAL; E. GUTIERREZ-RAVE, 1996.-Despiece de vacuno (LIBRO ELECTRONICO) Servicio de

GUÍA DOCENTE

Publicaciones de la Universidad de Córdoba. TRICKETT, J. 1997. Food hygiene for food handlers. MacMILLAN. London.

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Criterios de evaluación comunes
Realización de actividades

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Exposición grupal	Lección magistral	Taller
1ª Quincena	0,0	0,0	6,0	0,0
2ª Quincena	0,0	0,0	5,0	1,0
3ª Quincena	0,0	0,0	6,0	0,0
4ª Quincena	2,0	4,0	6,0	0,0
Total horas:	2,0	4,0	23,0	1,0

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.