

Guía docente de la asignatura

Gestión de la Seguridad Alimentaria en el Sector GastronómicoFecha última actualización: 01/07/2021
Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 15/07/2021**Máster**

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

MÓDULO

Módulo Común

RAMA

Ciencias Sociales y Jurídicas

CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Primero

Créditos

4

Tipo

Obligatorio

Tipo de enseñanza

Presencial

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

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

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en 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.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Hablar bien en público.
- CG02 - Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CG04 - 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
- CG05 - 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
- CG06 - Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE09 - 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.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT03 - 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.
- CT05 - Comprender y defender la importancia que la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación o práctica profesional
- CT06 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (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

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

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

PRÁCTICO

- 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.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- 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.
- ICMFSF. 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.
- Unión Europea. Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria. Comisión de las Comunidades Europeas. Bruselas, 2000.
- World Health Organization Foodborne disease outbreaks: guidelines for investigation



and control World Health Organization.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ENLACES RECOMENDADOS

- Journal Food Quality Agencia Española de Consumo y Seguridad alimentaria y Nutrición: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/>
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: www.efsa.europa.eu
- Calidad Alimentaria.net: www.calidadalimentaria.com
- Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp
- European Centre for Disease Prevention and Control: www.ecdc.europa.eu
- European Food Information Council (EUFIC): www.eufic.org/index/es/
- FAO/WHO Global Fora and Regional Conferences on Food Safety (FAO): www.foodsafetyforum.org
- FDA's Center for Food Safety and Applied Nutrition: www.cfsan.fda.gov
- Federación Española de Hostelería: www.fehr.es
- Food and Agriculture Organization: www.fao.org
- Guía VETA. Guía de Sistemas de Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETA) y la Investigación de Brotes: <http://epi.minsal.cl/epi/html/software/guias/VETA/E/homepage.htm>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos
- MD05 Seminarios
- MD07 Análisis de fuentes y documentos
- MD09 Realización de trabajos individuales

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Asistencia: 10%

Examen final: 50%

Trabajos en grupo: 40%

Para superar la asignatura será necesario tener al menos en cada una de las partes anteriores una nota superior a 5

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA



Con objeto de cumplir la vigente normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la UGR en su artículo 19 (posibilidad de obtener el 100% de la calificación final) se habilita un plazo entre la publicación de notas de la convocatoria ordinaria y la fecha de examen de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee puede enviar a la plataforma PRADO nuevamente los trabajos planteados en la docencia de la asignatura.

Examen final: 60%

Trabajos en grupo: 40%

Para superar la asignatura será necesario tener al menos en cada una de las partes anteriores una nota superior a 5

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Atendiendo a la **NORMATIVA** de evaluación y de calificación de los estudiantes de la UGR, se realizará una **EVALUACIÓN UNICA FINAL** para aquellos estudiantes que siguiendo la normativa así lo hallan solicitado y concedido por parte de la coordinación del master.

Su evaluación consistirá en un examen final con un valor del 100%

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los estudiantes deben consultar la página Web del Máster para la actualización de los datos relacionados con la docencia y especialmente los apartados de Horario de tutoría de los profesores, procedimiento de petición de evaluación única final y otros apartados que el profesor indique, así como la plataforma de docencia PRADO 2.

En relación con otros aspectos que pueden afectar al desarrollo y evaluación del presente curso se remite al alumnado a la información que se ofrezca mediante avisos puntuales en la página web oficial del Máster (<https://www.uco.es/estudios/idep/avances-en-ciencias-gastronomicas>) y especialmente a la documentación publicada en sus apartados de docencia e información del alumnado.

Consúltese además la Normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada <http://secretariageneral.ugr.es/bougr/pages/bougr112/doc/examenes/>

INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

