



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaria de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria” (51480004) del curso académico “2014-2015”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM966MCZCMUrTBtBnqELujy8YTt.
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM966MCZCMUrTBtBnqELujy8YTt	PÁGINA	1/4



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria"

Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria

Departamento de Ingeniería Química

Escuela Politécnica Superior

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año del plan de estudio:	2014
Centro:	Escuela Politécnica Superior
Asignatura:	Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria
Código:	51480004
Tipo:	Obligatoria
Curso:	1º
Período de impartición:	Cuatrimestral
Ciclo:	2
Área:	Ingeniería Química (Área responsable)
Horas :	125
Créditos totales :	5.0
Departamento:	Ingeniería Química (Departamento responsable)
Dirección física:	C/ PROFESOR GARCÍA GONZÁLEZ, S/N, 41012, SEVILLA
Dirección electrónica:	

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

Conocer los principios fundamentales y la normativa para el requerimiento de la seguridad alimentaria durante todo el proceso de recepción, almacenamiento, transformación y distribución de los alimentos. Se introducirá al sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos para su conocimiento y aplicación, ligado a la gestión integrada para la certificación de alimento seguro.

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

- G01.- Capacidad para la organización y la planificación
- G02.- Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.
- G03.- Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas.
- G07.- Capacidad de gestión de la información en la solución de situaciones problemáticas.
- G08.- Capacidad para aplicar las innovaciones sociales y tecnológicas a sus proyectos.

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM966MCZCMUrTBtBnqELujy8YTt	PÁGINA	2/4

- G09.- Conocimiento y capacidad para aplicar los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad.
 G11.- Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional.
 T01.- Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar.
 T02.- Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica.
 T03.- Capacidad de comunicación por escrito y mediante la exposición oral.
 T04.- Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.
 T05.- Capacidad para realizar estudios bibliográficos, sintetizar resultados y manejar las técnicas básicas para la correcta elaboración de documentos científicos y/o técnicos.
 T07.- Capacidad de iniciativa, compromiso, entusiasmo y motivación, para aplicarlos en su trabajo.

Competencias específicas

- E15.- Capacidad para diseñar la distribución de la planta con los procesos principales separados de cualquier foco de contaminación, manteniendo un flujo de proceso lógico y funcional.
 E16.- Capacidad de desarrollar e implementar un programa de orden, limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones acordes a las necesidades de la industria, así como saber concienciar al personal en las normas de higiene y en las Buenas Prácticas de Manufactura.
 E17.- Capacidad de identificar y controlar los peligros potenciales (físicos, químicos y microbiológicos) en las diferentes fases de elaboración de alimentos y saber implementar medidas de prevención que proporcionen garantías de salubridad en los mismos.
 E18.- Conocimiento de la información que debe estar disponible sobre el origen de un producto alimentario, procesos y condiciones a las que ha sido sometido y capacidad de gestionar y registrar dicha información, conforme a la legislación vigente.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

- Tema 1: Introducción a la higiene y seguridad alimentaria. Normativa.
 Tema 2: Proyecto y diseño higiénico de los locales y las instalaciones alimentarias.
 Tema 3: Manipulación higiénica de materias primas.
 Tema 4: Planes Generales de Higiene.
 Tema 5: La higiene y el personal. Manipulación higiénica de alimentos.
 Tema 6: Trazabilidad.
 Tema 7: Control del riesgo. El sistema de APPCC.
 Tema 8: Investigación e innovación en seguridad e higiene alimentarias.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 19.5

Horas no presenciales: 30.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

- Clases expositivas de contenidos teóricos-prácticos.

Competencias que desarrolla:

G01, G02, G03, G07, G09, G11
 T02, T04, T05
 E15, E16, E17, E18

AAD con presencia del profesor

Horas presenciales: 9.0

Horas no presenciales: 15.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

- Clases prácticas orientadas a la aplicación de conocimientos a situaciones concretas.
- Exposición de trabajos en grupo.

Competencias que desarrolla:

G02, G03, G07, G08, G09
 T01, T02, T03, T04, T05, T07
 E15, E16, E17, E18

Código:PFIRM966MCZCMUrTBtBnqELujy8YtT. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM966MCZCMUrTBtBnqELujy8YtT	PÁGINA	3/4

AAD sin presencia del profesor

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 45.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

- Estudio personal.
- Lectura y análisis de documentos.
- Preparación de trabajos.

Competencias que desarrolla:

G01, G02, G07, G08, G09

T02, T03, T05, T07

E15, E16, E17, E18

Exámenes

Horas presenciales: 1.5

Horas no presenciales: 5.0

Tipo de examen: Prueba escrita con cuestiones teórico-prácticas

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Sistema de evaluación continua

A lo largo de todo el cuatrimestre, se controlará la asistencia y se hará un seguimiento de la participación activa del alumno, tanto en las clases de teoría y en los seminarios, como en conferencias o cualquier otra actividad que se organice en relación con la asignatura. Así mismo, cada alumno, individualmente o en pequeños grupos, deberá realizar un trabajo práctico consistente en el desarrollo de las líneas generales del Sistema de Autocontrol para un proceso o empresa alimentaria concreta. Dicho trabajo será entregado por escrito y se expondrá oralmente en clase.

Estas actuaciones serán objeto de evaluación para el alumno que opte por este sistema de evaluación continua, con la siguiente ponderación para cada actividad:

- Asistencia y participación activa: 10%.
- Desarrollo del Sistema de Autocontrol: 20 %
- Exposición oral del Sistema de Autocontrol: 10%
- Prueba escrita con preguntas breves sobre el temario desarrollado: 60%

Sistema de evaluación mediante prueba única

El alumno que lo desee o, que no haya podido superar la asignatura mediante el sistema de evaluación continua, se someterá a un examen escrito en el que se le plantearán cuestiones teórico-prácticas a desarrollar, relacionadas con el temario de la asignatura.

Código:PFIRM966MCZCMUrTBtBnqELujy8YTt. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM966MCZCMUrTBtBnqELujy8YTt	PÁGINA	4/4