



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 “2015-2016”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M<sup>a</sup> Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM890XLUMGNQ0t7S6DvXw0Fgazr.  
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	PFIRM890XLUMGNQ0t7S6DvXw0Fgazr	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**

<b>Titulación:</b>	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
<b>Año del plan de estudio:</b>	2014
<b>Centro:</b>	Escuela Politécnica Superior
<b>Asignatura:</b>	Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria
<b>Código:</b>	51480004
<b>Tipo:</b>	Obligatoria
<b>Curso:</b>	1º
<b>Período de impartición:</b>	Cuatrimestral
<b>Ciclo:</b>	2
<b>Área:</b>	Ingeniería Química (Área responsable)
<b>Horas :</b>	125
<b>Créditos totales :</b>	5.0
<b>Departamento:</b>	Ingeniería Química (Departamento responsable)
<b>Dirección física:</b>	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR, C/ VIRGEN DE ÁFRICA, 7 41011 - SEVILLA
<b>Dirección electrónica:</b>	

**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	PFIRM890XLUMGNQ0t7S6DvXw0Fgazr	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

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM890XLUMGNQ0t7S6DvXw0Fgazr	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, los alumnos en pequeños grupos, deberán 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 debatirá oralmente en clase, siendo evaluado individualmente.

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 %
- Prueba individual 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 y con el sistema de autocontrol desarrollado.

Código:PFIRM890XLUMGNQ0t7S6DvXw0Fgazr. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://pfirma.us.es/verifirma">https://pfirma.us.es/verifirma</a>			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM890XLUMGNQ0t7S6DvXw0Fgazr	PÁGINA	4/4