


Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura de Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria (51480004) del curso académico 2025-26, de los estudios de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria.

Responsable de Secretaría del Centro

Pilar Barrachina Mediavilla

Código Seguro De Verificación	2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g%3D%3D	Página	1/6



Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2014-15
Centro responsable:	Escuela Politécnica Superior
Nombre asignatura:	Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria
Código asignatura:	51480004
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	5
Horas totales:	125
Área/s:	Ingeniería Química
Departamento/s:	Ingeniería Química

Objetivos y resultados del aprendizaje

OBJETIVOS:


Conocer los principios fundamentales y la normativa para el requerimiento de la seguridad y la higiene alimentarias durante todo el proceso de recepción, almacenamiento, transformación y distribución de los alimentos. Se introducirá al alumno el Sistema de Autocontrol (Sistema de APPCC y prerrequisitos o Planes Generales de Higiene) para su conocimiento y aplicación, ligado a la gestión integrada para la certificación de alimento seguro.

COMPETENCIAS:

Competencias básicas.

CB7.- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionado con el área de estudio.

CB8.- Ser capaz 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

Código Seguro De Verificación	2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIIVILLA	Página	2/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g%3D%3D		

conocimientos y juicios.

CB9.- Capacidad de 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.- Capacidad de aprendizaje que les permita continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias 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.

G09.- Conocimiento y capacidad para aplicar los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad.

G10.- Conocimiento de los principios de respeto al medio ambiente y capacidad para saber aplicarlos en su trabajo.

G11.- Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional.

Competencias transversales.


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.

Código Seguro De Verificación	2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g%3D%3D	Página	3/6



T05.- Capacidad para realizar estudios bibliográficos, sintetizar resultados y manejar las técnicas básicas para la correcta elaboración de documentos científicos y/o técnicos.

T06.- Habilidades en las relaciones interpersonales.

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 o bloques temáticos

Bloque I. Introducción.

Tema 1: Introducción a la higiene y seguridad alimentaria. Normativa.

Tema 2: Introducción al Sistema de Autocontrol. Plan de APPCC.

Código Seguro De Verificación	2qCBU92gO6Co5Qz5ceaG6g==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/2qCBU92gO6Co5Qz5ceaG6g%3D%3D	Página	4/6



Bloque II. Planes Generales de Higiene.

Tema 3: Introducción a los PGH. Plan de Trazabilidad.

Tema 4: Plan de L+D. Plan de Gestión de Residuos y Supproductos.

Tema 5: Plan de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones. Plan de Mantenimiento de la Cadena de Frío.

Tema 6: La higiene y el personal. Plan de Formación de Manipuladores.

Bloque III. Otras contribuciones a la higiene y seguridad.

Tema 7: Diseño higiénico de locales e instalaciones alimentarias.

Tema 8: Manipulación higiénica de materias primas.

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	30

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

- Clases expositivas de contenidos teóricos-prácticos.

AAD con presencia del profesor


- Clases prácticas orientadas a la aplicación de conocimientos a situaciones concretas, con posible participación de un profesional del sector.

- Realización de trabajos en grupo.

AAD sin presencia del profesor

- Estudio personal.

Código Seguro De Verificación	2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIIVILLA	Página	5/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g%3D%3D		



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

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 el aula como en conferencias o cualquier otra actividad que se organice en relación con la asignatura. Se requerirá un mínimo de asistencia para que esta actividad sea puntuable en la evaluación final del alumno.

Así mismo, los alumnos deberán realizar un trabajo práctico en grupo consistente en el desarrollo de las líneas generales del Sistema de Autocontrol para un proceso o empresa alimentaria concreta. Dicho trabajo será debatido en clase y será entregado por escrito al final del cuatrimestre.

A la finalización del cuatrimestre, el alumno deberá realizar una prueba escrita con preguntas de redacción corta que versarán sobre los contenidos desarrollados en las clases de teoría y sobre el trabajo práctico realizado. Si la puntuación obtenida en esta prueba es de 4 sobre 10 o superior, se contabilizarán también en la calificación final las puntuaciones obtenidas en la asistencia y en el trabajo en grupo.

Sistema de evaluación de prueba única.

El alumno que lo desee, o que no haya podido superar la asignatura mediante el sistema de evaluación alternativo, 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 trabajo práctico desarrollado. El resultado de esta prueba supondrá el 100% de la calificación global del alumno.

Código Seguro De Verificación	2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	Página	6/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/2qCBU92g06Co5Qz5ceaG6g%3D%3D		

