

PLAN DOCENTE DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura					
Código	502227				
Denominación (español)	Higiene de los Alimentos II				
Denominación (inglés)	Food Hygiene II				
Titulaciones	Grados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Seguridad Alimentaria				
Materia	Evaluación de la Seguridad Alimentaria				
Carácter	Obligatoria	ECTS	6 créditos	Semestre	Segundo (6º)
Profesor/es					
Nombre	Despacho	Correo-e		Página web	
Mª de Guía Córdoba Ramos	D-705 Edificio Valle del Jerte	mdeguia@unex.es		https://opendata.unex.es/investiga/insti-tutos-de-investigacion/INURA http://www.unex.es/investigacion/grupos/camiali	
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología				
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos				
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Mª de Guía Córdoba Ramos				
Competencias ^{1*}					
Competencias Básicas					
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio					
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio					
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética					
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado					

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
Competencias Generales
CG1 - En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos capacidad para establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos. CG2 - En el ámbito de la seguridad alimentaria adquirir conocimientos para evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad. CG6 - En el ámbito de la restauración colectiva saber gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado. CG8 - En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.
Competencias Transversales
CT2 - Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente. CT4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis. CT6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente. CT7 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica. CT8 - Capacidad de trabajo en equipo. CT9 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa. CT10 - Trabajar de forma adecuada en un laboratorio biológico con material biológico incluyendo seguridad, manipulación, eliminación de residuos biológicos y químicos y registro anotado de actividades
Competencias Específicas
CECSA1 - Capacidad para conocer, identificar y establecer las posibles causas del deterioro de los alimentos. CECSA2: Conocer y evaluar los peligros toxicológicos en los alimentos y sus efectos sobre la salud del consumidor. CECSA3: Capacidad para conocer, comprender y promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de las materias primas al consumo.

Contenidos																							
Breve descripción del contenido*																							
El objetivo general de la asignatura es que el alumno sepa evaluar la naturaleza, fuentes y formación de sustancias tóxicas en los alimentos, sus efectos y mecanismos de acción. Contaminantes ambientales, residuos de la producción animal y vegetal, otras sustancias tóxicas que puedan llegar a los alimentos. Higienización, higiene personal, de productos y de procesos. Principios básicos de calidad higiénica de los alimentos y pueda aplicarlos en los distintos eslabones de la cadena alimentaria.																							
OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS <table> <tr> <td> ☐</td><td> ☒</td><td> ☒</td><td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☐</td></tr> <tr> <td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☒</td></tr> <tr> <td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☐</td><td> ☐</td></tr> </table>						 ☐	 ☒	 ☒	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☒	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
 ☐	 ☒	 ☒	 ☐	 ☐	 ☐																		
 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☒																		
 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐																		
Temario de la asignatura																							
Denominación del tema 1. CONCEPTOS GENERALES. Contenidos del tema 1: Iniciación a la toxicología alimentaria. Principales conceptos relacionados. Mecanismo de acción de los tóxicos. Ensayos de toxicidad.																							
Denominación del tema 2. CONTAMINACIÓN AMBIENTAL. Contenidos del tema 2: Importancia en los alimentos de contaminantes y residuos. Origen de la contaminación ambiental. Tipos de contaminantes ambientales. Métodos de detección. Prevención y Control																							
Denominación del tema 3. TÓXICOS PRODUCIDOS POR PROCESOS TECNOLÓGICOS Y POR PROCESOS DE FORTIFICACIÓN DE ALIMENTOS. Contenidos del tema 3: Importancia. Tipos de sustancias tóxicas. Métodos de detección. Prevención y Control																							
Denominación del tema 4. OTROS CONTAMINANTES ABIÓTICOS DE LOS ALIMENTOS. Contenidos del tema 4: Residuos de la producción animal. Métodos de detección. Materiales en contacto con los alimentos Características de los materiales y utensilios en contacto con los alimentos. Límites de residuos en pruebas de cesión de los materiales.																							
Denominación del tema 5. TÓXICOS PRESENTES DE FORMA NATURAL EN LOS ALIMENTOS. Contenidos del tema 5: Importancia. Tipos de sustancias tóxicas. Métodos de detección. Prevención y Control																							
Denominación del tema 6. ADITIVOS ALIMENTARIOS.																							

Contenidos del tema 3: Los aditivos alimentarios desde el punto de vista higiénico-sanitario. Evaluación toxicológica de los aditivos alimentarios

Denominación del tema 7. CARACTERÍSTICAS GENERALES PARA LA MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Contenidos del tema 7: Características higiénicas generales de los establecimientos alimentarios. Agua de suministro para las industrias alimentarias. Manipulación, tratamiento y aprovechamiento de material de desecho y material no apto para consumo humano. Limpieza, desinfección, desinsectación y lucha contra roedores en las industrias alimentarias. Condiciones de los manipuladores y del transporte de los alimentos.

Competencias adquiridas: CB1, CB4, CB5, CG1, CG2, CG6, CG8, CT2, CT6, CT7, CT9, CT10, CECSA1, CECSA2, CECSA3

Resultados del aprendizaje: 4,7,9,10,11 y 12

Sesiones prácticas

PRÁCTICA 1. Detección de plaguicidas en alimentos. Estudio de su concentración
Competencias adquiridas: CB2, CB3, CG1, CG8, CT7, CT8, CT9, CT10, CECSA2, CECSA3

Resultados del aprendizaje: 4,9,10,11

PRÁCTICA 2. Determinación de residuos de antibióticos en alimentos. **Competencias adquiridas: CB2, CB3, CG1, CG8, CT7, CT8, CT9, CT10, CECSA2, CECSA3**

Resultados del aprendizaje: 4,9,10,11

PRÁCTICA 3. Determinación de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) por HPLC Marco teórico. **Competencias adquiridas: CB2, CB3, CG1, CG8, CT7, CT8, CT9, CT10, CECSA2, CECSA3**

Resultados del aprendizaje: 4,9,10,11

PRÁCTICA 4. Identificación y cuantificación de micotoxinas en alimentos. **Competencias adquiridas: CB2, CB3, CG1, CG8, CT7, CT8, CT9, CT10, CECSA2, CECSA3**

Resultados del aprendizaje: 4,9,10,11

PRÁCTICA 5, 6 y 7. Control de la higiene en la industria alimentaria, de equipos utensilios, ambiente y manipuladores. **Competencias adquiridas: CB2, CB3, CG1, CG8, CT7, CT8, CT9, CT10, CECSA2, CECSA3**

Resultados del aprendizaje: 7

ACTIVIDADES DE SEMINARIO

Denominación del tema: Casos de intoxicaciones alimentarias producidas por tóxicos abióticos en alimentos

Contenido de la actividad: Cada alumno realizará diferentes búsquedas de tóxicos abióticos presentes en los alimentos. Los trabajos constarán de las siguientes partes: Introducción, definición del compuesto; Características tóxicas de ese compuesto; Alimentos en los que se ha detectado; Búsqueda de casos concretos de detección de los mismos en alimentos, alarma social, noticias...; Principales conclusiones que extraes; Bibliografía.

Tipo y lugar: Preparación en actividad no presencial y exposición en horas de GC

Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CT2, CT4, CT6, CT8, CECSA2, CECSA3

Resultados del aprendizaje: 4,9,10,11 y 12

Material e instrumental a utilizar: Ordenadores, bases de datos de bibliografía científica

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	9	3						6
2	10	5						5
3	12	5					0,5	6,5
4	12	5,5						6,5
5	11	5						6
6	10	5						5
7	17	4					0,5	12,5
1	7			4				3
2	10			3			1	6
3	7			3				4
4	12,5			3			0,5	9
5	7			4				3
6	8			3			1	4
7	14,5			4,5			1	9
Evaluación 2**	3	3						
TOTAL	150	35,5		24,5			4,5	85,5

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)

O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes*

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos
2. Desarrollo de problemas
3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo
6. Desarrollo y presentación de seminarios
7. Uso del aula virtual
9. Estudio de la materia
10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica
11. Realización de exámenes

Resultados de aprendizaje*

- R1. Saber cuáles son las sustancias potencialmente tóxicas presentes en los alimentos.
- R2. Entender las fuentes de exposición y prevención de los tóxicos presentes en los alimentos.
- R3. Ser capaz de seleccionar y emplear la metodología adecuada para la investigación de agentes o sustancias potencialmente tóxicas en alimentos.
- R4. Conocer las características higiénicas de establecimientos alimentarios. Condiciones de los medios de transporte. Importancia de estos aspectos en la calidad higiénica del alimento.

- R5. Aprender sobre la eliminación y aprovechamiento de efluentes y material no apto para el consumo.
- R6. Saber cuáles son los sistemas de limpieza y desinfección más adecuados para cada tipo de industria alimentaria.
- R7. Entender la importancia de los manipuladores en la industria alimentaria y saber las normas exactas para los para manipuladores.
- R8. Saber manejar y comprender información en inglés.

Sistemas de evaluación*

EVALUACIÓN CONTINUA

Se evaluarán:

- Conocimientos prácticos

El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas y su participación en las mismas. Asimismo, se evaluará su aprovechamiento mediante la realización de un examen de prácticas mediante la resolución de preguntas cortas relacionadas con las prácticas realizadas (fundamentos, procedimiento de realización, etc.). Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para aprobar esta parte es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos. Estas actividades supondrán un **20% de la calificación final de la asignatura.**

- Seminarios

Los seminarios se evaluarán mediante la realización de trabajos monográficos que se expondrán a lo largo del curso en grupo grande. Se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones y su participación en las mismas. Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para aprobar esta parte es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las partes. Estas actividades supondrán un **20% de la calificación final de la asignatura.**

- Conocimientos teóricos

Se evaluará de forma continua mediante la resolución de cuestiones y preguntas cortas en clase que pueden suponer hasta un punto adicional en la calificación final. Además, los conocimientos teóricos se evaluarán mediante un examen final que puede constar de preguntas tipo test y cortas, o de preguntas orales. Para aprobar la parte teórica es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en este examen. Los conocimientos teóricos supondrán un **60% de la calificación final de la asignatura.**

Cada parte representará un porcentaje de la nota final:

- Conocimientos teóricos 60%
- Seminarios: elaboración y presentación 20%
- Trabajo de laboratorio: asistencia y conocimientos 20%

Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tabloneros correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa aprobada por la Junta de Gobierno y publicada por Resolución 9/03/2012, DOE nº 59 de 26 de marzo, modificadas por Resolución 27/11/2012, DOE nº 242, de 17 de diciembre y Resolución 17/03/2014, DOE 62, de 31 de marzo, y RESOLUCIÓN de 25 de noviembre de 2016, DOE nº 236 de 12 de Diciembre de 2016.

EVALUACIÓN ÚNICA

1. En las tres primeras semanas del cuatrimestre, el alumno que se acoja a este tipo de evaluación deberá notificar por escrito al coordinador de la asignatura la intención de acogerse a este tipo de evaluación.
2. Habrá un examen correspondiente a los contenidos prácticos y de la parte de seminarios, ambas pruebas podrán ser oral o escrita, en cuyo caso seguirán los mismos criterios de superación de cada parte que para la evaluación continua.
3. Para aprobar la asignatura será necesario superar la prueba referente a los conocimientos prácticos. Para ello se realizará un examen práctico que además puede constar de una prueba

tanto oral como escrita sobre los contenidos prácticos. Será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en el examen de los conocimientos prácticos.

Cada parte representará un porcentaje de la nota final:

- Conocimientos teóricos 60%
- Seminarios: elaboración y presentación 20%
- Trabajo de laboratorio: asistencia y conocimientos 20%

Bibliografía (básica y complementaria)

- ANDERSON, D., CONNING, D.M. (1993) Experimental Toxicology: The basic issues. Royal Society of Chemistry.
- CASARETT, L.J., AMDUR, M.O., KLAASSEN, C.D. (1995). Casarett and Doull's Toxicology: The basic science of poison. McGraw-Hill.
- DERACHE, R. (1990). Toxicología y seguridad de los alimentos. Omega. Barcelona.
- ENCICLOPEDIA DE LA CARNE (2001). Ediciones Martín&Macías
- GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. De aplicación en empresas del sector alimentario. Acribia. Zaragoza.
- LINDNER, E. (1995). Toxicología de los Alimentos. 2a ed. Acribia. Zaragoza.
- HOBBS B.C. Y ROBERTS D. (1993). Higiene y toxicología de los alimentos. Acribia. Zaragoza.
- LEVEAU Y BOUIX (2002) Manual técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección. Acribia. Zaragoza.
- TAKAYUKI SHIBAMOTO y LEONARD F. BJELDANES. (1993). Introducción a la toxicología de los alimentos. Acribia S.A. Zaragoza

SITIOS WEB:

- Aditivos alimentarios: <http://www.galeon.com/bioaplicaciones/EntradaAditivos.html>
- Aguas: <http://www.ua.es/es/servicios/juridico/aguas.htm>
- HACCP: <http://www.calidadalimentaria.com>
- HACCP: <http://www.juridicas.es>

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el campus virtual de la asignatura.

Aula virtual de la asignatura en el campus virtual de la Uex.

(<http://campusvirtual.unex.es/portal/>)

Las recomendaciones generales para un mejor aprovechamiento de la asignatura por los alumnos son:

- Asistir y participar en las clases presenciales y prácticas de la asignatura.
- Utilizar frecuentemente el aula virtual y otros recursos web (foros, blogs, etc.)
- Asistir a las sesiones de tutoría programadas por el profesor para el seguimiento de la asignatura.
- Utilizar la bibliografía recomendada por el profesor.