



FACULTAT DE VETERINÀRIA DE BARCELONA



CURS 2005-2006

LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	HIGIENE DELS ALIMENTS
CODI	21354
CURS	1r
QUATRIMESTRE	2n
CRÈDITS	5.0
• CRÈDITS TEÒRICS	3.5
• CRÈDITS PRÀCTICS	1.5

2- DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
CIÈNCIA ANIMAL I DELS ALIMENTS

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELÈFON	E-MAIL
Artur X. Roig	VO-238	935811460	ArturXavier.Roig@uab.es
M ^a Manuela Hernández	VO-238	935811460	Manuela.Hernandez@uab.es

3- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

Objectiu General:

Capacitar l'estudiant per a identificar els diferents factors que poden afectar la qualitat higiènica d'un aliment, amb preferència a les que poden afectar la salut dels consumidors, i per aplicar les mesures de control més idònies en cada cas.

Principis/conceptes necessaris:

- Els aliments son productes complexes, amb propietats circumstàncies d'elaboració particulars que cal considerar en cada cas per avaluar els perills que poden comportar i les mesures de control a aplicar
- Els perills (les entitats que poden afectar la salut del consumidor) poden ser de naturalesa física, química i biològica
- Les mesures a prendre pel control dels perills han de tenir, fins a on sigui possible, un caràcter preventiu
- Com que els perills poden tenir el seu origen en qualsevol etapa del procés de producció (des de la producció primària fins al consum final), és necessari realitzar el control s'ha al llarg de tot el procés (seguin el principi de "de la granja a la taula")
- No només s'ha de considerar l'aliment en si, si no també totes les circumstàncies que l'envolten (establiments a on s'elaboren, persones que els manipulen etc.)

Aquests principis es relacionen amb temes rellevants a l'àrea, a on s'inclouen els següents:

- La naturalesa dels aliments i la seva influència en els microorganismes contaminants
- La naturalesa dels agents biològics i els factors que permeten el seu desenvolupament, o de les seves toxines, en els aliments

- La naturalesa de les substàncies químiques tòxiques en els aliments i les circumstàncies que poden permetre la seva arribada
- Els processos d'elaboració dels aliments i la seva actuació sobre els perills
- La estructuració de la legislació alimentària, com a reguladora de les propietats dels aliments i processos d'elaboració
- Els mecanismes de control oficial (administració)

Objectius d'aprenentatge:

L'estudiant haurà de:

- Avaluar les característiques pròpies d'un aliment que poden afavorir la presència de perills
- Llistar els principals perills que es poden presentar en un aliment
- Estimar el risc: la probabilitat que un determinat perill es trobi finalment a l'aliment
- Organitzar un procediment d'autocontrol adequat per a cada producte basat en l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control)
- Localitzar els punts crítics de control en el procés d'elaboració
- Analitzar les dades per comprovar el bon funcionament del procés
- Proposar les mesures correctores més adequades en cada cas

4- PROGRAMA

TEORIA

El material es deixarà disponible al servei de fotocòpies de la facultat i també a l'espai reservat del Campus Virtual. Aquest material servirà de punt de partida per la discussió a classe:

1. **Conceptes bàsics:** conceptes i definicions fonamentals de la matèria, que inclouran:
 - Objectius i tendències actuals en higiene dels aliments i seguretat

alimentària

- Descripció dels principals perills associats als aliments: físics, químics i biològics i factors que afecten la seva presència

2. Principis de l'autocontrol dels aliments i establiments alimentaris

- Bases legislatives
- Principis del sistema de l'Anàlisi de Perills en Punts Crítics de Control. Estructuració i relació amb altres sistemes de qualitat (tipus UNE-EN-ISO)
- Cerca e Interpretació de legislació alimentaria: reglamentacions tècnic-sanitàries, normes de qualitat i microbiològiques
- Tipus de documentació i registres: objectius i utilitat
- Mecanismes de control oficial dels aliments: procediment i responsabilitats

3. Requisits higiènic-sanitaris dels establiments alimentaris

- Tipus d'establiments alimentaris
- Requisits d'ubicació, construcció, estructuració i materials
- Requisits dels manipuladors: paper en la transmissió de malalties i necessitats de formació: bones pràctiques de fabricació (BPF)
- Requisits de l'aigua als establiments alimentaris
- Plans de neteja, desinfecció (higienització) i lluita contra plagues
- La gestió dels residus i afluents als establiments alimentaris

4. Casos pràctics:

- L'alumne haurà de plasmar els coneixements adquirits en la resolució de diferents casos pràctics que es proporcionaran al llarg del curs.

Els alumnes podran intercanviar idees i coneixements entre ells i amb els mateixos professors utilitzant l'eina "Fòrum" del "Campus Virtual". Finalment, els casos seran exposats i discutits pels propis alumnes a classe.

PRACTIQUES	Tipus	Durada
<p>Els alumnes realitzaran durant el curs una setmana de pràctiques de laboratori que inclouran els següents aspectes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control de la potabilitat d'aigües d'ús a la indústria alimentària • Mètodes ràpids per la detecció de patògens als aliments • Detecció de residus d'antibiòtics en els aliments • Qualitat higiènica del peix i marisc • Qualitat higiènica de la llet • Qualitat higiènica de la carn • Control higiènic de superfícies, ambiental i dels manipuladors • Valoració de l'eficàcia de desinfectants químics d'ús alimentari 	Laboratori	13

BIBLIOGRAFIA

- ANÓNIMO. 2000. Guía de prácticas correctas de higiene en hostelería.1. Restaurantes, cafeterías y bares. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.
- BELITZ, H.D. y GROSCH, W. 1988. Química de los alimentos. Acribia. Zaragoza.
- BRODY, A.L. 1996. Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y al vacío. Ed. Acribia. Zaragoza.
- BRYAN, F.L. 1992. Evaluaciones por análisis de peligros en puntos críticos de control. OMS. Ginebra.
- DERACHE, J. 1990. Toxicología y seguridad de los alimentos. Omega. Barcelona.
- ELEY, R. 1994. Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana. Ed. Acribia. Zaragoza.
- FEHLHABER, K. y JANETSCHKE, P. (1995) Higiene veterinaria de los alimentos. Acribia, Zaragoza.
- FRAZIER, W.C. 1985. Microbiología de los alimentos. Acribia. Zaragoza.
- HOBBS, B.C. y GILBERT, R.J. 1986. Higiene y Toxicología de los alimentos. Acribia. Zaragoza.
- HOWARD, R.R. 1985. Sanidad alimentaria. Acribia. Zaragoza.
- I.C.M.S.F. 1981, 1983. Microorganismos de los alimentos. 2. Vol. I y II. Acribia. Zaragoza.
- I.C.M.S.F. 1983, 1984. Ecología microbiana de los alimentos. Vol. I y II. Acribia. Zaragoza.
- I.C.M.S.F. 1991. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos. Su aplicación a las industrias alimentarias. Acribia. Zaragoza.
- I.C.M.S.F. 1998. Roorganismos de los alimentos. Características de los patógenos microbianos. Acribia. Zaragoza.
- JOHNS, N. 1995. Higiene de los alimentos: Directrices para profesionales

de hostelería, restauración y catering. Acribia. Zaragoza.

- LÓPEZ GARCÍA, J.L. 1999. Calidad alimentaria: Riesgos y controles en la agroindustria. Mundi-Prensa. Madrid
- LUCK, E. 1981. Conservación química de los alimentos. Acribia. Zaragoza.
- MORTIMORE, S. y WALLACE, C. 1996. HACCP: Enfoque práctico. Ed. Acribia. Zaragoza.
- MOSSEL, D.A.A. y MORENO, B. 1985. Microbiología de los alimentos. Acribia. Zaragoza.
- PASCUAL ANDERSON, M^a R. 1992. Microbiología alimentaria. Metodología analítica para alimentos y bebidas. Díaz de Santos. Madrid.
- PUIG-DURÁN FRESCO, J. 1999. Ingeniería, autocontrol y auditoría de la higiene en la industria alimentaria. Mundi-Prensa. Madrid.

NORMES D'AVALUACIÓ

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà de la següent forma:

- 50 % de la nota final:** S'obtindrà de l'avaluació continuada dels coneixements al llarg de l'assignatura. Aquesta valoració es realitzarà mitjançant la realització de proves test sobre àrees temàtiques amb l'eina Autoavaluació del Campus Virtual. En cas de no superar aquesta etapa, es podrà realitzar al final del curs un examen, consistent en 50 preguntes tipus test d'opció múltiple i dues qüestions curtes a desenvolupar. Serà imprescindible obtenir, com a mínim, un 5 sobre 10 per a superar el curs
- 40 % de la nota final:** S'obtindrà de l'avaluació dels casos pràctics que es plantejaran
- 10 % de la nota final:** S'obtindrà de l'assistència (opcional) a les pràctiques i d'un qüestionari que s'haurà de complimentar i lliurar al final del curs