

Alimentació, Higiene i Seguretat Alimentària

Codi: 103726

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OB	1	2

Professor/a de contacte

Nom: Carolina Ripolles Avila

Correu electrònic: Carolina.Ripolles@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: No

Grup íntegre en espanyol: Sí

Equip docent

Fabián González Rivas

Prerequisits

L'assignatura Alimentació, Higiene i Seguretat Alimentària forma part de la matèria Adreça de Producció i Operacions Hoteleres. Aborda l'estudi dels perills que comprometen la seguretat alimentària, dels factors contribuents associats amb els brots epidèmics de transmissió alimentària, i les estratègies i recursos que disposem per al control i la prevenció de les toxiinfeccions alimentàries. No hi hauria cap prerequisit per poder cursar-la.

Objectius

Amb aquesta assignatura es pretén que l'alumne adquireixi uns coneixements i habilitats que el permetin:

1. Tenir unes nocions bàsiques de la composició química dels aliments.
2. Adquirir nocions bàsiques de nutrició.
3. Conèixer i entendre els processos i tècniques que permeten conservar els aliments.
4. Conèixer i comprendre els conceptes i premisses bàsiques dins de l'àmbit de la higiene i seguretat alimentària.
5. Identificar els principals perills biòtics i abiòtics que poden vehicular-se a través de la cadena alimentària.
6. Conèixer els orígens dels processos de transmissió alimentària, la seva epidemiologia i els factors contribuents.
7. Analitzar i identificar els principals factors contribuents en els brots de toxiinfeccions alimentàries.
8. Comprendre la importància de la neteja i desinfecció en la reducció dels riscos d'origen alimentari.
9. Dissenyar i implementar sistemes de control i prevenció en seguretat alimentària.
10. Dissenyar i aplicar els sistemes d'autocontrol (APPCC) en els establiments dedicats a la restauració col·lectiva.

Competències

- Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
- Aplicar els coneixements a la pràctica.
- Demostrar que coneix i entén els principis bàsics de la nutrició humana i les repercussions que té sobre la salut, així com la seva aplicació a l'alimentació.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Identificar i aplicar els fonaments bàsics de seguretat i higiene alimentària, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que han de complir els establiments i les activitats del sector.
- Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
- Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
2. Aplicar els coneixements a la pràctica.
3. Conèixer i aplicar la normativa bàsica que han de complir els establiments hotelers en matèria de seguretat i higiene alimentàries.
4. Conèixer les normes higièniques i de manipulació d'aliments i com s'han d'aplicar.
5. Desenvolupar ofertes alimentàries equilibrades per a diferents col·lectius.
6. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
7. Identificar les necessitats nutritives humanes.
8. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
9. Treballar en equip.

Continguts

Els continguts d'aquesta assignatura es presenten dividits en dos apartats. En el primer fem una aproximació a la nutrició i bromatologia, i en el segon abordarem els principals problemes que poden comprometre la seguretat alimentària en els establiments que operen en el sector de la restauració col·lectiva, així com les mesures de control i prevenció més adients per tal d'evitar-les.

TEMARI

1. Composició química i valor nutritiu dels principals grups de productes alimentaris.
2. Concepte d'aliment. Classificació dels aliments.
3. Alimentació saludable. Dieta equilibrada: dieta mediterrània i altres. Avaluació de l'estat nutricional.
4. Comportament alimentari: alimentació i cultura. Planificació de menús per a diferents col·lectius.
5. Mètodes i tecnologies per la conservació dels aliments. Alteració dels aliments durant la conservació.
6. Noves tendències en la producció d'aliments. Aliments ecològics. Aliments transgènics. Aliments funcionals.
7. Qualitat alimentària. Definició, criteris y atributs.
8. Higiene alimentària. Definició, principis bàsics de seguretat alimentària. Normativa espanyola i europea en matèria alimentària. Requeriments tecnològics i higiènics en restauració.
9. Epidemiologia de les malalties de transmissió hídrica i alimentària. Dades europees i comparació amb altres països. Principals agents implicats.
10. Contaminació abiòtica en la cadena alimentària. Tòxics naturals en els aliments. Tòxics químics i formació de substàncies indesitjables durant el processament dels aliments.
11. Contaminació biòtica en els aliments.
12. Sistemes per garantir la seguretat dels aliments. Disseny de les instal·lacions. Prerequisits. Formació del personal. Hàbits higiènics. Pràctiques correctes durant la manipulació dels aliments.
13. Gestió higiènica d'una cuina. L'autocontrol als serveis d'alimentació en els establiments d'hoteleria. Sistemes A.P.P.C.C.. Guies de Bones Pràctiques.
14. Sistemes de auditoria y verificació de la qualitat i la seguretat dels aliments en restauració col·lectiva. Normes de qualitat. Inspecció oficial.

Metodologia

L'assignatura s'estructura al voltant de diferents tipus d'activitats dirigides i autònomes per tal que l'alumne pugui assolir les competències descrites anteriorment.

- Sessions teòriques (magistrals) a l'aula.
- Forums de debat/discussió sobre temes d'actualitat vinculats als continguts de l'assignatura.
- Seminaris de discussió i resolució de casos.
- Lectura i anàlisi d'articles.
- Pel que fa al treball personal, l'estudiant haurà de resoldre els exercicis que se li plantegin durant el curs en equip i/o individualment.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes magistrals amb debat (presencial)	45	1,8	2, 3, 4, 5, 6, 7, 9
No presencial	45	1,8	2, 3, 4, 5, 6, 7, 9
Tipus: Supervisades			
Fòrums, Seguiment on-line	10	0,4	
Tutoria personal	6	0,24	6
Tipus: Autònomes			
Anàlisi i discussió de casos	22	0,88	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9
Realització de treballs individuals o en grup	20	0,8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9

Avaluació

L'avaluació de l'assignatura tindrà en compte haver adquirit les competències i els resultats d'aprenentatge.

DUES OPCIONS D'AVALUACIÓ

A) AVALUACIÓ CONTINUA I PROVA DE CONSOLIDACIÓ FINAL:

L'avaluació es basarà en un seguiment continu del treball acadèmic de l'estudiant al llarg del curs. Consisteix en l'avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes que es proposen en les sessions de classe. S'avaluarà l'assistència activa a l'aula, la realització de proves per escrit, la resolució d'exercicis i informes en els termes indicats.

L'assignatura està dividida en dos blocs. En finalitzar cada bloc hi ha un examen. La nota de cada bloc es calcula de la següent manera:

- Un examen de bloc: 80%
- Avaluació contínua de les activitats dirigides i autònomes (resolució d'exercicis, presentació de treballs personals, participació en la discussió de casos pràctics): 20%

El primer bloc pondera un 42,5 % i segon bloc un 57,5%.

Per aplicar els percentatges establerts (42,5%, 57,5%) serà precís obtenir un mínim de 4 sobre 10 en cada una de les dues parts objecte de l'avaluació contínua. En cas de no arribar a aquesta nota en alguna de les parts l'assignatura quedarà suspesa.

Els alumnes que no superin l'assignatura, mitjançant l'avaluació contínua, passaran a ser avaluats pel sistema d'avaluació única, no tenint en compte cap de les notes obtingudes anteriorment.

B) AVALUACIÓ ÚNICA: Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, en la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà un únic tipus d'examen final, sense diferenciacions entre els alumnes que no hagin superat la l'avaluació contínua i els que no l'hagin seguit.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Entrega activitat 1. Cas Clínic: Autoevaluació Nutricional	8,5 %	0	0	1, 6, 7, 8
Entrega activitat 2. Pràctica de Simulació Informàtica PMP.	11,5 %	0	0	2, 4, 8, 9
Examen teòric bloc I	34 %	1	0,04	5, 7
Examen teòric bloc II	46 %	1	0,04	3, 4

Bibliografia

Bàsica

- Astiasaran (2000). Alimentos, composición y propiedades. Mc Grae Hill.
- Baltes,W. 2007.Química de los alimentos. Saragossa: Acribia.
- Belitz,H.D.; Grosch,W. 2012. Química de los alimentos. Saragossa: Acribia.
- Bello, J.2000. Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Barcelona: Díaz de Santos.
- Carrasco, S. (1992). Antropología i alimentación: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Chacón, C., Saltor, M. I Catà, M. (2006). Autocontrol en l'elaboració de menjar per a col·lectivitats. Guía de pràctiques correctes d'higiene. Diputació de Barcelona. Disponible a: <http://www1.diba.cat/liblioteca/pdf/36346.pdf>
- Contreras, J. (1995). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Contreras, J. i Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona:Ariel.
- Derache, J. (coordinador) (1990). *Toxicología y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega.
- Eley, A.R. (1994). *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*. Saragossa, Acribia.
- Fehlhaber, K. i Janetschke, P. (1994). *Higiene veterinaria de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Fenema,O.R. (2000). Química de los alimentos. Saragossa, Acribia,
- Hayes, P.R. (1993). *Microbiología e higiene de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Hobbs, B.C. i Gilbert, R.J. (1986). *Higiene y toxicología de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Leveau, J.Y. i Bouix, M. *Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección*. Madrid, AMV.
- Montes, E., Lloret, I., i López, M.A. (2009). *Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Barcelona, Diaz de Santos.
- Vollmer, G.; Josst, G.; Schenker, D.; Sturn, N. (1995). Elementos de Bromatología descriptiva. Saragossa: Acribia.

Complementària

- Mulet, J.M. (2015). *Comer sin miedo: Mitos, falacias y mentiras sobre la alimentación en el siglo XXI*. Booket.
- Jiménez, L. (2015) Lo que dice la ciencia sobre dietas, alimentación y salud. Plataforma Editorial.

- Jiménez, L. (2017) Lo que dice la ciencia sobre dietas, alimentación y salud volumen 2. Createspace Independent Pub.
- Adams, M.R. i Moss, M.O. (1995). *Food Microbiology*. Cambridge, The Royal Society of Chemistry.
- Cliver, D.O. (1990). *Foodborne diseases*. San Diego, Academic Press.
- Doyle, M.P.; Beuchat, L.R.; Montville, T.J. (1997). *Food microbiology: fundamentals and frontiers*. Washington, D.C., ASM Press.
- D'Mello, J.P.F. (2003). *Food safety: contaminants and toxins*. CABI Publishing.
- Hobbs, B.C.; Roberts, D.; Arnold, E. (1993). *Food poisoning and food hygiene*. Nova York, Academic Press.
- Lindner, E. (1995). *Toxicología de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Sinell, H.J. (1981). *Introducción a la higiene de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Taylor, S.L. i Scanlan, R.A. (1989). *Food Toxicology*. New York, Marcel Dekker.
- Varnan, A.H. i Evans, M.G. (1996). *Foodborne pathogens: an illustrated text*. Londres: Manson Publishing Ltd.