



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 “2018-2019”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código Seguro De Verificación	GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Página	1/6





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria

Datos básicos del Programa de la asignatura	
Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2018-19
Departamento:	Ingeniería Química
Centro sede	Escuela Politécnica Superior
Departamento:	
Nombre asignatura:	Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria
Código asignatura:	51480004
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS:	5
Horas totales:	125
Área de conocimiento:	Ingeniería Química

Objetivos y competencias
<p>OBJETIVOS:</p> <p>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.</p> <p>COMPETENCIAS:</p> <p>Competencias específicas:</p> <p>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.</p>

Código Seguro De Verificación	GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina María Nicaise Fito	Página	2/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria

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.

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.

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.

Código Seguro De Verificación	GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito	Página	3/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria

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.

Contenidos o bloques temáticos

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

Tema 2: Control del riesgo. El sistema de APPCC.

Tema 3: Trazabilidad.

Tema 4: Diseño higiénico de locales e instalaciones alimentarias.

Tema 5: Manipulación higiénica de materias primas.

Tema 6: Planes Generales de Higiene.

Tema 7: La higiene y el personal. Manipulación higiénica de alimentos.

Tema 8: Investigación e innovación en seguridad e higiene alimentarias.

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Créditos	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	3	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

Código Seguro De Verificación	GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina María Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Página	4/6





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria

participación de un profesional del sector.

- Realización de trabajos en grupo.

AAD sin presencia del profesor

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

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Sistema de evaluación alternativo.

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.

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, formando parte de la evaluación.

Las distintas actuaciones objeto de evaluación por este sistema alternativo intervendrán en la calificación final con la siguiente ponderación::

- Asistencia y participación en clase: 10%.
- Trabajo escrito sobre Sistema de Autocontrol asignado: 20%.
- Prueba escrita con cuestiones breves sobre el temario y sobre el Sistema de Autocontrol desarrollado: 70%.

Código Seguro De Verificación	GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito	Página	5/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria

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 Sistema de Autocontrol asignado. El resultado de esta prueba supondrá el 100% de la calificación global del alumno.

Código Seguro De Verificación	GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/GRkqe7HAo2i6vaEuxp8zeA==	Página	6/6

