

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
HIGIENE , SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTION DE CALIDAD	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	3º	1º	6	Obligatoria
PROFESORES <sup>(1)</sup>			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Marina Villalón Mir</li> <li>Silvia Pastoriza de la Cueva</li> </ul>			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Marina Villalón Mir: <a href="mailto:marinavi@ugr.es">marinavi@ugr.es</a> Silvia Pastoriza de la Cueva: <a href="mailto:spdelcueva@ugr.es">spdelcueva@ugr.es</a>		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS <sup>(1)</sup>		
			<p><b>Prof. Marina Villalón Mir:</b> 1º SEMESTRE: martes de 12:00 -14:00 h ;jueves de 12:00 -14:00 h ;viernes 12:00 -14:00 h. 2º SEMESTRE: martes y jueves de 10:30 -13:30 h</p> <p><b>Prof. Silvia Pastoriza de la Cueva</b> <a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf</a></p> <p>La tutoría se solicitará por correo electrónico</p>		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		

<sup>1</sup> Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/))



Grado en Nutrición Humana y Dietética

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)

**Tener cursadas las asignaturas:** Microbiología Alimentaria, Parasitología Alimentaria, Toxicología Alimentaria y Tecnología culinaria.

**Tener conocimientos adecuados sobre:**

- Bromatología

Tecnología de los Alimentos

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

- Higiene, seguridad alimentaria y sistemas de Control de Riesgos.
- Formación de los profesionales de un servicio de alimentación.
- Implantación y seguimiento de los Sistemas de Calidad y Planes Generales de Higiene
- Trazabilidad alimentaria.
- Asesoramiento en aspectos publicitarios, alegaciones saludables y colaboración en la protección del consumidor

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

**COMPETENCIAS GENERALES:**

**CG6.1:** Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

**CG7.1:** Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

**CG7.2:** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

**CG7.3:** Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

**CG7.4:** Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS :**

**CEM3.1:** Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

**CEM3.2:** Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

**CEM3.3:** Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

**CEM3.4:** Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

**CEM3.5:** Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.



**CEM3.6** : Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

**CEM3.7** : Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

**CEM3.8** : Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

## OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Saber cuál es la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria y ser capaz de elaborar nuevas normas de seguridad, así como de realizar una inspección alimentaria.
- Poder desarrollar para una empresa alimentaria y de restauración colectiva sistemas de control de calidad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Planes Generales de Higiene).
- Poder asesorar a empresas del sector alimentario y de la restauración colectiva en aspectos relacionados con la calidad, la seguridad alimentaria y el desarrollo de nuevos productos y etiquetado de los mismos.

## TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

### TEMARIO TEÓRICO:

0,96 Créditos ECTS de Clases Teóricas presenciales **(24horas)** + 0,16 Créditos ECTS de Seminarios **(4 horas)**. **Total 28 horas**

Tema 1. Introducción. Concepto de higiene y seguridad alimentaria. Evolución histórica. Importancia actual. Objetivos. Marco y estrategias en política de seguridad alimentaria. Agencias de Seguridad Alimentaria en España y Europa. Red de alertas alimentarias. Programas específicos de aseguramiento de la calidad alimentaria. La seguridad alimentaria a nivel del consumidor.

Tema 2. Alteraciones y contaminaciones alimentarias. Concepto de peligro y contaminante. Clasificación de los peligros asociados al consumo de alimentos. Medidas preventivas para evitar la presencia de peligros en los alimentos. Vías de contaminación de alimentos: contaminación directa, indirecta y cruzada. Fraudes y adulteraciones alimentarias.

Tema 3. Sistemas de autocontrol en el sector alimentario: Planes Generales de Higiene (PGH). Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Objetivos e importancia actual. Principios básicos y Bases para su implantación en las empresas alimentarias. Manipulación de alimentos. Medidas preventivas e higiene de los procesos en la industria alimentaria y en restauración.

Tema 4. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Objetivos. Principios del sistema APPCC. Diseño y verificación del diagrama de flujo. Concepto de Punto Crítico de Control (PCC). Sistemas de evaluación de riesgos y sistemas de valoración de peligros. Implantación de sistemas de control, límites críticos, medidas correctoras y sistemas de verificación. Desarrollo de un cuadro de gestión y su aplicación en la industria alimentaria.

Tema 5. Plan de Formación de Manipuladores. Ejecución del Plan de Formación. Tipos de actividades formativas. Metodología de la formación. Seguimiento, vigilancia y medidas correctoras. Verificación del Plan.

Tema 6. Plan de Homologación de Proveedores en una empresa alimentaria. Ejecución de un Plan de Homologación. Procedimientos de control, de verificación y acciones correctoras de un Plan de Homologación. Higiene del Transporte de mercancías. Estándares de Higiene en la Recepción de alimentos frescos,



manufacturados, no perecederos, envasados y otros.

Tema 7. Plan de Limpieza y Desinfección (L+D) en una empresa alimentaria. Los biofilms y su repercusión en la seguridad alimentaria. Métodos de limpieza y desinfección. Tipos de detergentes y desinfectantes. Sistemas de control y verificación en un Plan de Limpieza y Desinfección.

Tema 8. Almacenamiento de mercancías. Estándares de higiene del almacén seco de productos (economato). Estándares de higiene del almacenamiento en frío positivo y frío negativo. Mantenimiento en caliente: políticas de cocción y recalentamiento y estándares de higiene. Registros de validación de los sistemas de almacenamiento y calibración de termómetros.

Tema 9. Gestión y control del envasado de los alimentos. El envasado de Alimentos y su aplicación en seguridad alimentaria. Garantías sanitarias y durabilidad de los alimentos en condiciones óptimas según la tecnología de envasado. Envases alimentarios y contaminación ambiental.

Tema 10. La línea fría completa y su repercusión en la seguridad alimentaria. Directrices en un servicio de restauración para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC en la línea fría completa.

Tema 11. Gestión y Control de las basuras en la industria alimentaria y en el sector de la restauración.

#### TEMARIO PRÁCTICO:

Prácticas de Laboratorio: Duración de las prácticas: una semana

- Caso práctico nº 1: Detección de fraudes por adulteración en alimentos y bebidas
- Caso práctico nº2: Implementación de un APPCC en el sector de la restauración
- Caso práctico nº3: Formación de manipuladores de alimentos.
- Caso práctico nº4: Higiene y control de huevos de consumo.
  
- 2º Prácticas de Campo: son voluntarias y en un número reducido de alumnos ya que se programará una visita a una cocina de restauración colectiva para servicio en hospitales.

#### BIBLIOGRAFÍA

##### Bibliografía fundamental:

- DE LAS CUEVAS INSÚA V. APPCC aplicado a la restauración colectiva. Madrid: Ideas Propias, 2006.
- ELEY R. Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana. Zaragoza. Ed. Acribia, 1996.
- FEHLHABER K, JANETSCHKE P. Higiene veterinaria de los alimentos. Zaragoza. Ed. Acribia, 1995
- FORSYTHE SJ, HAYES PR. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP, 2.ª ed. Zaragoza. Ed. Acribia, 2002.
- FRAZIERWC, WESTHOFF DC. Microbiología de los alimentos. Zaragoza. Ed. Acribia, 2003.
- ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Características de los patógenos microbianos. Zaragoza. Ed. Acribia, 1998.
- LARRAÑAGA IJ, CARBALLO JM, RODRÍGUEZ MM, FERNÁNDEZ JA. Control e higiene de los alimentos. Madrid. Ed. McGraw-Hill, 1999.
- MARTÍNEZ A, ASTIASARÁN I. Alimentación y salud pública, 2.ª Edición. Madrid. Ed. McGraw-Hill, 2001.
- MATAIX VERDÚ J. Nutrición y alimentación humana. I Nutrientes y alimentos. Madrid. Ed. Ergón, 2009.
- MATAS PABLO E, VILA BRUGALLA M. Restauración colectiva. APPCC. Manual del usuario. Barcelona. Ed. Masson-Elsevier, 2006.
- MOLLM, MOLL N. Compendio de riesgos alimentarios. Madrid: AMV, 2006.



- ORDÓÑEZ JA, CAMBERO MI, FERNÁNDEZ L y cols. Tecnología de los alimentos. Volumen I: Componentes de los alimentos y procesos. Madrid. Ed. Síntesis, 1998.
- PASCUAL ANDERSONMR. Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Madrid. Ed. Díaz de Santos, 2005.
- POLLEDO JF. Gestión de la seguridad alimentaria. Análisis de su aplicación efectiva. Madrid. Ed. AMV, 2006.
- RODRÍGUEZ DURÁN F, ROMÁN CARIDE M, RODRÍGUEZ VERDES V, VIDAL IGLESIAS J, DÍAZ RÍO JM. Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria. Ministerio de Sanidad y Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria. 2003.
- Unión Europea. Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria. Comisión de las Comunidades Europeas. Bruselas, 2000.
- World Health Organization Foodborne disease outbreaks: guidelines for investigation and control World Health Organization.

#### Bibliografía complementaria:

- 

#### ENLACES RECOMENDADOS

- Agencia Española de Consumo y Seguridad alimentaria y Nutrición: [www.aecosan.msc.es](http://www.aecosan.msc.es) Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu). Calidad Alimentaria.net: [www.calidadalimentaria.com](http://www.calidadalimentaria.com).
- Codex Alimentarius: [www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)
- European Centre for Disease Prevention and Control: [www.ecdc.europa.eu](http://www.ecdc.europa.eu)
- European Food Information Council (EUFIC): [www.eufic.org/index/es/](http://www.eufic.org/index/es/)
- FAO/WHO Global Fora and Regional Conferences on Food Safety (FAO): [www.foodsafetyforum.org](http://www.foodsafetyforum.org)
- FDA's Center for Food Safety and Applied Nutrition: [www.cfsan.fda.gov](http://www.cfsan.fda.gov)
- Federación Española de Hostelería: [www.fehr.es](http://www.fehr.es)
- Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB): [www.fiab.es](http://www.fiab.es)
- Food and Agriculture Organization: [www.fao.org](http://www.fao.org)
- Organización Mundial de la Salud: [www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/)
- Portal de Tecnologías y Mercados del sector alimentario: [www.alimentatec.com](http://www.alimentatec.com)
- Seguridad Alimentaria (CONSUMER EROSKI): [www.consumaseguridad.com](http://www.consumaseguridad.com)
- Seguridad Alimentaria: [www.seguridadalimentaria.com](http://www.seguridadalimentaria.com)
- Seguridad Alimentaria. Disposiciones Generales: [www.europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/general\\_provisions/index\\_es.htm](http://www.europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/index_es.htm)

#### METODOLOGÍA DOCENTE

Primer cuatrimestre	Actividades presenciales					Actividades no presenciales	
	Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposición seminarios (horas)	Tutorías Colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Estudio y trabajo individual (horas)	Trabajo en grupo (horas)
Total horas	36	15	5		4	66	24

- Lección Magistral
- Seminarios, previa información al alumno del material a utilizar
- Tutorías, a través de las cuales se orientará al alumno sobre el trabajo autónomo a desarrollar en la asignatura, así como sobre su formación académica integral.
- Clases prácticas.



EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

**Grupo A**

**Evaluación Continua:**

**Evaluación de los conocimientos teóricos:** Se realizará un examen parcial y un final que computarán con un 70% en la calificación final, y que incluirán una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura. El examen parcial se eliminará con un 7, y para poder realizarlo es necesario una asistencia del 70%.

**Evaluación de los conocimientos prácticos:** Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Asimismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guion de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.

**Trabajo de revisión bibliográfica:** Versará sobre temas incluidos en el programa desarrollados como seminarios. La evaluación de dicho trabajo supone un 10% de la calificación final y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase.

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota del examen teórico sea como mínimo 4,5 sobre 10.

**Evaluación no Continua:**

El alumno que no tenga un 70 %de asistencia a clase teórica, no podrá acogerse al sistema de evaluación continua y solo tendrá derecho a un examen final. La calificación final se obtendrá aplicando el 70 % a la calificación obtenida en el examen final, un 20 % a la calificación obtenida en el examen de prácticas y un 10% en el trabajo autónomo. Este examen final constará de dos partes, correspondientes a cada uno de los parciales. El sistema de evaluación contempla la necesidad de tener aprobadas **cada una de las partes y realizado el trabajo autónomo.**

Los exámenes parciales y el examen final constaran de un mínimo de 6 o 8 preguntas, de respuesta libre, donde se evaluará el conocimiento adquirido en las enseñanzas teóricas. También se contempla la posibilidad de hacer exámenes tipo test tanto en los parciales como en el examen final. En la corrección de las preguntas del examen el profesor analizará la adecuación de la respuesta con la pregunta; como aplica los conocimientos adquiridos y como resuelve las cuestiones y problemas planteados. La puntuación será de 0 a 10 según la importancia de cada pregunta y la nota del examen será la media de las puntuaciones obtenidas. La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia

**Grupo C**

**Evaluación Continua:**

**Evaluación de los conocimientos teóricos:** Se realizará un examen parcial y un final que computarán con un 70% en la

Firma (1): MIGUEL MARISCAL ARCAS  
En calidad de: Secretario/a de Departamento



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Página 6  
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
grados.ugr.es



Este documento firmado digitalmente puede verificarse en <https://sede.ugr.es/verifirma/>  
Código seguro de verificación (CSV): 84AC5C1163A7A2EE8D92EE018A68ED11

08/07/2020  
Pág. 6 de 15

calificación final, y que podrán incluir preguntas de desarrollo, cortas y/o de respuesta múltiple (tipo test). El examen parcial se eliminará con una puntuación 6 puntos/10 posibles y para poder realizarlo es necesario una asistencia del 70%.

**Evaluación de los conocimientos prácticos:** Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Asimismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guion de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.

**Trabajo de revisión bibliográfica:** Versará sobre temas incluidos en el programa desarrollados como seminarios. La evaluación de dicho trabajo supone un 10% de la calificación final y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase.

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota del examen teórico sea como mínimo 5 sobre 10.

**Evaluación no Continua:**

El alumno que no tenga un 70% de asistencia a clase teórica, no podrá acogerse al sistema de evaluación continua y solo tendrá derecho a un examen final. La calificación final se obtendrá aplicando el 70% a la calificación obtenida en el examen final, un 20 % a la calificación obtenida en el examen de prácticas y un 10% en el trabajo autónomo. Este examen final constará de dos partes, correspondientes a cada uno de los parciales. El sistema de evaluación contempla la necesidad de tener aprobadas **cada una de las partes y realizado el trabajo autónomo.**

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA “NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA”

**Evaluación única final:**

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su fecha de matriculación, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

**ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)**

**ATENCIÓN TUTORIAL**

**HORARIO**

(Según lo establecido en el POD)

**HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL**

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

**Grupo A:**

1º SEMESTRE: martes de 12:00 -14:00 h; jueves de 12:00 - 14:00 h; viernes 12:00 -14:00 h.  
2º SEMESTRE: martes y jueves de 10:30 -13:30 h

**Prof. Marina Villalon Mir**

Presenciales, previa cita por email.  
Cuando no es posible presencial mediante Google Apps UGR Meet Foros y mensajería de PRADO  
Google Apps UGR Meet

**Grupo C:**

**Prof. Silvia Pastoriza de la Cueva**

Presenciales, previa cita por email.



<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>

Será imprescindible pedir cita previa para poder realizar tutoría de forma presencial.

Cuando la tutoría no es posible de forma presencial se realizará mediante Google Apps UGR Meet

## MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

### Grupo A

#### Programa de teoría

- Impartición de las clases de teoría de forma presencial y/o de forma síncrona a través de Google Apps UGR Meet en el horario oficial.
- Toda la documentación de la parte teórica, incluyendo las transparencias utilizadas en las clases de teoría, se encuentran disponibles en PRADO.
- La documentación de la parte teórica se amplía mediante documentos de consenso, trabajos científicos o enlaces a videos de interés y páginas web.
- Discusión y profundización en los contenidos de los temas teóricos a través de los foros de PRADO.
- Seguimiento de teoría a través de, la realización de las actividades propuestas en cada tema, realización de actividades obligatorias y voluntarias, participación en las clases teóricas (presenciales y virtuales) y en los foros de PRADO.
- Se realizará un examen parcial y un examen final. Para poder realizar el examen parcial hay que asistir al 70% de las clases (ya sean presenciales o no presenciales).

### Grupo C

#### Programa de teoría

- Impartición de las clases de teoría de forma presencial y/o de forma síncrona a través de Google Apps UGR Meet en el horario oficial.
- Toda la documentación complementaria de la parte teórica, utilizada en las clases de teoría, se encuentra disponible en la plataforma PRADO.
- Se realizará un examen parcial y un examen final. Para poder realizar el examen parcial hay que asistir al 70% de las clases (ya sean presenciales o no presenciales).

### Grupo A y Grupo C

#### Programa de prácticas

- Desarrollo de los contenidos a través de material diseñado por los profesores. Parte de las practicas se dará de forma presencial y otra parte de forma síncrona a través de de Google Apps UGR Meet en el horario oficial.
- Discusión y resolución de dudas de prácticas a través de tutorías presenciales y/o los foros PRADO y correo electrónico institucional.
- Seguimiento de las prácticas a través de la valoración de las intervenciones en las clases y los foros de PRADO y la realización de tareas en cada una de las sesiones de prácticas a través de PRADO.

Duración de las prácticas: una semana

- Caso práctico nº 1: Detección de fraudes por adulteración en alimentos y bebidas
- Caso práctico nº2: Implementación de un APPCC en el sector de la restauración
- Caso práctico nº3: Formación de manipuladores de alimentos.
- Caso práctico nº4: Higiene y control de huevos de consumo.



## MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

### **Grupo A**

#### **Herramientas teoría**

- Examen escrito presencial y/o cuestionarios de PRADO modalidad ENSAYO.

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Se incluye de 6 a 10 preguntas de razonamiento y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen. Criterios de evaluación. Examen parcial se elimina con 5. El examen final debe tener una nota de 5. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 60%.

- Tareas de PRADO: Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas y actividades voluntarias junto a la elaboración de un trabajo autónomo denominado "SEMINARIO" sobre temas propuestos por el alumnado y/o la profesora que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura. Criterios de evaluación. Desarrollo de la actividad. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

#### **Herramientas prácticas**

Será obligatoria la superación de los conocimientos prácticos, mediante la asistencia (solo se acepta una falta recuperable) y la realización de una prueba escrita que avale sus conocimientos del temario práctico. Así mismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guión de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. La nota de prácticas supone un **20 %** de la calificación final obtenida.

Además, el trabajo autónomo será obligatorio

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

### **Grupo C**

#### **Herramientas teoría**

- Evaluación de los conocimientos teóricos: Se realizará un examen parcial y un examen final. Para poder realizar el examen parcial hay que asistir al 70% de las clases (ya sean presenciales o no presenciales) y la materia del examen parcial se eliminará siempre que la calificación obtenida sea igual o superior a 6 puntos/10 posibles. Los exámenes teóricos podrán contener preguntas cortas, preguntas de desarrollo y/o preguntas de respuesta múltiple (tipo test) sobre el contenido del temario teórico y lo tratado en clase. La nota correspondiente a los conocimientos teóricos será la media de los dos exámenes (parcial y final) y supondrá un 70 % de la nota final. Para hacer la media de los dos exámenes será necesario aprobar los dos exámenes (con 5 puntos/10 posibles).
- Otros conocimientos a evaluar: Realización y exposición de un trabajo autónomo (10%). Es obligatorio su realización y exposición para poder aprobar la asignatura.
- La asistencia y participación en clase se valorará positivamente.

#### **Herramientas prácticas**

Será obligatoria la superación de los conocimientos prácticos, mediante la asistencia (solo se acepta una falta recuperable) y la realización de una prueba escrita que avale sus conocimientos del temario práctico. Así mismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guión de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. La nota de prácticas supone un **20 %** de la calificación final obtenida. Además, el trabajo autónomo será obligatorio.



Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

## Convocatoria Extraordinaria

### Grupo A

#### Herramientas teoría

- Examen escrito presencial y/o cuestionarios de PRADO modalidad ENSAYO .

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Se incluye de 6 a 10 preguntas de razonamiento y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen. Criterios de evaluación. Examen parcial se elimina con 5. El examen final debe tener una nota de 5 Se incluye de 6 a 10 preguntas de razonamiento y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.

- Tareas de PRADO: Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas y actividades voluntarias junto a la elaboración de un trabajo autónomo denominado "SEMINARIO" sobre temas propuestos por el alumnado y/o la profesora que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura. Criterios de evaluación. Desarrollo de la actividad. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

#### Herramientas prácticas

- Examen teórico práctico presencial y/o cuestionarios de PRADO. Se incluye de 4 a 5 preguntas de razonamiento (modalidad ensayo) y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

### Grupo C

#### Herramientas teoría

- Evaluación de los conocimientos teóricos: Se realizará un único examen final. El examen teórico podrá contener preguntas cortas, preguntas de desarrollo y/o preguntas de respuesta múltiple (tipo test) sobre el contenido del temario teórico y lo tratado en clase. La nota correspondiente a los conocimientos teóricos supondrá un 70 % de la nota final. Es necesario aprobar el examen (con 5 puntos/10 posibles).
- Otros conocimientos a evaluar: Realización y exposición de un trabajo autónomo (10%). Es obligatorio su realización y exposición para poder aprobar la asignatura.
- La asistencia y participación en clase se valorará positivamente.

#### Herramientas prácticas

- Examen teórico práctico presencial y/o cuestionarios de PRADO. Se incluye de 4 a 5 preguntas de razonamiento (modalidad ensayo) y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.



## Evaluación Única Final

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico presencial y/o cuestionarios de PRADO. La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su fecha de matriculación, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

## ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

### ATENCIÓN TUTORIAL

#### HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

#### Grupo A:

Prof. Marina Villalón Mir

1º SEMESTRE: martes de 12:00 -14:00 h ;jueves de 12:00 - 14:00 h ;viernes 12:00 -14:00 h.

2º SEMESTRE: martes y jueves de 10:30 -13:30 h

#### Grupo C:

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>

Será imprescindible pedir cita previa para poder realizar tutoría de forma presencial.

#### HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

#### Prof. Marina Villalon Mir:

Correo electrónico o Foro y mensajería de PRADO: los alumnos realizarán sus consultas preferentemente a través de un e-mail dirigido a la profesora. Los e-mails podrán enviarlos cualquier día de la semana y serán contestados a la mayor brevedad posible.

Google Meet: aquellos alumnos que necesiten resolver dudas más complejas podrán realizar una tutoría a través de Google Meet, previa solicitud a través de correo electrónico.

#### Prof. Silvia Pastoriza de la Cueva

Correo electrónico: los alumnos realizarán sus consultas preferentemente a través de un e-mail dirigido a la profesora.

Google Meet: aquellos alumnos que necesiten resolver dudas más complejas podrán realizar una tutoría a través de Google Meet, previa solicitud a través de correo electrónico.

### MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

#### Grupo A

#### Programa de teoría

- Impartición de las clases de teoría de forma síncrona a través de Google Apps UGR Meet en el horario oficial.
- Toda la documentación de la parte teórica, incluyendo las transparencias utilizadas en las clases de teoría, se encuentran disponibles en PRADO.
- La documentación de la parte teórica se amplía mediante documentos de consenso, trabajos científicos o enlaces a videos de interés.
- Discusión y profundización en los contenidos de los temas teóricos a través de los foros de PRADO.
- Seguimiento de teoría a través de, la realización de las actividades propuestas en cada tema (1), realización de actividades voluntarias (2), participación en el chat de las clases teóricas y en los foros de PRADO (3).

#### Grupo C



### Programa de teoría

- Impartición de las clases de teoría de forma presencial y/o de forma síncrona a través de Google Apps UGR Meet en el horario oficial.
- Toda la documentación complementaria de la parte teórica, utilizada en las clases de teoría, se encuentra disponible en la plataforma PRADO.
- Se realizará un examen parcial y un examen final. Para poder realizar el examen parcial hay que asistir al 70% de las clases (ya sean presenciales o no presenciales).

### Grupo A y grupo C

#### Programa de prácticas

Impartición de las clases prácticas de forma síncrona a través de Google Apps UGR Meet en el horario oficial

- Desarrollo de los contenidos a través de material diseñado por los profesores
- Discusión y resolución de dudas de prácticas a través de los foros PRADO y correo electrónico institucional.
- Seguimiento de las prácticas a través de la valoración de las intervenciones en los foros de PRADO y la realización de tareas en cada una de las sesiones de prácticas a través de PRADO.

Duración de las prácticas: una semana

- Caso práctico nº 1: Detección de fraudes por adulteración en alimentos y bebidas
- Caso práctico nº2: Implementación de un APPCC en el sector de la restauración
- Caso práctico nº3: Formación de manipuladores de alimentos.
- Caso práctico nº4: Higiene y control de huevos de consumo.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

### Grupo A

#### Herramientas teoría

- Examen escrito a través de cuestionarios de PRADO modalidad ENSAYO.

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Se incluye de 6 a 10 preguntas de razonamiento y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen. Criterios de evaluación. Examen parcial se elimina con 5. El examen final debe tener una nota de 5 Se incluye de 6 a 10 preguntas de razonamiento y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 60%.

- Tareas de PRADO: Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas y actividades voluntarias junto a la elaboración de un trabajo autónomo denominado "SEMINARIO" sobre temas propuestos por el alumnado y/o la profesora que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura. Criterios de evaluación. Desarrollo de la actividad. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

#### Herramientas prácticas

- Examen teórico práctico a través de cuestionarios de PRADO. Se incluye de 4 a 5 preguntas de razonamiento (modalidad ensayo) y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.



Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

### **Grupo C**

#### **Herramientas teoría**

- **Evaluación de los conocimientos teóricos:** Se realizará un examen parcial y un examen final. Para poder realizar el examen parcial hay que asistir al 70% de las clases (ya sean presenciales o no presenciales) y la materia del examen parcial se eliminará siempre que la calificación obtenida sea igual o superior a 6 puntos/10 posibles. Los exámenes teóricos podrán contener preguntas cortas, preguntas de desarrollo y/o preguntas de respuesta múltiple (tipo test) sobre el contenido del temario teórico y lo tratado en clase. La nota correspondiente a los conocimientos teóricos será la media de los dos exámenes (parcial y final) y supondrá un 70 % de la nota final. Para hacer la media de los dos exámenes será necesario aprobar los dos exámenes (con 5 puntos/10 posibles).
- **Otros conocimientos a evaluar:** Realización y exposición de un trabajo autónomo (10%). Es obligatorio su realización y exposición para poder aprobar la asignatura.
- La asistencia y participación en clase se valorará positivamente.

#### **Herramientas prácticas**

- Examen teórico práctico a través de cuestionarios de PRADO. Se incluye de 4 a 5 preguntas de razonamiento (modalidad ensayo) y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

### **Convocatoria Extraordinaria**

### **Grupo A**

#### **Herramientas teoría**

- Examen escrito a través de cuestionarios de PRADO modalidad ENSAYO.

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Se incluye de 6 a 10 preguntas de razonamiento y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen. Criterios de evaluación. Examen parcial se elimina con 5. El examen final debe tener una nota de 5 Se incluye de 6 a 10 preguntas de razonamiento y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 60%.

- **Tareas de PRADO:** Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas y actividades voluntarias junto a la elaboración de un trabajo autónomo denominado "SEMINARIO" sobre temas propuestos por el alumnado y/o la profesora que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura. Criterios de evaluación. Desarrollo de la actividad. Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

#### **Herramientas prácticas**



- Examen teórico práctico a través de cuestionarios de PRADO. Se incluye de 4 a 5 preguntas de razonamiento (modalidad ensayo) y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

### **Grupo C**

#### **Herramientas teoría**

- Evaluación de los conocimientos teóricos: Se realizará un único examen final. El examen teórico podrán contener preguntas cortas, preguntas de desarrollo y/o preguntas de respuesta múltiple (tipo test) sobre el contenido del temario teórico y lo tratado en clase. La nota correspondiente a los conocimientos teóricos supondrá un 70 % de la nota final. Es necesario aprobar el examen (con 5 puntos/10 posibles).
- Otros conocimientos a evaluar: Realización y exposición de un trabajo autónomo (10%). Es obligatorio su realización y exposición para poder aprobar la asignatura.
- La asistencia y participación en clase se valorará positivamente.

#### **Herramientas prácticas**

- Examen teórico práctico a través de cuestionarios de PRADO. Se incluye de 4 a 5 preguntas de razonamiento (modalidad ensayo) y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

### **Evaluación Única Final**

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico.

#### **Grupo A**

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico a través de cuestionarios de PRADO (modalidad ensayo). La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras

Nota. Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

#### **Grupo C**



Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico a través de cuestionarios de PRADO (en el que se pueden incluir preguntas cortas, preguntas de desarrollo y /o de respuesta múltiple). La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras

### **Grupo A y Grupo C**

#### **Herramientas prácticas:**

- Examen través de cuestionarios de PRADO. Se incluye de 4 a 5 preguntas de razonamiento (modalidad ensayo) y de asociación de ideas más que puramente memorísticas con temporalización ajustada al contenido del examen.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 30%.

Nota: Los alumnos que hubieran superado las prácticas en los últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse, en cuyo caso se les mantendría la calificación obtenida en su día.

#### **INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)**

