



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

CURSO 2024/25

**GESTIÓN DE LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA EN EL SECTOR
GASTRONÓMICO****Datos de la asignatura**

Denominación: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR GASTRONÓMICO**Código:** 635004**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin**E-Mail:** bt1amlom@uco.es**Teléfono:** 957 212004**Breve descripción de los contenidos**

- Identificar y analizar los potenciales peligros sanitarios asociados a los procesos de elaboración, almacenamiento, distribución y servicio de alimentos que determinan la inocuidad alimentaria.
- Reconocer las alteraciones y fuentes de contaminación alimentarias más frecuentes en la actividad gastronómica, así como posibles fraudes y adulteraciones.
- Conocer las enfermedades de transmisión alimentaria y comprender la importancia de su prevención y control para la protección de la salud pública.
- Gestionar la seguridad alimentaria de la actividad gastronómica mediante el desarrollo y la implantación práctica de los requisitos de higiene alimentaria-ambiental y el plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), aplicando la legislación vigente.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

- Peligros alimentarios. Alteración y contaminación de los alimentos. Fraudes y adulteraciones alimentarias.
- Prácticas Correctas de Higiene Alimentaria en la elaboración, almacenamiento, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Legislación alimentaria básica de aplicación en el sector gastronómico.
- Programas de prerrequisitos de higiene alimentaria.
- Plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

2. Contenidos prácticos

- Estudios de casos; supuestos prácticos sobre elementos de gestión de la seguridad alimentaria.
- Trabajos monográficos sobre temas de relevancia en el marco de la seguridad alimentaria y la gastronomía.

En ambos epígrafes de contenidos prácticos participarían conjuntamente UCO y UGR.

Bibliografía

- 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.
- 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.
- 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.
- PASCUAL ANDERSONMR. Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Madrid. Ed. Díaz de Santos, 2005.
- 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.

Metodología

Aclaraciones

Las adaptaciones metodológicas se realizarán de acuerdo a las directrices y normativa del centro/universidad, atendiendo a las características particulares en cada caso.

Actividades presenciales

| Actividad | Total |
|--|-----------|
| Actividades de evaluación | 1 |
| Actividades de exposición de contenidos elaborados | 28 |
| Actividades de procesamiento de la información | 1 |
| Total horas: | 30 |

Actividades no presenciales

| Actividad | Total |
|--|-----------|
| Actividades de búsqueda de información | 15 |
| Actividades de procesamiento de la información | 55 |
| Total horas: | 70 |

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CG1 Hablar bien en público.
- CG2 Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
- CG3 Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CG4 Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
- CG5 Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
- CG6 Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos

- más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- CT1 Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
- CT2 Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT3 Fomentar en los estudiantes las siguientes capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.
- CT5 Comprender y defender la importancia que de la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación o práctica profesional
- CT6 Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos
- CE9 Caracterizar los principales riesgos sanitarios asociados a la actividad culinaria-gastronómica.
- CE10 Prevenir, controlar y proteger la salud y los derechos de los consumidores en la actividad culinaria-gastronómica, aplicando la legislación vigente e implantando eficazmente procedimientos de higiene alimentaria-ambiental y de medidas de control de riesgos alimentarios.

Métodos e instrumentos de evaluación

| Instrumentos | Porcentaje |
|--------------------------------|------------|
| Examen | 60% |
| Lista de control de asistencia | 10% |
| Medios de ejecución práctica | 30% |

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

En el curso académico en el que se han realizado

Aclaraciones:

El tiempo de validez de cada una de las calificaciones de los métodos de evaluación será durante el curso académico en vigor.

La evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios se realizará con los mismos métodos de evaluación aplicados en convocatorias ordinarias de exámenes del curso en vigor

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin

E-Mail: t22moora@uco.es

Teléfono: 957 212000

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
