



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE CIENCIAS DEL TRABAJO

**GRADO DE TURISMO**

CURSO 2024/25

**HIGIENE Y CALIDAD DE LOS  
ALIMENTOS**

## Datos de la asignatura

---

**Denominación:** HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**Código:** 101728**Plan de estudios:** GRADO DE TURISMO**Curso:****Materia:** ITINERARIO: GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS**Carácter:** OPTATIVA**Duración:****Créditos ECTS:** 3.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 45**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

## Profesor coordinador

---

**Nombre:** RODRÍGUEZ DELGADO, MARÍA INMACULADA**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Edificio Darwin C1 - Anexo (Campus de Rabanales)**E-Mail:** inma.rodriguez@uco.es**Teléfono:** 957212654

## Breve descripción de los contenidos

---

Los contenidos de esta asignatura se agrupan en 16 temas organizados en 4 bloques temáticos. Los contenidos están orientados a que el alumnado conozca los peligros transmitidos por los alimentos al consumidor. Este conocimiento le facilitará poder poner en práctica medidas preventivas para evitar la contaminación de alimentos y bebidas en las fases de aprovisionamiento, conservación y elaboración. Adicionalmente se describirán las características sensoriales y calidad nutritiva de diferentes grupos de alimentos y bebidas. Como última parte de la asignatura, se introduce el concepto de sistema de autocontrol como garantía de seguridad alimentaria.

## Conocimientos previos necesarios

---

### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguna

### Recomendaciones

Ninguna especificada.

## Programa de la asignatura

---

### 1. Contenidos teóricos

#### **BLOQUE TEMÁTICO I: Principios básicos de Microbiología de Alimentos**

Tema 1: Los microorganismos en los alimentos. Bacterias, levaduras y mohos. Virus. Priones. Parásitos. Condiciones de desarrollo y reproducción.

Tema 2: Microorganismos patógenos y alterantes. Enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tema 3: La alteración microbiana de los alimentos.

#### **BLOQUE TEMÁTICO II: La Manipulación de los Alimentos.**

Tema 4: Concepto de manipulador de alimentos. Higiene personal. Indumentaria de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador de alimentos. Estado de salud: portadores. Certificación de manipulador de alimentos. Fuentes de contaminación en la manipulación.

Tema 5: Limpieza y Desinfección: conceptos. Detergentes: tipos, composición y propiedades. Desinfectantes: tipos, composición y propiedades. Métodos, protocolos y control de Limpieza y Desinfección.

Tema 6: Contaminación abiótica de alimentos.

#### **BLOQUE TEMÁTICO III: Aspectos higiénico-sanitarios de los alimentos y bebidas en el aprovisionamiento, conservación, elaboración culinaria y servicio. Calidad nutricional de alimentos y bebidas.**

Tema 7: Aspectos generales del aprovisionamiento de alimentos y bebidas. El etiquetado de los alimentos. Información obligatoria y facultativa. Envasado de los alimentos: tipos de envases y funcionalidad.

Tema 8: Carne y productos cárnicos. Sector cárnico en cifras. Valor nutritivo de la carne. Definición de canal. Diagrama de flujo de los procesos en matadero. Denominación de venta. Piezas cárnicas. Carnes reestructuradas. Clasificación de derivados cárnicos.

Tema 9: Pescado y productos de la pesca: Aspectos higiénicos y nutricionales. Definiciones. Composición química. Valoración del grado de frescura de pescado y marisco. Etiquetado, Trabajo en la cocina. Aspectos sanitarios y toxicológicos. Métodos de conservación. Derivados del pescado.

Tema 10: Leche y productos lácteos: Concepto de leche. Tipos de leche según su tratamiento térmico. Leches fermentadas. Quesos. Mantequillas. Helados. Natas. Otros productos lácteos. Huevos y ovoproductos: Aspectos higiénicos y nutricionales. Medidas de calidad de huevos.

Tema 11: Frutas y hortalizas. Composición química y valor nutritivo. Aspectos higiénicos de manipulación. Requisitos de calidad.

Tema 12: Sellos de calidad: Denominaciones de Calidad de Alimentos y Bebidas: Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida y otras marcas de calidad.

Tema 13: Miel, productos de la colmena y azúcares: Aspectos higiénicos y nutricionales. Concepto de miel. Clasificación y composición de la miel. Factores de calidad de las mieles. Tipos de miel. Polen apícola. Propóleo. Concepto de edulcorantes. Edulcorantes artificiales no calóricos. Tipos de azúcares.

Tema 14: Catering. Comidas listas para consumo: Definición de alimentos preparados: precocinados y cocinados. Requisitos higiénico-sanitarios de las industrias de comidas preparadas, catering y comedores colectivos.

#### **BLOQUE TEMÁTICO IV: La garantía de calidad higiénico-sanitaria de los alimentos: Sistema de autocontrol en la industria agroalimentaria.**

Tema 15: El Sistema de Autocontrol de la Industria Alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

Tema 16: Planes Generales de Higiene.

## 2. Contenidos prácticos

- Reconocimiento e identificación de piezas cárnicas.
- Reconocimiento e identificación de pescados, crustáceos y moluscos.
- Análisis de la información del etiquetado.
- Cata (análisis sensorial) de alimentos.

## Bibliografía

---

- ANZALDÚA-MORALES, A., 1994.- La evaluación sensorial de los alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza.
- CONSUMER EROSKI. 2006. Carnes. Fundación Eroski. Vizcaya
- CONSUMER EROSKI. 2006. Pescados y mariscos. Fundación Eroski. Vizcaya.
- EQUIPO DE ALIMENTACIÓN DELA UNIVERSIDAD J.LIEBIG.1994. La gran guía de la composición de los alimentos. Integral. Barcelona.
- HAZELWOOD, D and McLEAN, A.D. 1991. Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Acribia. Zaragoza.
- JODRAL, M. ; S.SERRANO y R. ANGULO, 1998.- Buenas prácticas en higiene alimentaria para Manipuladores. Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. UCO.
- JODRAL, M. (Coordinadora), 1998.- Cuadernos Hortofrutícolas: I y II. Dpto. Bromatología y Tecnología de los alimentos. Universidad de Córdoba.
- JODRAL, M. 2001. Moluscos y crustáceos comestibles. Dpto. de Bromatología y Tecnología de Alimentos. UCO.
- MINISTERIO de agricultura, pesca y alimentación. 1998. Guía de las principales especies pesqueras de interés comercial. MAPA. Madrid.
- MORENO ROJAS, R. 2000. Nutrición y dietética para Tecnólogos de Alimentos. Díaz de Santos. Madrid. MORTIMORE, S., 1996.-
- HACCP: enfoque práctico. Acribia. Zaragoza.
- REY A.M. y SiLVESTRE, A.A. 2002. Comer sin riesgos. Editorial Hemisferio Sur. SAIZ
- MORENO, L. 1982. Higiene de la alimentación. Biblioteca Técnica Aedos. Barcelona.
- SERRANO, S. Y M. JODRAL, 1998.- Despiece de vacuno y ovino (VIDEO). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- SERRANO, S.; M. JODRAL; E. GUTIERREZ-RAVE, 1996.-Despiece de vacuno (LIBRO ELECTRONICO) Servicio de Publicaciones dela Universidadde Córdoba.
- TRICKETT, J. 1997. Food hygiene for food handlers. MacMILLAN. London.

## Metodología

---

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Las clases teóricas se impartirán atendiendo al horario establecido y en el aula asignada por el Centro. Tendrán una duración de 105 minutos, dos sesiones de 55-50 minutos cada una con un descanso intermedio de 15 minutos. Las clases consistirán en lecciones magistrales acompañadas de vídeos y presentaciones de Power Point. Se incentivará la participación del alumnado.

Las sesiones prácticas se desarrollarán en el aula y consistirán en presentaciones, vídeos y actividades prácticas (sesión de cata de alimentos, gamificación, etc.).

### **Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales**

Se considerará cada caso de forma individual.

#### **Actividades presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Grupo completo</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de comunicación oral</i>	4.5	4.5
<i>Actividades de evaluación</i>	1	1
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	20	20
<i>Actividades de expresión escrita</i>	4.5	4.5
<b>Total horas:</b>	<b>30.0</b>	<b>30.0</b>

#### **Actividades no presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	15
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	30
<b>Total horas:</b>	<b>45</b>

### **Resultados del proceso de aprendizaje**

---

#### **Conocimientos, competencias y habilidades**

- CB3 Comunicación oral y escrita en castellano.
- CB5 Habilidades en las relaciones interpersonales.
- CB8 Adquirir capacidades y compromiso ético para colaborar en la consecución de una sociedad más justa y respetuosa con los derechos fundamentales.
- CE1 Comprender los principios e impactos del Turismo: dimensión espacial-territorial, social, cultural, política, laboral y económica.
- CE17 Planificar y gestionar los recursos de las organizaciones turísticas.
- CE19 Conocer el procedimiento operativo de los ámbitos de las empresas turísticas (alojamiento, restauración e intermediación).

## Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Lista de control de asistencia	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB3	X			
CB5			X	X
CB8	X			
CE1	X		X	X
CE17	X			X
CE19	X	X	X	X
<b>Total (100%)</b>	<b>50%</b>	<b>10%</b>	<b>20%</b>	<b>20%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

### Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

-Se requiere una asistencia mínima del 80% a clase teórica para poder hacer el examen. La asistencia supone hasta el 10% de la nota final de la asignatura.

-El examen supone el 50% de la nota final y consistirá en una prueba tipo test de respuesta múltiple.

-Redacción de un trabajo sobre un tema relacionado con la asignatura (a elección del alumnado). La nota de este trabajo supone hasta el 20% de la nota final.

-Exposición oral del trabajo escrito realizado por el alumnado. La nota supone hasta el 20% de la nota final de la asignatura.

La calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0. Con excepción del examen, todas las calificaciones de los restantes métodos de evaluación tendrán validez durante el curso académico en cuestión, incluyendo las convocatorias extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios del año en curso.

### Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se considerará cada caso de forma individualizada.

### Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

La evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios se realizarán de acuerdo a la normativa vigente de la Universidad de Córdoba y de la Facultad de Ciencias del Trabajo. Los alumnos deberán ponerse en contacto con el/la profesor/a responsable de la asignatura.

**Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:**

*Obtención de calificación final 9,5 ó 10 y participación e interés destacados.*

**Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Salud y bienestar  
Educación de calidad  
Industria, innovación e infraestructura  
Producción y consumo responsables

**Otro profesorado**

---

**Nombre:** MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Ubicación del despacho:** Edificio Darwin C1 - Anexo (Campus de Rabanales)

**E-Mail:** al1mecal@uco.es

**Teléfono:** 957212009

**Nombre:** MELO POSSAS, ARICIA MARA

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Ubicación del despacho:** Edificio Darwin C1 - Anexo (Campus de Rabanales)

**E-Mail:** g12mepoa@uco.es

**Teléfono:** 957212000

---

*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).*

---