

## 1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Higiene y Seguridad alimentaria. APPCC
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3º
ECTS	3
Carácter	Obligatoria
Idioma	Castellano
Modalidad	Presencial y semipresencial
Semestre	5
Curso académico	2025-2026
Docente coordinador	Dra. María Hidalgo Jerez
Docente	Dra. María Hidalgo Jerez

## 2. PRESENTACIÓN

La asignatura **HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. APPCC** pertenece a la materia Seguridad Alimentaria del módulo 3, siendo de carácter obligatorio. Esta asignatura, de 3 ECTS, se imparte en el primer semestre del tercer curso del grado en Nutrición Humana y Dietética.

El objetivo general de esta asignatura es conocer las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos. También son objetivos de la asignatura aprender las bases de los Sistemas de Calidad de las Empresas Alimentarias, basada en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos; saber elaborar y aplicar los Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria; y saber realizar un manual de actuación en una crisis alimentaria.

Se recuerda al alumno que, tal y como se le ha comunicado previamente desde el departamento de Admisiones y Matriculación, es un prerrequisito para inscribirse en esta asignatura haber cursado previamente las materias de Química, Restauración colectiva y social, Legislación, Microbiología, Parasitología, Toxicología, y Tecnología de alimentos.

Es responsabilidad del estudiante asegurarse de poseer los conocimientos de esas asignaturas en caso de no considerar las recomendaciones anteriores o de que hayan sido convalidadas por estudios previos.

### 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### Competencias básicas:

- **CB2:** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- **CB3:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- **CB5:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

#### Competencias generales:

- **CG21:** Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población de los alimentos. Conocer cómo se realiza el análisis del riesgo.
- **CG22:** Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- **CG24:** Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación con un producto alimentario e ingredientes

#### Competencias transversales:

- **CT7:** Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas
- **CT8:** Planificación y organización: capacidad para establecer unos objetivos y elegir los medios para alcanzar dichos objetivos usando el tiempo y los recursos de una forma efectiva
- **CT9:** Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando.

#### Competencias específicas:

- **CE80:** Conocer los conceptos generales de Higiene Alimentaria. Peligros químicos, biológicos y físicos de los alimentos. Conocer cómo se realiza el análisis del riesgo.
- **CE81:** Conocer cómo son los sistemas de control y aseguramiento de la calidad: el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y cuáles son las directrices y principios generales.

#### Resultados de aprendizaje:

- **RA1:** Conocer las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos.
- **RA2:** Conocer las bases de los Sistemas de Calidad de las Empresas Alimentarias, basada en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.
- **RA3:** Saber elaborar y aplicar los Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria.
- **RA4:** Saber realizar un manual de actuación en una crisis alimentaria.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB3, CB4, CG21, CG22, CT7, CT8, CT9, CE80	RA1. Conocer las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos.
CB2, CB3, CB4, CG21, CG22, CT7, CT8, CT9, CE80	RA2. Conocer las bases de los Sistemas de Calidad de las Empresas Alimentarias, basada en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.
CB2, CB3, CB5, CG21, CG22, CG24, CT7, CT8, CT9, CE81	RA3. Saber elaborar y aplicar los Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria.
CB2, CB4, CB5, CG21, CG22, CG24, CT7, CT8, CT9, CE81	RA4. Saber realizar un manual de actuación en una crisis alimentaria.

## 4. CONTENIDOS

### UNIDAD I. CONCEPTOS GENERALES DE HIGIENE ALIMENTARIA

- Tema 1. Introducción a la Higiene y la Seguridad Alimentaria.
- Tema 2. Organismos competentes y disciplinas relacionadas.

### UNIDAD II. PELIGROS QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, FÍSICOS Y DE OTRA ÍNDOLE, DE LOS ALIMENTOS

- Tema 3. Peligros químicos de los alimentos.
- Tema 4. Peligros biológicos de los alimentos.
- Tema 5. Peligros físicos de los alimentos y otros.

### UNIDAD III. CRISIS ALIMENTARIAS Y SISTEMAS DE CONTROL

- Tema 6. Sistema de control de calidad: Prerrequisitos.
  - Crisis alimentarias: definiciones, tipos y protocolos de actuación.
- Tema 7. Sistema de control de calidad: Directrices y Principios generales del APPCC.

## 5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral
- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas y proyectos
- Entornos de simulación
- Exposición oral de los estudiantes

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

### Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clase magistral	40
Trabajo autónomo	25
Análisis de casos	5
Debates y coloquios	3
Exposición oral de trabajos	5
Elaboración de informes	8
Diseño de procedimientos y planes de intervención	5
Visitas externas	3
Tutoría	15
Prueba de conocimiento	5
<b>TOTAL</b>	<b>112,5</b>

### Modalidad semipresencial:

Actividad formativa	Número de horas
Lectura de temas de contenido	15
Clase virtual	25
Trabajo autónomo	25
Análisis de casos	5
Debates y coloquios	3
Exposición oral de trabajos	5
Elaboración de informes	8
Diseño de procedimientos y planes de intervención	5
Visitas externas	3
Tutoría virtual	15
Prueba de conocimiento	5
<b>TOTAL</b>	<b>112,5</b>

## 7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

### Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
<b>Actividad 1.</b> Entrega de informes (APPCC y Crisis Alimentaria)	20
<b>Actividad 2.</b> Exposición oral	10
<b>Actividad 3.</b> Participación en debates	10
<b>Actividad 4.</b> Observación del desempeño	10
<b>Actividad 5.</b> Prueba de conocimiento	50

### Modalidad semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
<b>Actividad 1.</b> Entrega de informes (APPCC y Crisis Alimentaria)	20
<b>Actividad 2.</b> Exposición oral	10
<b>Actividad 3.</b> Participación en debates	10
<b>Actividad 4.</b> Observación del desempeño	10
<b>Actividad 5.</b> Prueba de conocimiento	50

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

### 7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

### 7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas. En esta ocasión la entrega del trabajo será individual.

## 8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de actividades obligatorias evaluables o entrega de actividades evaluables de la asignatura:

### Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
<b>Actividad 1.1.</b> Caso: Crisis alimentaria	04 de diciembre de 2025
<b>Actividad 1.2.</b> Entrega Informe grupal	09 de diciembre del 2025
<b>Actividad 2.</b> Exposición oral	11 de diciembre del 2025
<b>Actividad 3.</b> Participación en debates	30 de octubre de 2025
<b>Actividad 4.</b> Observación del desempeño	Durante toda la asignatura
<b>Actividad 5.</b> Prueba de conocimiento	Semana 5 – 6 del 2026

### Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
<b>Actividad 1.1.</b> Caso: Crisis alimentaria	03 de diciembre de 2025
<b>Actividad 1.2.</b> Entrega Informe grupal	11 de diciembre del 2025
<b>Actividad 2.</b> Exposición oral	17 de diciembre del 2025
<b>Actividad 3.</b> Participación en debates	12 de noviembre del 2025
<b>Actividad 4.</b> Observación del desempeño	Durante toda la asignatura
<b>Actividad 5.</b> Prueba de conocimiento	24 de enero del 2026

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica la bibliografía de consulta recomendada:

- AEMPM (2001). Guía de Aplicación de Sistemas APPCC en el Sector Mayorista de Productos de la Pesca de Mercamadrid. Mercamadrid, S.A., Madrid.
- AENOR (2001). Guías de Orientación para la Aplicación de las Normas ISO 9000: 2000. AENOR, Madrid. AENOR:
- ASTIASARÁN, I. y MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, J.A. (2002). Alimentos. Composición y propiedades. Mc Graw-Hill Interamericana, Madrid.
- BELLO GUTIERREZ, J. (2005). Calidad de Vida, Alimentos y Salud Humana. Díaz de Santos, Madrid.
- CAMEAN, A.M. y REPETTO, M. (2005). Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos, Madrid. CONCON, J. M. (1988). Food Toxicology (Part A & Part B). Marcel Dekker Inc., NY, USA.
- DAMODARAN, S., PARKIN, K.L. y FENNEMA, O.R. (2010). Química de Alimentos. Acirbia, Zaragoza.
- DERACHE, R. (1990). Toxicología y Seguridad de los Alimentos. Ed. Omega, Barcelona.
- DESHPANDE, S.S. (2002). Handbook of Food Toxicology. Marcel Dekker, New York.
- DOYLE, M.P. y L.R. BEUCHAT (eds) (2007). Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. ASM Press, Washington DC, USA.

- FORSYTHE, S.J. y P.R. HAYES (1998). Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Aspen Publishers, Maryland, USA.
- FRAZIER, W.C. y D.C. WESTHOFF (2003). Microbiología de los Alimentos. Acribia, Zaragoza.
- HOBBS, B.C. y D. ROBERTS (1997). Higiene y Toxicología de los Alimentos. Acribia, Zaragoza.
- JUNEJA, V.K. y J.N. SOFOS (2002). Control of Foodborne Microorganisms. Marcel Dekker Inc., NY, (USA).
- MAZZA, G. (2000). Alimentos Funcionales: Aspectos Bioquímicos y de Procesado. Acribia, Zaragoza.
- MOLL, M. y MOLL, N. (2006). Compendio de Riesgos Alimentarios. Acribia, Zaragoza.
- RIVERA, L.M. (1995). Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Ed. Mundiprensa, Madrid.

Webs de consulta recomendadas:

- AESAN: [www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es)
- EFSA: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)
- FAO: [www.fao.org](http://www.fao.org)
- OMS: [www.who.int/es](http://www.who.int/es)
- CE: [https://ec.europa.eu/info/index\\_es](https://ec.europa.eu/info/index_es)
- Libro Blanco de SA: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=celex:51999DC0719>
- Web AENOR: <http://www.aenor.es/aenor/inicio/home/home.asp#.UUiP8xfEKSo>

## 10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

[orientacioneducativa@universidadeuropea.es](mailto:orientacioneducativa@universidadeuropea.es)

## **11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN**

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.