

GUÍA DOCENTE 2026-2027

“Calidad y seguridad alimentaria”

1. Denominación de la asignatura

Calidad y seguridad alimentaria

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9062

ULE: 0108028

UVa: 48222

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Módulo 2. Ciencia de los alimentos, nutrición y salud.

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

UBU: Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

ULE: Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos

UVa: Departamento de Pediatría, Inmunología, Obstetricia y Ginecología, Nutrición y Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia

4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: por determinar (Beatriz Melero Gil, Sara Raquel Alonso de la Torre, Alfonso David Rodríguez Lázaro como contacto)

ULE: Ángel Alegría González y Carlos Alonso Calleja

UVa: Por determinar (Emiliano José Quinto Fernández como contacto)

4b. Coordinador/a de la asignatura

Por determinar (Beatriz Melero Gil como contacto)

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

Tercer curso; sexto semestre

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al grado

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*CT1. Compromiso ético. *CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar. CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje. *CT4. Capacidad de organización y planificación. CT5. Razonamiento crítico. CT6. Capacidad de análisis y síntesis. CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor. CT8. Capacidad de gestión de la información. CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio. CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio. *CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

GC4. Competencia para la asesoría gastronómica.

SUBCOMPETENCIAS

SC2. Definir los espacios de preparación culinaria y organizar y gestionar los procesos de producción culinaria.

*SC3. Ser capaz de aplicar los procesos utilizados en la cocina para, a partir de los diferentes grupos de alimentos, obtener preparaciones culinarias variadas, saludables y sostenibles y con buenas propiedades organolépticas.

SC10. Participar en el diseño e implementación de proyectos de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

CONOCIMIENTOS

*Cn7. Conceptos de higiene, seguridad alimentaria y control de calidad en los ámbitos culinario y gastronómico.

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

HABILIDADES

Hb3. Aplicar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de autocontrol, aplicando la legislación vigente.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Describir cómo gestionar la calidad y seguridad alimentaria en restauración colectiva.

R2. Buscar y aplicar la legislación alimentaria fundamental en restauración colectiva.

R3. Determinar qué prácticas higiénicas son más adecuadas en actuaciones en restauración colectiva.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. El estudiante debe conocer los principios básicos de la gestión de la calidad y seguridad alimentaria y aplicarlos en un ámbito de restauración colectiva.

O2. El estudiante debe de conocer, actualizar y aplicar la normativa alimentaria relativa a la restauración colectiva.

O3. El estudiante debe de considerar, aplicar y actualizar las buenas prácticas de higiene más adecuadas para establecimientos de restauración colectiva.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

Bloque 1. Calidad alimentaria.

Tema 1. Definiciones y conceptos de calidad. (2 h, ULE)

Tema 2. Modelos y herramientas fundamentales para la gestión de la calidad. Aplicación en restauración colectiva. (6 h, UVa)

Bloque 2. Seguridad alimentaria.

Tema 3. Concepto de seguridad alimentaria. (2 h, UVa)

Tema 4. Riesgos para la salud asociados al consumo de alimentos. (6 h, UVa)

Tema 5. Factores determinantes. (2 h, UBU)

Tema 6. Gestión de la Seguridad Alimentaria: autocontrol. (8 h, ULE)

Bloque 3. Higiene de los alimentos.

Tema 7. Aplicación de procedimientos de actuación relativos a la higiene en restauración colectiva. (8 h, UBU)

Bloque 4. Legislación alimentaria

Tema 8. Legislación alimentaria esencial para establecimientos de restauración. (8 h) (4 h UBU; 4 ULE)

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

SEMINARIOS Y PRÁCTICAS DE AULA (18 h)

1. Búsqueda de legislación europea y ejemplos (2 h)
2. Búsqueda de legislación específica nacional y autonómica (2 h)
3. Elaboración de una ficha técnica de un plato preparado (2 h)
4. Etiquetado de platos preparados (2 h)
5. Carta alérgenos (2 h)
6. Diseño de un plan de limpieza y desinfección (2 h)
7. Diseño de un sistema de autocontrol en un establecimiento de restauración colectiva (2 h + 2 h)
8. Elaboración de pliego de condiciones para licitaciones públicas (2 h)

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9062&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/11303078480005772?auth=SAML

UVa:

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

Metodologías docentes:

- MD1 - Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia -streaming-
- MD8 - Aprendizaje basado en problemas
- MD9 - Aprendizaje basado en proyectos
- MD13 - Lectura y análisis crítico de documentos

Actividades docentes formativas:

- AD1 - Clases magistrales
- AD4 - Seminarios
- AD5 - Prácticas de aula
- AD13 Trabajo autónomo

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
MD1, AD1	R1, R2, R3, Cn7, Cn40, Hb3	42	0	42
MD8, MD9, MD13, AD4	R1, R2, R3, Cn7, Cn40, Hb3	10	0	10
MD8, MD9, MD13, AD5	R1, R2, R3, Cn7, Cn40, Hb3	8	0	8
AD13	R1, R2, R3, Cn7, Cn40, Hb3	0	90	90
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

Procedimiento	Peso en primera convocatoria	Peso en segunda convocatoria
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)	20	20
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	20	10
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	40	50
SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos	20	20
Total	100	100

SE7 y SE9 se realizarán conjuntamente en una/s misma/s prueba/s y se realizarán de forma coordinada entre las tres universidades. Estos dos sistemas de evaluación incluirán la evaluación de conocimientos teóricos y prácticos.

Para superar la asignatura se requerirá de un mínimo de 4,5 en cada uno de los sistemas de evaluación, siempre que la media ponderada sea igual o superior a 5.

Para poder ponderar será requisito imprescindible entregar todas y cada una de las actividades que se pidan dentro de los sistemas de evaluación SE3 y SE4. Es obligatoria la asistencia a las exposiciones orales y defensas de los trabajos (SE4). En estos dos sistemas de evaluación se evaluarán los conocimientos prácticos.

Aquellos estudiantes que no puedan asistir, justificadamente, a uno o varios seminarios deberán de entregar de manera individual todas y cada una de las actividades requeridas dentro del SE3.

En el caso de no asistir justificadamente a las exposiciones orales y defensa de trabajos (SE4) el estudiante deberá de entregar el Power Point de los trabajos solicitados, una memoria o breve resumen de este y posteriormente deberá de responder a una serie de preguntas relacionadas con los trabajos el mismo día del examen oficial.

Recuperación en segunda convocatoria

Para poder recuperar el sistema de evaluación SE3 los estudiantes deberán de entregar mejoradas aquellas actividades que no alcanzaron el mínimo de 4,5.

Para poder recuperar el sistema de evaluación SE4 los estudiantes deberán de entregar, mejorado, el Power Point de los trabajos que no alcanzaron el mínimo de 4,5, una memoria o breve resumen de estos y posteriormente deberá de responder a una serie de preguntas relacionadas con los trabajos el mismo día del examen oficial de segunda convocatoria.

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español