

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Higiene de los Alimentos I	3	2

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

*Poseer conocimientos sobre microbiología de alimentos.
 Analizar y evaluar los riesgos alimentarios y gestionar la seguridad alimentaria.
 Conocer los métodos de análisis y evaluación de la higiene de los alimentos.
 Ser capaz de interpretar y cumplir con la Legislación del sector alimentario.
 Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo.
 Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.*

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

*Conocer el origen y prevención de las alteraciones microbianas de los alimentos.
 Conocer y saber aplicar las técnicas de análisis microbiológico de los alimentos..
 Adquirir los conocimientos necesarios para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos y el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en la industria, mercados y restauración.
 Ser capaz de transmitir conocimientos especialmente en la formación de personal en temas de higiene y manipulación de alimentos.
 Conseguir fomentar sus aptitudes de liderazgo y gestión de equipos de trabajo.
 Aprender el manejo de las técnicas de laboratorio de análisis microbiológico y toxicológico de alimentos básicas y avanzadas, así como y saber interpretar los resultados obtenidos.*

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Prácticas de laboratorio, prácticas con ordenadores

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
1. Recuento de coliformes e identificación de <i>Escherichia coli</i> en leche	Práctica de laboratorio	20
2. <i>Salmonella</i> en alimentos. Identificación de <i>Salmonella</i> en mayonesa		
3. <i>Salmonella</i> en alimentos. Pruebas bioquímicas confirmativas (actividad en agar hierro de Kliger)		
4. Análisis microbiológico del pescado fresco. Identificación de <i>Pseudomonas</i>		
5. Análisis microbiológico de harinas. Recuento de mohos y levaduras		
6. Análisis microbiológico de aguas. Recuento de microorganismos totales y de enterococos.		
7. Control de la eficacia de limpieza y desinfección en la industria alimentaria		
8. Ejercicio de secuenciación	Práctica con ordenadores	2
9. Microbiología predictiva	Práctica con ordenadores	2
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
Elaboración de informes, preparación de evaluaciones.	26	
		Total: ECTSx25

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se recomienda al alumno estudiar previamente el fundamento de la práctica, aunque se procurará dar una explicación previa en clase y al principio de cada jornada en el laboratorio. Al final de cada actividad habrá que resolver las cuestiones indicadas y comentar resultados, incidencias, posibles causas, etc...

EVALUACIÓN

El peso total de las prácticas en la evaluación final será del 15%. Un tercio correspondiente al trabajo en el laboratorio, razonamiento de incidencias, dudas, resolución de cuestiones y desarrollo de las jornadas. El 10 % restante se corresponderá con la resolución de una prueba escrita. Con respecto a las otras dos actividades, se evaluarán de forma conjunta con otros seminarios y actividades realizados a lo largo de la asignatura, contribuyendo todos ellos con un 15% de la evaluación final.

Para superar la asignatura es imprescindible aprobar la parte práctica.

OBSERVACIONES

Es obligatorio el uso de bata y guantes de laboratorio. Los microorganismos empleados en el desarrollo de las prácticas no son patógenos. En cualquier caso es recomendable el conocimiento de "buenas prácticas de laboratorio".

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

La documentación necesaria para realizar las prácticas se recoge en el Guión de Prácticas facilitado al alumno. Por otra parte se recomienda ampliar conocimientos y resolver cuestiones cuando sea necesario mediante la consulta de la bibliografía general recomendada para la asignatura. La asistencia a clase y el seguimiento correcto de la asignatura en campus virtual dotará al alumno de los recursos necesarios para el correcto desarrollo de las prácticas.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas mediante el análisis crítico de un cuestionario que se pasará a los alumnos después de la prácticas.

PROFESORES

Idem profesores