

## FICHA DE ASIGNATURA. ESTUDIOS DE PRIMER Y SEGUNDO CICLO

| TITULACIÓN  | PLAN DE ESTUDIOS | CURSO ACADÉMICO |
|-------------|------------------|-----------------|
| VETERINARIA | 97               | 2012-2013       |

|   |
|---|
| <b>Título de la Asignatura:</b>           |
| Higiene, Inspección y Control Alimentario |

|  |         |
|--|---------|
| <b>Código (en GEA):</b>  | 100347  |
| <b>Carácter (Troncal – Optativa – Genérica de libre elección):</b> | Troncal |
| <b>Duración (Anual- Cuatrimestral)</b>                             | Anual   |
| <b>Horas semanales :</b>   |         |

|                  |                   |   |
|------------------|-------------------|---|
| <b>Créditos:</b> | <b>Teóricos:</b>  | 9 |
|                  | <b>Prácticos:</b> | 6 |

| Ciclo | Curso | Cuatrimestre de docencia | Plazas ofertadas |
|-------|-------|--------------------------|------------------|
| 2º    | 5     | Anual                    |                  |

|                                    | Nombre   | teléfono   | e-mail  |
|------------------------------------|--|--|---|
| <b>Profesor/es Coordinador/es:</b> | <u>Coordinador de la asignatura:</u><br>Pablo E. Hernández Cruza<br><u>Coordinadores de las clases prácticas:</u><br>Luis M. Cintas Izarra<br>Ana I. Haza Duaso  | 91-3943752<br><br>91-3943751<br>91-3943747   | ehernan@vet.ucm.es<br><br>lcintas@vet.ucm.es<br>hanais@ucm.es   |
| <b>Profesor/es Responsable/es:</b> | Pablo E. Hernández Cruza<br>Rosario Martín de Santos<br>Fernanda Fernández Alvarez<br>Paloma Morales Gómez<br>Teresa García Lacarra<br>Juan M. Rodríguez Gómez<br>María L. Marín Martínez<br>Isabel González Alonso<br>Luis M. Cintas Izarra<br>Ana I. Haza Duaso<br>Carmen Herranz Sorribes | 91-3943752<br>91-3943752<br>91-3943742<br>91-3943747<br>91-3943747<br>91-3843837<br>91-3933747<br>91-3943751<br>91-3943751<br>91-3943747<br>91-3944091 | ehernan@vet.ucm.es<br>rmartins@vet.ucm.es<br>fernanda@vet.ucm.es<br>pmorales@vet.ucm.es<br>tgarcia@vet.ucm.es<br>jmrodrig@vet.ucm.es<br>mlmarin@vet.ucm.es<br>gonzalzi@vet.ucm.es<br>lcintas@vet.ucm.es<br>hanais@vet.ucm.es<br>cherranz@vet.ucm.es |

**Breve descriptor:**

La asignatura se basa en el conocimiento y desarrollo de los siguientes descriptores: Conceptos generales. Aspectos higiénicos y sanitarios de los alimentos. Aspectos normativos y legislativos de la calidad de los alimentos. Higiene e inspección de la carne y derivados cárnicos, de la leche y derivados lácteos, de las hortalizas, frutas y hongos comestibles, de los huevos y ovoproductos, de la miel, así como del pescado y otros productos de la pesca. Higiene e inspección de las industrias y establecimientos alimentarios. El comercio minorista de alimentación y manipuladores de alimentos. Restauración colectiva. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Control de plagas. Industrias alimentarias y medio ambiente.

**Requisitos y conocimientos previos recomendados:**

Conviene haber cursado la mayoría de asignaturas que componen la Licenciatura de Veterinaria

**Objetivos generales de la asignatura:**

Que los alumnos conozcan que los alimentos vehiculan contaminantes bióticos y abióticos que ocasionan problemas de salud pública, así como que posean información acerca de las metodologías actuales de aseguramiento y control de la calidad de los alimentos. Es de especial interés conocer como realizar la inspección *ante-mortem* y *post-mortem* de los animales en el matadero, así como la higiene, inspección y control de la carne y derivados cárnicos, de la leche y derivados lácteos, de las hortalizas, frutas y hongos comestibles, de los huevos y ovoderivados, de la miel, y la del pescado y otros productos de la pesca. Los alumnos también deben conocer las metodologías empleadas para asegurar la higiene, inspección y control de las industrias y establecimientos alimentarios, los programas de limpieza y desinfección de las instalaciones alimentarias, el control de plagas y, finalmente, la relación entre las industrias alimentarias y el medio ambiente.

**Programa Teórico y Práctico:**

Programa teórico: basado en el el conocimiento y desarrollo de los descriptores de la asignatura.

Seminarios: Preparación individualizada de un seminario y asistencia al resto de los programados.

Prácticas de laboratorio: Contribuyen a la formación del alumno en el manejo de técnicas analíticas fisicoquímicas, inmunológicas y genéticas, empleadas como técnicas de control de la calidad y seguridad de los alimentos.

Visitas y Estancias: Tienen como finalidad observar y participar en actividades de higiene, inspección y control alimentario en mataderos, en

un mercado centralizado de distribución de vegetales, pescados y mariscos, en plantas de procesado de alimentos, en cocinas centralizadas de preparación de comidas para colectividades y dietas individualizadas, en una depuradora de aguas residuales, en una empresa de implantación y seguimiento de procedimientos de control de la calidad de los alimentos, y en un laboratorio oficial o privado de análisis fisicoquímico y microbiológico de los alimentos.

**Método docente:**

Clases teóricas, prácticas y seminarios.

**Criterios de Evaluación:**

La calificación final de la asignatura se basará en las calificaciones de los exámenes teóricos y en las de los seminarios, informes de prácticas y visitas a empresas alimentarias.

Evaluación: (exámenes/trabajos/evaluación continua):

Teoría: Primer parcial: Febrero. Segundo parcial y final: (convocatoria ordinaria): Junio. Convocatoria extraordinaria: Septiembre.

Seminarios: Es obligatoria la participación y asistencia a los seminarios programados.

Prácticas: Serán obligatorias y los alumnos que no las realicen deberán superar un examen para poder realizar el teórico.

**Otra Información Relevante:**

**Bibliografía Básica Recomendada**

Consultar la citada y referenciada en el programa de la asignatura.