

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39311 - HIGIENE, SEGURETAT ALIMENTÀRIA I CONTROL DE QUALITAT

Informació general

- Curs acadèmic 2026/27
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Obligatoria
- Curs: Tercer
- Trimestre: Primer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - Marta Sánchez González [<msanchezo@tecnocampus.cat>](mailto:msanchezo@tecnocampus.cat)
 - Blanca Esteve Esparrica [<besteves@tecnocampus.cat>](mailto:besteves@tecnocampus.cat)
 - Jordi Sarola Gassiot [<jsarola@tecnocampus.cat>](mailto:jsarola@tecnocampus.cat)

Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran en català. Hi ha documents amb llengua castellana i anglesa, així com materials audiovisuals amb castellà i anglès.

Presentació de l'assignatura

En aquesta assignatura es presenten els fonaments bàsics en higiene, seguretat alimentària i control de qualitat. Per tant, es descriuen les principals contaminacions possibles (biòtiques i abiòtiques) dels aliments i els seus perills associats, així com els sistemes de prevenció i els mètodes de control emprats per tal d'assegurar la innocuïtat dels aliments i la seva salubritat, ja sigui en la restauració col·lectiva o a la indústria alimentària. Per altra banda, també s'introdueixen les autoritats i agències involucrades en aquest aspecte i la normativa implicada que cal seguir.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiem que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Competències/Resultats d'aprenentatge

Específica

- RAE16- Utilitzarà pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant-hi la legislació vigent.
- RAE21- Participarà en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària a l'àmbit acadèmic teòric i pràctic.

No definides

Continguts

Tema 1. Introducció a la Higiene, Seguretat Alimentària i Control de Qualitat

- Concepte de Higiene i Seguretat Alimentària
- Concepte de Control de Qualitat
- Evolució dels conceptes en la història
- Àmbit legal d'aplicació
- Autoritats i agències involucrades en Seguretat Alimentària (EFSA, AESAN, ACSA...etc)

Tema 2. Contaminació dels aliments. Fonts abiòtiques i biòtiques

- Fonts abiòtiques de contaminació:
 - Conceptes bàsics de toxicologia
 - Principals contaminants abiòtics: residus, d'origen mediambiental, químic, físic, biològic, natural
 - Eines de prevenció i control per contaminants abiòtics
- Fonts biòtiques de contaminació:
 - Conceptes bàsics d'epidemiologia. Malalties per transmissió alimentària i hídrica. Control, anàlisi i prevenció de brots epidèmics
 - Principals contaminants biòtics: bacteries, virus, fongs i paràsits
 - Eines de prevenció i control per contaminants biòtics

Tema 3. Anàlisi del Risc

- Concepte de perill i de risc
- Avaluació i gestió del risc
- Bones pràctiques d'higiene
- Comunicació i sistemes d'alerta alimentaris (RASFF, INFOSAN)
- Traçabilitat

Tema 4. Sistemes d'autocontrol. APPCC i plans de prerequisits

- Conceptes generals i principis bàsics del APPCC
- Disseny i desenvolupament del sistema APPCC
 - Equip de treball
 - Descripció de les activitats i productes
 - Diagrama de flux
 - Etapes i avaluació de l'anàlisi de perills
 - Determinació dels PCC, límits crítics i vigilància
 - Mesures correctores i comprovació del sistema APPCC
 - Sistema de documentació i registre
 - Activitats de comprovació. Validació i verificació.
 - Plans de prerequisits

Tema 5. Normes de qualitat i legislació associada

- ISO 9001, ISO 22000 i reglaments europeus
- FSSC, BRCS i IFS
- FDA
- RGSEAA (Registre Sanitari)

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 06 - Aigua neta i sanejament
- 12 - Consum i producció responsables
- 03 - Salut i benestar
- 11 - Ciutats i comunitats sostenibles

Activitats i Sistema d'avaluació

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 3, Higiene, seguretat alimentària i gestió de la qualitat:

Avaluació de la modalitat presencial:

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EP1	Examen presencial final de la matèria	20%	40%
EP3	Presentació de la memòria escrita de treballs grupals	15%	60%
EP5	Activitats de simulació, assistència i rúbrica/s avaluadora/s específica/s	10%	30%
EP4	Activitats plantejades dins de l'aula avaluant la participació, el debat i/o assistència. Rúbrica/s avaluadora/s	5%	20%

Avaluació de la modalitat virtual:

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EV1	Examen a través del e-Campus, parcial i/o final. Qüestionaris de veritat o fals, d'opció múltiple, emparellament d'elements, respostes curtes o de desenvolupament	5%	15%
EV3	Ús adequat del campus virtual i les TIC aplicades a la seva matèria	10%	25%
EV5	Informes escrits de treballs o exercicis pràctics (individual o en grup) per part dels estudiants	10%	30%
EV6	Qüestionaris el E-campus per l'autoavaluació i lavaluació docent	10%	30%

Activitats avaluadores:

- Seminaris 1, 2 i 3
- Treball en grup i exposició oral
- Qüestionaris virtuals d'autoavaluació
- Qüestionaris d'avaluació associats a una lectura, material audiovisual o podcast

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003.

Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.

Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.

El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.

Qualsevol forma de frau acadèmic serà sancionada d'acord amb la normativa d'avaluació del centre. En cas que es detectin indicis de frau, inclòs l'ús indegut d'eines d'intel·ligència artificial generativa, el professorat de l'assignatura podrà convocar l'estudiant a una entrevista individual amb l'objectiu de verificar-ne l'autoria.

L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús.

Bibliografia i Recursos

-
- <http://www.aesan.gob.es>
 - <http://www.efsa.europa.eu/es>
 - <https://acsa.gencat.cat/es/inici/>