

## Guia docent

### Identificació de l'assignatura

<b>Assignatura / Grup</b>	29904 - Seguretat Alimentària i Nutrició / 2
<b>Titulació</b>	Grau de Direcció Hotelera (Centre ads. Hoteleria de les Illes Balears) - Primer curs
<b>Crèdits</b>	6
<b>Període d'impartició</b>	Primer semestre
<b>Idioma d'impartició</b>	Castellà

### Professors

Professor/a	Horari d'atenció als alumnes					
	Hora d'inici	Hora de fi	Dia	Data d'inici	Data de fi	Despatx / Edifici
Maria Sunilda Muntaner Gil	12:00	13:00	Dilluns	09/09/2019	30/06/2020	Arxiduc

*Responsable*  
[smuntaner@uib.es](mailto:smuntaner@uib.es)

### Contextualització

L'assignatura Seguretat Alimentària i Nutrició pertany al primer curs i està situada al mòdul d'Instruments de Gestió Operativa de l'hotel. L'assignatura està estructurada en dos blocs, un de Seguretat Alimentària i un de Nutrició.

Dins aquesta assignatura es vol conscienciar als alumnes de l'importància de l'accessibilitat alimentària i el binomi aliment-salut per aconseguir que els clients que visiten els diversos tipus d'establiments turístics puguin disposar d'unes ofertes gastronòmiques saludables i accessibles per tots en funció de les diverses restriccions alimentàries.

L'alimentació com a determinant de la salut, no depèn només de l'elecció d'aliments per part del consumidor, sinó que les administracions, el sector productiu i el sector HORECA (hotels, restaurants i càtering) juguen un paper fonamental en la disponibilitat i accés als aliments, per facilitar als clients la possibilitat d'una elecció responsable per la seva pròpia salut.

Per aquets motius l'objectiu de l'assignatura és formar als alumnes per poder ser gestionat projectes relacionats amb la seguretat alimentària i per la confecció i promoció de patrons dietètics saludables i adaptats a les necessitats alimentàries especials.

L'adquisició de competències en aquesta assignatura permetrà a l'alumne afrontar millor l'assignatura de Direcció d'aliments i begudes.

### Requisits

## Guia docent

### Recomanables

Pel bloc de Nutrició es recomanable tenir uns coneixements bàsics de matemàtiques.

### Competències

#### Específiques

- \* CE5 Conèixer i comprendre els principis bàsics de la nutrició humana, i les seves repercussions a la salut, així com la seva aplicació a l'alimentació.
- \* CE6 Identificar i aplicar els fonaments bàsic de la Seguretat Alimentària i Nutrició, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que han de complir els establiments i activitats del sector

#### Genèriques

- \* CG2 Desenvolupar un pensament i raonament crític i saber comunicar-ho de forma efectiva, en el context del sector turístic i la hoteleria, tant en llengües pròpies com en una tercera llengua.

#### Transversals

- \* CT2. Desenvolupar estratègies d'aprenentatge autònom.
- \* CT3. Comprende que qualsevol activitat professional s'ha de realitzar des de el respecte als drets fonamentals, la promoció de l' igualtat entre dones i homes, el principi d'accessibilitat universal i disseny per a tots i la protecció mediambiental segons els valor d'una cultura de pau i valors democràtics.

#### Bàsiques

- \* Podeu consultar les competències bàsiques que l'estudiant ha d'haver assolit en acabar el grau a l'adreça següent: [http://estudis.uib.cat/ca/grau/comp\\_basiques/](http://estudis.uib.cat/ca/grau/comp_basiques/)

### Continguts

Segons el pla d'estudis els descriptors de l'assignatura son els següents:

- \* Educació sanitària bàsica (Guia de pràctiques correctes de higiene).
- \* Tipus de contaminació i conservació dels aliments.
- \* Malalties d'origen alimentari.
- \* Gestió de la Seguretat Alimentària i Nutrició: sistema APPCC.
- \* Necessitats alimentàries i situacions patològiques diverses

A partir d'aquests descriptors es desenvolupa el programa de l'assignatura estructurat de la següent forma:

#### Continguts temàtics

##### Bloc 1. Seguretat Alimentària

- 1.1. Educació sanitària bàsica. Guia de pràctiques correctes d'higiene.
- 1.2. La contaminació dels aliments.
- 1.3. Malalties d'origen alimentari.
- 1.4. Tècniques de conservació d'aliments.
- 1.5. Gestió de la seguretat alimentària amb el Sistema APPCC. Implantació pràctica.
- 1.6. Al.lèrgens alimentaris.

## Guia docent

1.7. Legislació bàsica aplicable.

### Bloc 2. Nutrició

- 2.1. Nutrició: conceptes i objectius.
- 2.2. Nutrients: metabolisme i digestió.
- 2.3. Els glúcids o hidrats de carboni.
- 2.4. Lípids o greixos.
- 2.5. Proteïnes.
- 2.6. Vitamines i Minerals.
- 2.7. Requeriments nutricionals (Exercicis pràctics)
- 2.8. Taules de composició d'aliments.
- 2.9. Nutrició en situacions patològiques (Diabetes, Cèliaquia, Hipertensió arterial, Hiperlipèemies etc.)

## Metodologia docent

Activitats de treball presencial (2,4 crèdits, 60 hores)

Modalitat	Nom	Tip. agr.	Descripció	Hores
Classes teòriques	Classes teòriques	Grup gran (G)	Ensenyar a l'alumne a saber identificar, analitzar i valorar la rellevància dels perills alimentaris a un hotel o indústria alimentària i a gestionar tots els documents i registres necessaris pel control de la seguretat dels aliments. Aplicar les normes i tècniques específiques en dietètica i nutrició per confeccionar les ofertes gastronòmiques.	36
Classes pràctiques	Exercicis pràctics	Grup gran (G)	Realització d'exercicis per aprendre a analitzar els perills alimentaris i a gestionar una oferta dietètica saludable i adient a les necessitats dels diversos col·lectius.	10
Classes pràctiques	Pràctiques de laboratori	Grup mitjà (M)	Realització d'unes pràctiques al laboratori on l'alumne pot veure la importància de la higiene personal i de les instal·lacions, quines són les conseqüències d'una manipulació incorrecta i com gestionar la seguretat alimentària dins el sector d'hoteleria i restauració.	3
Classes pràctiques	Classes pràctiques	Grup mitjà (M)	L'objectiu d'aquestes sessions és que l'estudiant pugui posar en pràctica els coneixements adquirits a les sessions teòriques mitjançant la realització de diagrames de fluxe, identificació d'al·lèrgens etc.	5
Tutories ECTS	Tutories personalitzades pels alumnes	Grup petit (P)	L'objectiu és poder resoldre dubtes específiques als alumnes de les diverses temàtiques explicades a classe de forma individual o en petits grups.	3
Avaluació	Avaluació de coneixement	Grup gran (G)	L'objectiu és avaluar l'adquisició dels coneixements i capacitats indicats a l'inici de l'assignatura en relació al bloc de Seguretat Alimentària.	1.5
Avaluació	Avaluació de coneixement	Grup gran (G)	L'objectiu és avaluar l'adquisició dels coneixements i capacitats indicats a l'inici de l'assignatura en relació al bloc de nutrició.	1.5

3 / 6

Data de publicació: 08/07/2019



## Guia docent

A començament del semestre hi haurà a disposició dels estudiants el cronograma de l'assignatura a través de la plataforma UIBdigital. Aquest cronograma inclourà almenys les dates en què es faran les proves d'avaluació contínua i les dates de lliurament dels treballs. A més, el professor o la professora informará els estudiants si el pla de treball de l'assignatura es durà a terme a través del cronograma o per una altra via, inclosa la plataforma Aula digital.

### Activitats de treball no presencial (3,6 crèdits, 90 hores)

Modalitat	Nom	Descripció	Hores
Estudi i treball autònom individual	Estudi	L'estudiant ha de preparar l'assignatura mitjançant l'estudi i la resolució de casos pràctics.	50
Estudi i treball autònom individual	Estudi i treball autònom individual	L'estudiant ha de realitzar tasques d'investigació i recerca d'informació per aconseguir les competències i coneixements de l'assignatura.	25
Estudi i treball autònom individual o en grup	Memòria de pràctiques de laboratori	Realització d'una memòria de les pràctiques realitzades al laboratori de l'Escola.	15

### Riscs específics i mesures de protecció

Les activitats d'aprenentatge d'aquesta assignatura no comporten riscos específics per a la seguretat i salut dels alumnes i, per tant, no cal adoptar mesures de protecció especials.

### Avaluació de l'aprenentatge dels estudiants

L'avaluació de l'assignatura es compon de proves objectives i treballs pràctics.

En relació al tipus d'avaluació

1. Avaluació contínua: que inclou l'entrega de dos treballs ( un de caràcter individual i l'altre en grup que s'hauran d'entregar en les dades indicades pel professor) i un examen parcial del bloc I. En cas de no realitzar qualque treball la qualificació serà de 0.
2. Avaluació Complementària: estarà constituïda per la realització d'un examen del bloc II en la data indicada al calendari d'exàmens de l'Escola d'Hoteleria.
3. Avaluació extraordinària: estarà constituïda per la recuperació de totes les proves recuperables que no han superat la qualificació de 5. Això es farà dins el període establert per la citada avaluació.

La nota de l'assignatura serà la mitjana ponderada de totes les activitats d'avaluació (segons el percentatge establerts a l'apartat posterior) sempre que totes elles superin la nota mínima necessària per cada activitat d'avaluació.

### Frau en elements d'avaluació

D'acord amb l'article 33 del Reglament acadèmic, "amb independència del procediment disciplinari que es pugui seguir contra l'estudiant infractor, la realització demostradorament fraudulenta d'algun dels

## Guia docent

elements d'avaluació inclosos en guies docents de les assignatures comportarà, a criteri del professor, una menysvaloració en la seva qualificació que pot suposar la qualificació de «suspens 0» a l'avaluació anual de l'assignatura".

### Avaluació de coneixement

Modalitat	Avaluació
Tècnica	Proves objectives ( <b>recuperable</b> )
Descripció	L'objectiu és avaluar l'adquisició dels coneixements i capacitats indicats a l'inici de l'assignatura en relació al bloc de Seguretat Alimentària.
Criteris d'avaluació	L'objectiu és avaluar l'adquisició dels coneixements i capacitats indicats al bloc 1.

Percentatge de la qualificació final: 20% amb qualificació mínima 4.5

### Avaluació de coneixement

Modalitat	Avaluació
Tècnica	Proves objectives ( <b>recuperable</b> )
Descripció	L'objectiu és avaluar l'adquisició dels coneixements i capacitats indicats a l'inici de l'assignatura en relació al bloc de nutrició.
Criteris d'avaluació	L'objectiu és avaluar l'adquisició dels coneixements i capacitats indicats al bloc 2.

Percentatge de la qualificació final: 30% amb qualificació mínima 5

### Estudi i treball autònom individual

Modalitat	Estudi i treball autònom individual
Tècnica	Treballs i projectes ( <b>recuperable</b> )
Descripció	L'estudiant ha de realitzar tasques d'investigació i recerca d'informació per aconseguir les competències i coneixements de l'assignatura.
Criteris d'avaluació	L'objectiu és avaluar les tasques d'investigació i recerca d'informació per aconseguir les competències i coneixements de l'assignatura.

Percentatge de la qualificació final: 30% amb qualificació mínima 5

### Memòria de pràctiques de laboratori

Modalitat	Estudi i treball autònom individual o en grup
Tècnica	Treballs i projectes ( <b>recuperable</b> )
Descripció	Realització d'una memòria de les pràctiques realitzades al laboratori de l'Escola.
Criteris d'avaluació	La realització de les pràctiques al laboratori de l'Escola és de caracter obligatori.

Percentatge de la qualificació final: 20% amb qualificació mínima 5

## Recursos, bibliografia i documentació complementària

El professor proporcionarà a l'alumne recursos digitals per completar les matèries explicades a classe.

### Bibliografia bàsica

<http://www.aesan.org>





## Guia docent

<http://www.msc.es>  
<http://www.consumaseguridad.com>  
<http://www.acecova.org>  
<http://www.respiralia.org>  
<http://www.celiacos.org>  
<http://www.cdc.gov>  
[www.mtas.es/insht/index.htm](http://www.mtas.es/insht/index.htm)  
[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)  
<http://portalsalut.caib.es/psalutfront/main?lang=ca>  
<http://www.efsa.europa.eu/>  
<http://www.gencat.cat/>  
<http://www.foodprofit.org/>  
<http://www.seh-lelha.org/alimento.htm>  
<http://www.fphib.es/>  
<http://www.acecova.org/>  
<http://www.acib.org/>  
<http://www.riphh.org.uk>

