

## Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
Semana 1	<p><b>Tema 1. Higiene y seguridad alimentaria</b></p> <p>1.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>1.2. Conceptos básicos</p> <p>1.3. Objetivos de la higiene alimentaria</p> <p>1.4. Ciencias relacionadas</p> <p>1.5. Importancia del dietista-nutricionista</p> <p>1.6. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 1</b> (0,1 puntos)</p>
Semana 2	<p><b>Tema 2. Calidad y seguridad de los alimentos</b></p> <p>2.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>2.2. Conceptos</p> <p>2.3. Factores que determinan la calidad</p> <p>2.4. Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria</p> <p>2.5. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 2</b> (0,1 puntos)</p> <p><b>Lectura:</b> El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo (1,6 puntos)</p>
Semana 3	<p><b>Tema 3. Control higiénico-sanitario de los alimentos</b></p> <p>3.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>3.2. Legislación básica en Higiene y Seguridad de los Alimentos</p> <p>3.3. Análisis de riesgos. Responsables de la Seguridad Alimentaria</p> <p>3.4. Gestión y alerta de crisis alimentarias</p> <p>3.5. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 3</b> (0,1 puntos)</p>
Semana 4	<p><b>Tema 4. Alteración y conservación de alimentos</b></p> <p>4.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>4.2. Tipos de alteración</p> <p>4.3. Origen, causas y factores</p> <p>4.4. Aspectos higiénico-sanitarios de la conservación de alimentos</p> <p>4.5. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 4</b> (0,1 puntos)</p> <p><b>Talleres virtuales</b> (3,2 puntos)</p>
Semana 5	<p><b>Tema 5. Peligros alimentarios</b></p> <p>5.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>5.2. Origen de los peligros alimentarios</p> <p>5.3. Problemas para la salud</p> <p>5.4. Medidas de prevención y control</p> <p>5.5. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 5</b> (0,1 puntos)</p>
Semana 6	<p><b>Tema 6. Peligros físicos y químicos</b></p> <p>6.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>6.2. Origen de los peligros físicos y químicos</p> <p>6.3. Problemas para la salud de los peligros físicos y químicos</p> <p>6.4. Medidas de prevención y control</p> <p>6.5. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 6</b> (0,1 puntos)</p> <p><b>Trabajo:</b> Alteraciones de los alimentos (1,6 puntos)</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
Semana 7	<p><b>Tema 7. Peligros biológicos</b></p> <p>7.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>7.2. Origen de los peligros biológicos</p> <p>7.3. Peligros para la salud de los peligros biológicos</p> <p>7.4. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 7</b> (0,1 puntos)</p> <p><b>Foro de debate:</b> Etiquetado de alimentos (0,8 puntos)</p>
Semana 8	<p><b>Tema 8. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)</b></p> <p>8.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>8.2. ETA: Incidencia, factores implicados y estrategias de control</p> <p>8.3. Las ETA de origen microbiano</p> <p>8.4. Vigilancia de las ETA</p> <p>8.5. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 8</b> (0,1 puntos)</p>
Semana 9	<p><b>Tema 9. Establecimientos alimentarios</b></p> <p>9.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>9.2. Sistemas de control de establecimientos alimentarios</p> <p>9.3. Diseño de instalaciones, limpieza y desinfección</p> <p>9.4. Plan de control de plagas</p> <p>9.5. Plan de abastecimiento de aguas</p> <p>9.6. Planos para planes de control</p> <p>9.7. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 9</b> (0,1 puntos)</p> <p><b>Lectura:</b> Noticias en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria (1,6 puntos)</p>
Semana 10	<p><b>Tema 10. Manipuladores de alimentos</b></p> <p>10.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>10.2. Requisitos</p> <p>10.3. Formación</p> <p>10.4. Acreditación</p> <p>10.5. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Test Tema 10</b> (0,1 puntos)</p>
Semana 11	<p><b>Tema 11. Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)</b></p> <p>11.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>11.2. Requisitos</p>	<p><b>Test Tema 11</b> (0,1 puntos)</p>
Semana 12	<p><b>Tema 11. Análisis de peligros y puntos críticos de control (continuación)</b></p> <p>11.3. Principios y directrices para su implantación</p> <p>11.4. Referencias bibliográficas</p>	
Semana 13	<p><b>Tema 12. Etiquetado y trazabilidad</b></p> <p>12.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>12.2. Etiquetado</p>	<p><b>Test Tema 12</b> (0,1 puntos)</p>

CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
Semana 14 <b>Tema 12. Etiquetado y trazabilidad (continuación)</b> 12.3. Trazabilidad 12.4. Referencias bibliográficas	
Semana 15	<b>Semana de repaso</b>
Semana 16	<b>Semana de exámenes</b>

**NOTA**

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.