

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 (6 puntos)
Semana 1 24/09/2018 – 30/09/2018	Tema 1. Higiene y seguridad alimentaria 1.1. ¿Cómo estudiar este tema? 1.2. Conceptos básicos 1.3. Objetivos de la higiene alimentaria 1.4. Ciencias relacionadas 1.5. Importancia del dietista-nutricionista 1.6. Referencias bibliográficas	Test Tema 1 (0,03 puntos)
Semana 2 01/10/2018 – 07/10/2018	Tema 2. Calidad y seguridad de los alimentos 2.1. ¿Cómo estudiar este tema? 2.2. Conceptos 2.3. Factores que determinan la calidad 2.4. Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria 2.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 2 (0,03 puntos) Lectura: El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo (1 punto) Talleres virtuales (2 puntos)
Semana 3 08/10/2018 – 14/10/2018	Tema 3. Control higiénico-sanitario de los alimentos 3.1. ¿Cómo estudiar este tema? 3.2. Legislación básica en Higiene y Seguridad de los Alimentos 3.3. Análisis de riesgos. Responsables de la Seguridad Alimentaria 3.4. Gestión y alerta de crisis alimentarias 3.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 3 (0,05 puntos)
Semana 4 15/10/2018 – 21/10/2018	Tema 4. Alteración y conservación de alimentos 4.1. ¿Cómo estudiar este tema? 4.2. Tipos de alteración 4.3. Origen, causas y factores 4.4. Aspectos higiénico-sanitarios de la conservación de alimentos 4.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 4 (0,05 puntos)
Semana 5 22/10/2018 – 28/10/2018	Tema 5. Peligros alimentarios 5.1. ¿Cómo estudiar este tema? 5.2. Origen de los peligros alimentarios 5.3. Problemas para la salud 5.4. Medidas de prevención y control 5.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 5 (0,04 puntos)

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (6 puntos)
Semana 6 29/10/2018 – 04/11/2018	Tema 6. Peligros físicos y químicos 6.1. ¿Cómo estudiar este tema? 6.2. Origen de los peligros físicos y químicos 6.3. Problemas para la salud de los peligros físicos y químicos 6.4. Medidas de prevención y control 6.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 6 (0,04 puntos) Trabajo: Alteraciones de los alimentos (1 punto)
Semana 7 05/11/2018 – 11/11/2018	Tema 7. Peligros biológicos 7.1. ¿Cómo estudiar este tema? 7.2. Origen de los peligros biológicos 7.3. Peligros para la salud de los peligros biológicos 7.4. Referencias bibliográficas	Test Tema 7 (0,05 puntos) Foro de debate: Etiquetado de alimentos (0,5 puntos)
Semana 8 12/11/2018 – 18/11/2018	Tema 8. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) 8.1. ¿Cómo estudiar este tema? 8.2. ETA: Incidencia, factores implicados y estrategias de control 8.3. Las ETA de origen microbiano 8.4. Vigilancia de las ETA 8.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 8 (0,05 puntos)
Semana 9 19/11/2018 – 25/11/2018	Tema 9. Establecimientos alimentarios 9.1. ¿Cómo estudiar este tema? 9.2. Sistemas de control de establecimientos alimentarios 9.3. Diseño de instalaciones, limpieza y desinfección 9.4. Plan de control de plagas 9.5. Plan de abastecimiento de aguas 9.6. Planos para planes de control 9.7. Referencias bibliográficas	Test Tema 9 (0,04 puntos) Lectura: Noticias en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria (1 punto)
Semana 10 26/11/2018 – 02/12/2018	Tema 10. Manipuladores de alimentos 10.1. ¿Cómo estudiar este tema? 10.2. Requisitos 10.3. Formación 10.4. Acreditación 10.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 10 (0,03 puntos)
Semana 11 03/12/2018 – 09/12/2018	Tema 11. Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) 11.1. ¿Cómo estudiar este tema? 11.2. Requisitos	Test Tema 11 (0,05 puntos)
Semana 12 10/12/2018 – 16/12/2018	Tema 11. Análisis de peligros y puntos críticos de control (continuación) 11.3. Principios y directrices para su implantación 11.4. Referencias bibliográficas	

CONTENIDO TEÓRICO		ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (6 puntos)
Semana 13 17/12/2018 – 23/12/2018	Tema 12. Etiquetado y trazabilidad 12.1. ¿Cómo estudiar este tema? 12.2. Etiquetado	Test Tema 12 (0,04 puntos)
Semana 14 24/12/2018 – 30/12/2018	Tema 12. Etiquetado y trazabilidad (continuación) 12.3. Trazabilidad 12.4. Referencias bibliográficas	
Semana 15 31/12/2018 – 06/01/2019	Semana de repaso	
Semana 16 07/01/2019 – 13/01/2019	Semana de exámenes	

NOTA

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