

GUÍA DOCENTE

HIGIENE ALIMENTARIA II

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(3º y 4º curso)

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 08-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	4 curso, 1Q semestre
Nº de créditos	3
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación
La Asignatura Higiene Alimentaria II pretende que los estudiantes puedan identificar, prevenir y controlar los agentes de peligro en los distintos sectores alimentarios, establecer Planes Generales de Higiene (PGH) en la industria alimentaria de forma aplicada y aplicar los conocimientos higiénicos adquiridos al diseño de instalaciones, procesos y productos. Además se estudiarán los principales microorganismos (bacterias, hongos, parásitos...) vehiculizados por los alimentos y las enfermedades que causan en el hombre ya que las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) constituyen uno de los principales problemas de salud pública a nivel mundial, debido a su elevada frecuencia y a su importante impacto sanitario, social y económico. En los últimos años, su relevancia ha aumentado como consecuencia del incremento de la prevalencia de los brotes asociados al consumo de alimentos. Favorecido por la globalización del comercio alimentario, los cambios en los hábitos de consumo el envejecimiento de la población y la aparición de microorganismos emergentes y resistentes a los antimicrobianos. Todo ello pone de manifiesto la necesidad de reforzar las medidas de prevención, vigilancia y control a lo largo de toda la cadena alimentaria para proteger la salud de la población. La asignatura está directamente relacionada con Higiene Alimentaria I. Para cursar la asignatura se recomienda haber superado Microbiología de los Alimentos, Higiene Alimentaria I y Toxicología Alimentaria Por todo ello, los resultados de aprendizaje de la asignatura contribuirán a ir adquiriendo formación y concienciación sobre la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 de la Organización Mundial de la Salud, concretamente sobre los ODS 2: Hambre cero (meta 2.1, 2.4, 2.c); ODS 3: Salud y bienestar (meta 3.3, 3.4, 3.9, 3.d); ODS 4: Educación de calidad (meta 4.3, 4.4, 4.5); ODS 6: Agua limpia y saneamiento (meta 6.3, 6.4, 6.6); ODS 7: Energía asequible y no contaminante (meta 7.2); ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico (meta 8.2, 8.4, 8.8); ODS 9: Industria, innovación e infraestructura (meta 9.1, 9.4, 9.5, 9.b) ODS 10: Reducción de las desigualdades (meta 10.5); ODS 12: Producción y consumo responsables (meta 12.2, 12.3; 12.4, 12.5); ODS 14. Vida submarina (meta 14.2, 14.4); ODS 16 Paz, justicia e instituciones sólidas (meta 16.6, 16.7, 16.10); ODS 17 Alianzas para lograr los objetivos (meta 17.16) .
II.B-Presentación en inglés
null

III.-Resultados de Aprendizaje



CG01. Capacidad de análisis y síntesis
CG02. Capacidad de organización y planificación
CG06. Capacidad de gestión de la información
CG07. Resolución de problemas
CG09. Trabajo en equipo
CG14. Razonamiento crítico
CG17. Aprendizaje autónomo
CG23. Motivación por la calidad
CG25. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
CE06. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
CE07. Gestionar la seguridad alimentaria
CE08. Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
CE09. Implementar sistemas de calidad
CE20. Realizar tareas de formación de personal

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.



IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Bloque I: Higiene y Seguridad Alimentaria

Tema 1- Buenas Prácticas de Manipulación y Fabricación. Sistema APPCC. Plan de mantenimiento. Auditorias.

Tema 2- Diseño de instalaciones y estructuras. Mantenimiento de superficies, corrosión. Limpieza y desinfección. Sistema CIP

Tema 3- Sistema APPCC adaptado a las distintas empresas alimentarias I: Carnes y huevos

Tema 4- Sistema APPCC adaptado a las distintas empresas alimentarias II: Pescados

Tema 5- Sistema APPCC adaptado a las distintas empresas alimentarias III: Lácteos y aguas

Bloque II: Microbiología

Tema 1. Conceptos de microbiología y enfermedades infecciosas. Efectos sobre la salud humana y relevancia en seguridad alimentaria.

Tema 2. Bacteriología: conceptos generales. Efectos sobre la salud humana y relevancia en seguridad alimentaria.

Tema 3. Bacterias gram positivas de importancia en seguridad alimentaria. Cocos y bacilos. Efectos sobre la salud humana y relevancia en seguridad alimentaria.

Tema 4. Bacterias gram negativas: Enterobacterias y otros bacilos gram negativos de interés alimentario. Efectos sobre la salud humana y relevancia en seguridad alimentaria.

Tema 5. Virología: conceptos generales. Virus de importancia en seguridad alimentaria. Efectos sobre la salud humana y relevancia en seguridad alimentaria.

Tema 6. Características generales de los parásitos. Protozoos y helmintos de importancia en seguridad alimentaria. Efectos sobre la salud humana y relevancia en seguridad alimentaria.

Tema 7. Toxinas de interés alimentario. Efectos sobre la salud humana y relevancia en seguridad alimentaria.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Ejercicios 1
Asistencia a clases teóricas	Clases magistrales y ejercicios
Tutorías académicas	Tutorías
Realización de pruebas	Prueba evaluación bloque 1
Realización de pruebas	Prueba evaluación bloque 2
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Seminario 1
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Seminario 2



V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Clases teóricas	22
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	4
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	0
Realización de pruebas	4
Tutorías académicas	3
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	6
Preparación de clases teóricas	10
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	20
Preparación de pruebas	21
Total de horas de trabajo del alumnado	90

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 20	Clases magistrales en aula convencional. Tienen como objetivo transmitir conocimiento al estudiante a través del método expositivo o lección magistral. Se trabajarán los ODS relacionados con la asignatura indicados en la presentación.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 20	Resolución en clase y/o a través del aula virtual, de problemas relacionados con el temario del bloque 1. Se trabajarán los ODS relacionados con la asignatura indicados en la presentación.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 20	Resolución en clase y/o a través del aula virtual, de problemas relacionados con el temario del bloque 2. Los alumnos trabajan la importancia de las enfermedades de transmisión alimentaria en salud pública mediante la investigación de un brote de enfermedad de transmisión alimentaria. Integra microbiología, epidemiología y salud pública. Se trabajarán los ODS relacionados con la asignatura indicados en la presentación.



Otras actividades	Semana 1 a Semana 20	Clases de resolución de problemas y ejercicios en aula convencional. Se trabajarán los ODS relacionados con la asignatura indicados en la presentación.
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 20	Tutorías académicas de resolución de dudas.
Pruebas	Semana 1 a Semana 20	Se realizarán pruebas parciales de ambos bloques teóricos.

VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN

Las pruebas de evaluación serán las siguientes:

- 1. PRUEBAS ESCRITAS PARA LA EVALUACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS:** Nota mínima: 5 sobre 10. Ponderación 70%. Se realizarán dos pruebas (Tipo test respuesta múltiple, respuestas cortas y/o resolución de ejercicios) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura. En la prueba de evaluación tipo test, tres preguntas mal contestadas restaran una pregunta bien contestada. Evaluación en el periodo ordinario. Reevaluable en periodo extraordinario. Para liberar la prueba y hacer media con el resto de actividades de la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5. Si no es así deberá ser reevaluada.
- 2. PRUEBAS DE EVALUACIÓN DE SEMINARIOS:** Nota mínima: NO. Ponderación: 20%. Se evaluará su contenido mediante una serie de preguntas cortas y/o presentación de un informe. Evaluación en periodo ordinario. NO reevaluable en periodo extraordinario.
- 3. PRUEBAS DE EVALUACIÓN DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:** Nota mínima: NO. Ponderación: 10%. Se evaluará su contenido mediante la presentación de un informe/preguntas cortas/preguntas tipo test/resolución de ejercicios. Evaluación en periodo ordinario. NO reevaluable en periodo extraordinario.
- 4. TUTORÍAS:** Tendrán carácter voluntario y no ponderan en la nota de la asignatura.

Cálculo de la nota final o global: La nota final se calcula como la media ponderada de las notas de las actividades de evaluación según los porcentajes indicados, siempre y cuando se hayan superado con la nota mínima indicada para cada una de ellas. Teniendo en cuenta lo anterior, para aprobar la asignatura la media ponderada debe ser no inferior a 5. Si una o varias actividades de evaluación no se han superado con la nota mínima, la nota final de la asignatura será la nota media obtenida entre todas las actividades de evaluación realizadas teniendo en cuenta que no podrá superar un 4,0. Si no se ha presentado a ninguna prueba evaluable, la nota final será "No presentado"

Convocatoria extraordinaria: En convocatoria extraordinaria los estudiantes solamente se presentarán a las actividades de evaluación de las pruebas no superadas reevaluables, de manera que para el cálculo de la nota final en esta convocatoria se utilizará la calificación de las actividades de evaluación aprobadas en convocatoria ordinaria y las notas obtenidas en las actividades revaluadas. El cálculo de la nota final se realiza tal y como se indica en el apartado anterior. La reevaluación de las actividades reevaluables se realizará en la fecha oficial indicada para la convocatoria extraordinaria.

Convocatoria adelantada: El/la estudiante que haya solicitado la convocatoria adelantada deberá ponerse en contacto con el profesor responsable de la asignatura, tan pronto sea posible, para que le facilite la información y/o material necesario para la evaluación, que será similar a la que seguirá el resto de los estudiantes matriculados en la asignatura.

En la siguiente tabla se resume la ponderación y el carácter (reevaluable/ no reevaluable) de las diferentes pruebas de la asignatura. Sistemas de Evaluación SE1: Pruebas escritas; SE2: Pruebas de ejecución de tareas (evaluación de prácticas de laboratorio y/o de informática); SE3: Realización de informes individuales y colectivos

Evaluación	Ponderación (%)	Contenido	Tipo	Modalidad	Nota mínima
Prueba escrita 1: Evaluación conceptos bloque 1 (SE1)	30	Prueba escrita relacionada con los contenidos teórico - prácticos del Bloque 1 de la teoría.	Reevaluable	Presencial	5
Prueba escrita 1: Evaluación conceptos bloque 2 (SE1)	40	Prueba escrita relacionada con los contenidos teórico - prácticos del Bloque 2 de teoría.	Reevaluable	Presencial	5
Seminario 1: Ejecución de ejercicios en el aula de teoría (SE3)	10	Seminario 1	No reevaluable	Presencial	No
Seminario 2 Ejecución de ejercicios en el aula de teoría (SE3)	10	Seminario 2	No reevaluable	Presencial	No

Resolución de problemas 1					
Resolución de un supuesto práctico en el aula de clase (SE2; SE3)	10	Resolución problemas	No reevaluable	Presencial	No

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Diseño de industrias agroalimentarias. Autor: Ana Casp. Edit: Mundi-Prensa
 Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Autores: Jean-Yves Leveau, Marielle Bouiz. Edit: Mundi Prensa. --
 Guía del transporte frigorífico. Autor: Manuel Rebollo. Edit: Mundi-Prens
 Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección : de aplicación en empresas del sector alimentario / Critt Hyginov. Zaragoza : Acribia, 2001

Higiene e inspección de carnes. Volumen 1. Madrid : Ediciones Diaz de Santos, S.A. D.L. 2006

Casp Vanaclocha, Ana. Diseño de industrias agroalimentarias. Mundi-Prensa, 2005.
 • Vollmann, Thomas E. Sistemas de planificación y control de la fabricación / Thomas E. Vollmann, William Lee Berry, D. Clay Whybark . 1ª ed. en español trad. de la 3ª en inglés México, D.F. ; Madrid • Mantenimiento industrial integral / Jesús A. Royo Sánchez , Mariano Bolea Bitrián, Fernando Torres Leza, Juan José Aguilar Martín . Kronos, 2002

Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección / coordinadores Jean-Yves Leveau, Marielle Bouix . 1ª ed Madrid : AMV : Mundi Prensa, 2002
 Diseño y construcción de industrias agroalimentarias / Emilio García-Vaquero Vaquero, Francisco Ayuga Tellez . Madrid : Mundi-Prensa, 1993

Páginas web:
<http://www.higieneambiental.com/higiene-alimentaria> Página con numerosas noticias relacionadas con el mundo de la higiene alimentaria. Muy actualizada y con numerosos enlaces a otras páginas.
<http://www.aecosan.msssi.gob.es/> Página de la la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
<http://www.eufic.org> Página del European Food Information Council (EUFIC)
<http://www.codexalimentarius.org> Página de la Comisión del Codex Alimentarius

Bibliografía complementaria

Diseño de industrias agroalimentarias / Antonio López Gómez . [1ª ed.] Madrid : A. Madrid Vicente, D.L. 1990
 Fábricas de alimentos : procesos, equipamiento, costos / editado por Alfred Bartholomai; Zaragoza : Acribia, 200
 Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales del control de los alimentos. Roma : FAO, 2003
 HACCP : manual del auditor de calidad / ASQ Food, Drug, and Cosmetic Division. Zaragoza : Acribia, D.L. 2003
 Mortimore, Sara. HACCP : enfoque práctico / Sara Mortimore, Carol Wallace ; 2a ed. Zaragoza : Acribia, D.L. 2001
 Requisitos previos de higiene y trazabilidad para la implantación del sistema de autocontrol (APPCC) en el sector agroalimentario / Generalitat Valenciana. Consejería de Sanidad y Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana. Valencia: Fecacova, 2001

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	ANTONIO GONZÁLEZ RUIZ
Correo electrónico	antonio.gonzalezr@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si



Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	1
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	2
Nombre y apellidos	MARÍA JOSEFA GUTIÉRREZ CISNEROS
Correo electrónico	mariajosefa.cisneros@urjc.es
Departamento	Especialidades Médicas y Salud Pública
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0
Nombre y apellidos	MARTÍN CARLOS GRADOS SÁNCHEZ
Correo electrónico	martincarlos.grados@urjc.es
Departamento	Especialidades Médicas y Salud Pública
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Asociado/a CC Salud (Vinc.)
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0



Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0
Nombre y apellidos	SILVIA FLAJ PRADOS
Correo electrónico	silvia.flaj@urjc.es
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Investigador
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0

