



1. Datos generales

Asignatura: INSPECCIÓN Y CONTROL SANITARIO **Código:** 14344
Tipología: OPTATIVA **Créditos ECTS:** 4.5
Grado: 376 - GRADO EN FARMACIA **Curso académico:** 2018-19
Centro: (14) FACULTAD DE FARMACIA DE ALBACETE **Grupos:** 10
Curso: 5 **Duración:** Primer cuatrimestre
Lengua principal de impartición: Español **Segunda lengua:**
Uso docente de otras lenguas: **English friendly:** No
Página Web:

Nombre del profesor: GEMMA BLAZQUEZ ABELLAN - Grupo(s) impartido(s): 10				
Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Facultad de Farmacia/Despacho 1.07.07	CIENCIAS MÉDICAS	2261	gemma.blazquez@uclm.es	Concertar cita por correo electrónico

2. Requisitos previos

No existen requisitos previos, si bien se recomienda que el alumno haya cursado las asignaturas de Microbiología I y II, Parasitología, Bromatología y Nutrición, Salud Pública y Toxicología.

3. Justificación en el plan de estudios, relación con otras asignaturas y con la profesión

Los estudios del Grado en Farmacia capacitan al alumno como experto del medicamento, si bien al tratarse de una formación pluridisciplinar le dotan de una capacidad para ejercer la profesión en otras áreas como profesional sanitario.

Una de las actividades profesionales del Graduado en Farmacia es la inspección y el control sanitario en el ámbito local, autonómico o estatal en materia de sanidad ambiental, alimentaria y de promoción de la salud.

La Ley44/2003 de ordenación de las profesiones sanitarias reconoce en su artículo 2.2.a) a la Farmacia como profesión sanitaria de nivel Licenciado, compitiéndole, entre otras, las actividades dirigidas a la colaboración en los procesos de la vigilancia de la salud pública (artículo 6.2b). Por otro lado, la Ley General de Sanidad regula todas las acciones que permitan hacer efectivo el derecho a la protección de la salud reconocido en el artículo 43 y concordantes de la Constitución Española. Asimismo establece que las Administraciones Públicas desarrollarán actuaciones en materia de sanidad ambiental, alimentaria y promoción de la salud, siendo todas ellas funciones de la salud pública.

Teniendo en cuenta que las Comunidades Autónomas tienen transferidas competencias en materia de sanidad e higiene, promoción, prevención y restauración de la salud, para llevar a cabo su ejecución disponen de Servicios Oficiales Farmacéuticos que se encargan de desarrollar, entre otras, las funciones de vigilancia, inspección y control sanitario de abastecimientos de agua, aguas de recreo, residuos, productos químicos, biocidas; en el ámbito de la seguridad alimentaria, la inspección y control sanitario de industrias y establecimientos en los que se elaboren, envasen, almacenen, distribuyan o vendan alimentos, bebidas y otro tipo de productos con incidencia en la salud, y comedores colectivos, y finalmente, actividades de educación sanitaria y promoción de la salud.

El estudio de la asignatura "Inspección y Control Sanitario" se puede considerar una herramienta para dotar al futuro Graduado en Farmacia de una formación clave en el correcto desempeño de sus tareas como profesional sanitario en los Servicios Oficiales Farmacéuticos, ofreciéndole una enseñanza específica en las técnicas de inspección, auditorías, toma de muestras, análisis de las mismas, redacción de actas e informes, entre otras, con el objeto de garantizar no solo la protección de la salud, sino brindar la protección contra fraudes.

La asignatura "Inspección y Control Sanitario" es una asignatura vinculada al módulo de Legislación y Farmacia Social que permite al estudiante de quinto curso configurar su programa formativo de acuerdo con su interés profesional.

4. Competencias de la titulación que la asignatura contribuye a alcanzar

Competencias propias de la asignatura

- B01 Dominio de una segunda lengua extranjera en el nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencias para las Lenguas.
- B02 Conocimientos de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
- B03 Una correcta comunicación oral y escrita.
- B04 Compromiso ético y deontología profesional.
- B05 Capacidad de desarrollo de aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores. Conocer los principios éticos y deontológicos y actuar según las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que rigen el ejercicio profesional colaborando con otros profesionales de la salud y adquiriendo habilidades del trabajo en equipo.
- ELF3 Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológico, parasitológico) relacionados con la salud en general y medio ambiente en particular.
- EM3

G09	Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.
G12	Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
G13	Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto oral como escrita, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración con equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.
G14	Conocer los principios éticos y deontológicos según las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que rigen el ejercicio profesional, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto social en transformación.
G15	Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica.
T01	Capacidad de razonamiento crítico basado en la aplicación del método científico.
T02	Capacidad para gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet.
T03	Manejo de software básico y específico para el tratamiento de la información y de los resultados experimentales.
T04	Motivación por la calidad, la seguridad laboral y sensibilización hacia temas medioambientales, con conocimiento de los sistemas reconocidos a nivel internacional para la correcta gestión de estos aspectos.
T05	Capacidad de organización, planificación y ejecución.
T06	Capacidad para abordar la toma de decisiones y dirección de recursos humanos.
T07	Capacidad para trabajar en equipo y, en su caso, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.
T08	Desarrollar las habilidades para las relaciones interpersonales y la capacidad para desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.

5. Objetivos o resultados de aprendizaje esperados

Resultados propios de la asignatura

Saber medir, examinar, observar y comparar para constatar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa vigente.
 Determinar la secuencia de pasos necesarios para efectuar una inspección.
 Proveer al alumno de directrices prácticas para realizar inspecciones basadas en el riesgo y poder emitir un criterio sanitario.
 Conocer los requisitos legales que deben cumplir las Industrias Alimentarias y los trámites a seguir para su autorización.
 Conocer los criterios sanitarios a controlar en los establecimientos alimentarios que puedan suponer un riesgo para la salud.
 Asegurar la eficacia de los sistemas de control de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
 Ser capaz de realizar una evaluación correcta del etiquetado de los alimentos.
 Ser capaz de realizar el control de la fabricación, almacenamiento, y comercialización de sustancias y preparados peligrosos.
 Establecer y aplicar los procedimientos adecuados para la realización de una correcta toma de muestras que sea válida para el control oficial y su posterior remisión a los Laboratorios de la Red de Salud Pública.
 Conocer programas de sanidad ambiental y seguridad alimentaria.
 Conocer los criterios sanitarios a controlar en el agua de consumo humano y la implicación de la autoridad sanitaria en su control.
 Ser capaz de interpretar la legislación sanitaria con el fin de ofrecerle una visión general de la profesión farmacéutica en el ámbito de la promoción, prevención y restauración de la salud.
 Saber llevar a cabo el control de las condiciones higiénico sanitarias de las aguas recreativas.
 Tener conocimientos adecuados para supervisar las instalaciones de riesgo de legionelosis.
 Conocer las condiciones higiénico sanitarias que deben cumplir los establecimientos de tatuaje, micropigmentación y perforado corporal o piercing.

6. Temario / Contenidos

Tema 1 Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria. Codex Alimentarius. Instituciones y organizaciones oficiales.
Tema 2 Normativa sanitaria relativa a los productos alimenticios. Reglamentación de la Unión Europea. Código Alimentario Español. Reglamentaciones Técnico Sanitarias. Normas de Calidad.
Tema 3 Normas de higiene relativa a los productos alimenticios. Principios de APPCC. Locales. Equipos. Suministro de agua. Envasado y embalaje. Almacenamiento. Conservación. Transporte. Higiene del personal y Formación.
Tema 4 Autorización sanitaria de industrias y establecimientos. Registro General Sanitario de alimentos.
Tema 5 Información obligatoria alimentaria al consumidor. Especial referencia a la información nutricional y a los alérgenos
Tema 6 Supervisión oficial de los programas de autocontrol.
Tema 7 El control oficial de los productos alimentarios. Procedimientos de control y verificación. Cumplimentación de actas de inspección y otros documentos de control oficial
Tema 8 Toma de muestras del control oficial. Procedimiento. Tipos de análisis (inicial, contradictorio y dirimente).
Tema 9 Vigilancia, control e inspección de establecimientos de producción, transformación y distribución de alimentos.
Tema 10 Vigilancia, control e inspección de establecimientos elaboradores de comidas preparadas.
Tema 11 Inspección sanitaria del agua de consumo humano.
Tema 12 Inspección sanitaria de aguas recreativas.
Tema 13 Inspección sanitaria de instalaciones de riesgos de proliferación y dispersión de legionella.
Tema 14 Control de sustancias y preparados peligrosos. Biocidas.
Tema 15 Inspección sanitaria de establecimientos de tatuaje, micropigmentación y perforado corporal o piercing.

Comentarios adicionales sobre el temario

Se realizarán Seminarios donde se llevarán a la práctica los conocimientos adquiridos en las clases teóricas:

- Manejo de normativa sanitaria relativa a los alimentos.
- Realización de casos prácticos, con ejemplos reales.

- Redacción y cumplimentación de actas de inspección, actas de toma de muestras e informes sanitarios.
- Evaluación de programas de control.
- Evaluación del etiquetado de alimentos.
- Valoración de certificados de DDD.
- Análisis y discusión de noticias de actualidad relacionadas con la asignatura.
- Visitas a establecimientos alimentarios (según disponibilidad empresas).

En el aula virtual se informará al alumno de las fechas en las que se realizarán los seminarios de acuerdo al momento de impartición de los temas teóricos con los que estén relacionados.

7. Actividades o bloques de actividad y metodología

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	B01, B02, B03, B04, B05, ELF3, EM3, G09, G12, G13, G14, G15, T01, T02, T03, T04, T05, T06, T07, T08	1.04	26.00	Sí	No	No	La disponibilidad de los recursos docentes estará accesible en la plataforma Moodle antes del comienzo de las actividades. Además, los estudiantes tendrán acceso a material bibliográfico y audiovisual complementario (libros, artículos de revisión, vídeos) en la biblioteca universitaria del campus de Albacete. La participación activa del estudiante, mediante el trabajo cooperativo tanto en el aula como fuera de ella y en la confección y defensa de trabajos y resolución de problemas que se expondrán oralmente se tendrá en cuenta en la valoración final de la asignatura.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Seminarios	B01, B02, B03, B04, B05, ELF3, EM3, G09, G12, G13, G14, G15, T01, T02, T03, T04, T05, T06, T07, T08	0.60	15.00	Sí	No	No	La docencia práctica se impartirá en grupos reducidos dentro de periodos establecidos en el calendario académico. Se llevarán a cabo en aulas dotadas con los medios adecuados para alcanzar los objetivos propuestos.
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	B01, B02, B03, B04, B05, ELF3, EM3, G09, G12, G13, G14, G15, T01, T02, T03, T04, T05, T06, T07, T08	0.16	4.00	Sí	No	Sí	En el calendario académico se han reservado fechas específicas para las pruebas de evaluación que no coinciden con otras actividades lectivas
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	B01, B02, B03, B04, B05, ELF3, EM3, G09, G12, G13, G14, G15, T01, T02, T03, T04, T05, T06, T07, T08	2.70	67.50	Sí	No	No	El alumno podrá solicitar tutorías personales sobre contenidos de la asignatura concertando la entrevista previamente con el profesor correspondiente

Total:	4.50	12.50	
Créditos totales de trabajo presencial: 1.80			Horas totales de trabajo presencial: 45.00
Créditos totales de trabajo autónomo: 2.70			Horas totales de trabajo autónomo: 67.50

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. Criterios de evaluación y valoraciones

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estud. pres.	Estud. semipres.	
Prueba	70.00%	0.00%	Se harán 2 pruebas de progreso en las que se evaluarán conceptos teóricos, temas tratados en las prácticas o en las distintas actividades docentes, resolución de casos prácticos, etc... Estas pruebas de progreso no son obligatorias pero sí son recuperables en una prueba final para el conjunto de la asignatura correspondiente a la convocatoria ordinaria, o caso de no aprobar ésta última, en la extraordinaria. Será necesario obtener un mínimo de 5 puntos sobre 10 en la media ponderada de las dos pruebas de progreso. Esta puntuación supondrá el 70 % de la calificación final. Se hará una prueba final recuperable en la que se evaluarán, al igual que en las pruebas de progreso, conceptos teóricos, temas tratados en las prácticas o en las distintas actividades docentes, resolución casos prácticos., etc. Se requiere obtener como mínimo 5 puntos sobre 10. Esta puntuación supondrá el 70 % de la calificación final.
Práctico	20.00%	0.00%	Las actividades realizadas en las prácticas no tienen carácter obligatorio. Al finalizar cada sesión, los alumnos entregarán una memoria con las actividades realizadas en cada práctica. La calificación obtenida supondrá el 20% de la calificación final de la asignatura, teniendo en cuenta en la evaluación de este apartado la asistencia a las prácticas, la comprensión de la práctica, la actitud del alumno y la adecuada elaboración de la memoria de prácticas.
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	El profesor aconseja al alumno la asistencia regular a las actividades presenciales durante el curso (lecciones magistrales, talleres, conferencias) Se valorará con un máximo de 10 puntos la presentación oral y defensa pública de trabajos, la participación activa en las simulaciones prácticas, la resolución de las cuestiones y problemas por parte del alumno, así como su participación activa y actitud en clases teóricas, prácticas y tutorías. Esta puntuación supondrá un 10 % de la calificación final de la asignatura. Tan sólo se tendrá en cuenta una vez superados los bloques teórico y práctico. Estas actividades son no obligatorias no recuperables.
Total:	100.00%	0.00%	

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Se seguirá un sistema de evaluación continua, adaptado a las normas reguladoras de la Universidad de Castilla La Mancha. La calificación final tendrá en cuenta, de forma proporcional, el promedio de las pruebas escritas (70 %), la asistencia a los seminarios y realización de actividades prácticas dentro de los grupos convocados durante el curso (20 %) así como la participación con aprovechamiento en clase (10 %). Se seguirá un sistema de evaluación continua mediante dos pruebas de progreso y/o 1 prueba final (cuando no se supere la evaluación continua) de forma que la obtención de 5 puntos (sobre 10) dará lugar a la superación de la parte teórica. El cómputo de puntuación a tener en cuenta en la calificación final de la asignatura se realizará de la siguiente forma: Nota media ponderada de las dos pruebas de progreso (sobre diez) x 0.70 + nota de evaluación de las prácticas (sobre diez) x 0.20 + nota de la valoración de la participación con aprovechamiento en clase (sobre diez) x 0.10.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

1. La convocatoria extraordinaria consiste en una única prueba final no recuperable obligatoria para los alumnos que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria
2. Al igual que en la convocatoria anterior, se requiere la obtención de 5 puntos sobre 10 en el examen para dar lugar al aprobado. El cómputo de la puntuación final se realizará de la siguiente forma: nota del "examen extraordinario" (sobre diez) x 0.70 + nota de la valoración de las prácticas (sobre diez) x 0.20 + nota de la valoración de la participación (sobre diez) x 0.10. Los puntos de valoración de las prácticas y los de participación a los que se refiere la fórmula anterior corresponden a los que obtuvo el estudiante en la convocatoria ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Podrán acceder a esta convocatoria solamente los alumnos que cumplan los requisitos expuestos en el Reglamento de Evaluación del Estudiante de la Universidad de Castilla-La Mancha, serán evaluados de acuerdo con los criterios aplicados en la convocatoria extraordinaria

9. Secuencia de trabajo, calendario, hitos importantes e inversión temporal

No asignables a temas

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL] [Combinación de métodos] (26 h tot.)	26
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL] [Seminarios] (15 h tot.)	15
Pruebas de progreso [PRESENCIAL] [Pruebas de evaluación] (4 h tot.)	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA] [Trabajo autónomo] (67.5 h tot.)	67.5

Actividad global

Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL] [Combinación de métodos]	26
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL] [Seminarios]	15
Pruebas de progreso [PRESENCIAL] [Pruebas de evaluación]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA] [Trabajo autónomo]	67.5

Total horas: 112.5

Comentarios generales sobre la planificación:

Consultar horarios de la página web de la Facultad de Farmacia y Campus virtual.

La planificación de la asignatura se irá realizando durante el desarrollo del curso con ayuda de la plataforma virtual de la UCLM.

La planificación temporal podrá verse modificada ante causas imprevistas.

10. Bibliografía, recursos

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción
	Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición http://aesan.msssi.gob.es/ EUR-LEX http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm IBERLEX http://www.boe.es/aeboe/consultas/basedatos/iberlex.php Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad http://www.msssi.gob.es/				