

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| <b>Codi</b>          | 42691                 |
| <b>Nom</b>           | Seguretat alimentària |
| <b>Cicle</b>         | Màster                |
| <b>Crèdits ECTS</b>  | 3.0                   |
| <b>Curs acadèmic</b> | 2021 - 2022           |

**Titulació/titulacions**

| <b>Titulació</b>                                       | <b>Centre</b>                                    | <b>Curs</b> | <b>Període</b>      |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|---------------------|
| 2124 - M.U. en Salut pública i gestió sanitària 12-V.1 | Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació | 1           | Primer quadrimestre |

**Matèries**

| <b>Titulació</b>                                       | <b>Matèria</b>            | <b>Caràcter</b> |
|--------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------|
| 2124 - M.U. en Salut pública i gestió sanitària 12-V.1 | 3 - Protecció de la salut | Obligatòria     |

**Coordinació**

| <b>Nom</b>            | <b>Departament</b>                                                 |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|
| RUIZ LEAL, MARIA JOSE | 265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal |

**RESUM**

El mòdul de Seguretat Alimentària té per objecte proporcionar coneixements per estimar els riscos associats a l'exposició a tòxics naturals o sintètics presents en els aliments en funció dels hàbits de consum i subgrups de població.

S'abordaran els tòxics més preocupants en salut pública, les seves fonts i formació, així com els seus efectes, mecanismes d'acció i manifestacions d'aquests efectes i la prevenció d'intoxicacions mitjançant l'establiment dels límits de seguretat. S'estudiaran les metodologies utilitzades per a la recerca toxicològica, que permetran relacionar les dosis amb els efectes i mitjançant l'extrapolació, aplicant factors d'incertesa, establir els marges de seguretat més apropiats. S'introduirà en els processos d'avaluació, gestió i comunicació de riscos toxicològics.



## **CONEIXEMENTS PREVIS**

### **Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació**

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### **Altres tipus de requisits**

El perfil recomanat és el de persona en possessió d'un títol universitari oficial.

## **COMPETÈNCIES**

## **RESULTATS DE L'APRENTATGE**

El procés d'ensenyança-aprenentatge en esta matèria contribuirà que l'estudiant adquireisca les competències bàsiques, generals i transversals indicades en el contingut general del Màster, i en particular al desenvolupament de les competències específiques més directament relacionades amb els continguts següents:

- Coneixement sobre els tòxics presents en els aliments.
- Procediments d'anàlisi dels tòxics.
- Metodologies d'avaluació toxicològica.

Avaluació de riscos toxicològics.

## **DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS**

### **1. Seguretat Alimentària**

- Riscos físics, químics i biològics.
- Caracterització dels riscos per mitjà de la identificació de perills i avaluació de l'exposició a tòxics a través de la dieta.
- Control i límits de seguretat. Models per predir l'exposició i establir els nivells de seguretat.
- Avaluació de models toxicocinètics. Avaluació de tòxics en aliments, medi ambient i tòxics en el medi laboral.
- Higiene dels aliments.

**VOLUM DE TREBALL**

| ACTIVITAT                           | Hores        | % Presencial |
|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Classes de teoria                   | 24,00        | 100          |
| Estudi i treball autònom            | 15,00        | 0            |
| Lectures de material complementari  | 10,00        | 0            |
| Preparació d'activitats d'avaluació | 10,00        | 0            |
| Preparació de classes de teoria     | 25,00        | 0            |
| <b>TOTAL</b>                        | <b>84,00</b> |              |

**METODOLOGIA DOCENT**

Classes teòriques (l·liçó magistral participativa).

Casos pràctics.

Resolució de problemes.

Desenvolupament de projectes.

Tutories individuals.

**AVALUACIÓ**

Examen teoria. 85%

Asistencia y participación clases. 15%

**REFERÈNCIES****Bàsiques**

- Bocio A, Castell V, Falcó G, Gosálbez P, Ramos, AJ. Contaminants químics, estudi de dieta total a Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentaria. Generalitat Catalunya, Barcelona (Spain), 2005.
- Dietary exposure assessment of chemicals in food. Report of a Joint FAO/WHO consultation Annapolis, Maryland, USA, 2-6 May 2005.
- Faustman EM, Omenn GS, Risk Assesment. En Casaret and Doulls Toxicology, Seventh ed. (Ed. Klaassen CD. Mc Graw Hill, London 2008.



- Cameán A, Repetto M. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos, Madrid 2006.
- Lipscomb JC, Ohanian EV. Toxicokinetics and Risk Assessment. Informa, London 2007.
- Repetto, M, Repetto G. Toxicología Fundamental, 4ª ed, Díaz de Santos Madrid 2009.
- AECOSAN. <http://aesan.msssi.gob.es/>

### **Complementàries**

- Commision Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. L364/5-24, Official Journal of European Union 2006.
- FAOSTAT. <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/browse/D/FS/E>
- WHO-FOOD SAFETY. <http://www.who.int/foodsafety/en/>
- EU. [http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)
- RASFF. [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm)

## **ADDENDA COVID-19**

**Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern**

### **1. Continguts / Contenidos**

Se mantienen todos los contenidos inicialmente programados en la guía docente para las sesiones teóricas.

### **2. Volum de treball i planificació temporal de la docència / Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia**

Mantenimiento de la planificación docente.

### **3. Metodologia docente / Metodología docente**

Sustitución de la clase presencial por subida al aula virtual de los materiales para esas sesiones (presentaciones power point con explicaciones, links y artículos relacionados) y en algunos casos clases por videoconferencia en el aula virtual a través de Blackboard Collaborate el día y a la hora de la clase presencial.

Sustitución de la participación en clase por tareas subidas al aula virtual.

Se mantiene el sistema de tutorías virtuales (atención del profesorado en las 48 horas siguientes).



Mismos materiales previstos en la guía original para la docencia presencial- Utilización de tutorías virtuales para atender las dudas de los estudiantes.

#### **4. Avaluació / Evaluación**

Incremento del porcentaje de la evaluación de tareas, que pasa de un 15% en la guía docente a un 25%.

Reducción del porcentaje del examen final, que pasa de un 85% en la guía docente a un 75%..

Prueba de evaluación final: Se propone un examen de prueba objetiva tipo test a través del aula virtual el día establecido para el examen final.

Si una persona no dispone de los medios para establecer esta conexión y acceder al aula virtual, deberá contactar con el profesorado por correo electrónico en el momento de la publicación de este anexo a la guía docente. Además, si el alumno tiene problemas con la conexión en el momento en que está realizando el examen, deberá comunicarlo a los profesores en el momento del problema.

Mantenimiento del calendario de exámenes previsto.

#### **5. Bibliografia / Bibliografía**

Se mantienen las lecturas recomendadas disponibles en bases de datos que tiene suscrita la UV (requieren VPN en algunos casos) y las recomendadas por los profesores.