

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

Codi	36370
Nom	Seguretat alimentària
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2024 - 2025

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	2	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	12 - Seguretat alimentària	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
BERRADA RAMDANI, HOUDA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
FERNÁNDEZ FRANZÓN, MÓNICA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura de seguretat alimentària (36370) és de caràcter obligatori de segon curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix a la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. En l'actual pla d'estudis consta d'un total de 4,5 crèdits ECTS que s'imparteixen amb caràcter semestral.

Els objectius fonamentals són:

- i) Proporcionar als estudiants els coneixements necessaris en seguretat dels aliments perquè siguin capaços de conèixer els principis i responsabilitats comunes per a aconseguir un nivell elevat de protecció de la salut.



ii) Adquirir coneixements conduents a l'avaluació de riscos toxicològics i prevenció dels mateixos

Per a això s'aportaran coneixements sobre:

- Toxicologia bàsica
- Substàncies tòxiques presents en els aliments
- Prevenció de les intoxicacions alimentàries
- Avaluació de riscos

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

Per cursar seguretat alimentària és necessari partir del coneixement d'una sèrie de conceptes bàsics que formen part del contingut de les assignatures impartides durant el curs anterior del Grau .

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Conèixer i saber aplicar les mesures higièniques i preventives de les principals alteracions dels aliments produïts per components biològics i químics.
?
?
?
- Gestionar i manipular aliments des de l'àmbit de la seguretat alimentària.
?
?
?

- Coneixer els Aspectes Generals dels Tòxics Presents En els Aliments i De Les intoxicacions.
- Coneixer la innocuïtat Alimentària de les Materies Primeres, els Processos Tecnològics i els Aliments Cuinats.
- Coneixer els Riscs Associats al Consum d'aliments.



- Coneixer les Principals patologies produïdes pels Tòxics dels Aliments.
- Saber com utilitzar la Informació Toxicològica Relacionada amb els Aliments.
- Coneixer els Conceptes Bàsics de higiene dels aliments, Processos i Productes

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Introducció a la Higiene alimentària

Definició. Conceptes. Codex alimentari. Seguretat alimentària

2. Neteja i desinfecció: Definicions. Tipus de brutícia. Procés de neteja. Escombraries. Detergents i desinfectants.

3. Normativa específica de qualitat en el sector alimentari. Definicions previstes en la legislació alimentària

4. Bases de la toxicologia. Conceptes toxicològics. Fases de l'acció tòxica. Reaccions de biotransformació.

5. Substàncies tòxiques d'origen natural. Aliments marins. Substàncies antinutritives. Bolets.

6. Contaminants biològics presents en els aliments. Els principals patògens de transmissió alimentària. Els principals mètodes i procediments per prevenir les intoxicacions i toxiinfeccions alimentàries

7. Fluorurs, Nitrats i Nitrits.

8. Micotoxines. Classes. Efectes tòxics. Prevenció de la contaminació

**9. Metalls i altres contaminants mediambientals i industrials****10. Plaguicides. Classes. Efectes tòxics. Límit màxim de residu****11. Residus veterinaris. Classes. Efectes tòxics. Legislació.****12. Additius alimentaris. Classificació, legislació i aspectes toxicològics****13. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries****14. Tòxics derivats del processat, preparació i emmagatzematge dels aliments.****15. Alertes alimentàries. Procediments a seguir en les intoxicacions alimentàries. Declaració d'alerta alimentària. Avaluació del Risc. Gestió d'Alertes i Crisi alimentàries. SCIRI. Gestió de notificacions alimentàries.****VOLUM DE TREBALL**

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	45,00	100
Estudi i treball autònom	67,50	0
TOTAL	112,50	

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructurarà de la manera:

Classes teòriques Inclouran destinades a la presentació per part del professorat dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'estudiantat adquireixi els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació.

Actividades de grupos para resolució de problemes i casos.- En aquestes classes es durà a terme l'aplicació específica dels coneixements que els i les estudiants hagin adquirit en les classes de teoria. Es potenciarà la resolució de problemes amb esperit crític per realitzar una altra sèrie d'activitats complementàries de tipus variats como el estudi de casos y discussió de temes d'actualitat.



Elaboració de vídeos- Els estudiants realitzaran vídeos curts per grups que s'exposaran en classe.

Estudi-Preparació de activitats, Classes i Exàmenes.- Hores de treball autònom destinades a la lectura i preparació de les classes, preparació d'exàmens

Durant les activitats, tant teòriques com pràctiques, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), així com en les propostes de temes per als seminaris coordinats. Amb això es pretén proporcionar als l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica. Dels 17 objectius de desenvolupament sostenible es farà especial èmfasi en els objectius següents relacionats amb la seguretat alimentària:

- 1- Objectiu 1: Posar fi a la pobresa en totes les seves formes en tot el món
- 2- Objectiu 2: Fam Zero
- 3- Objectiu 3: Garantir una vida sana i promoure el benestar per a tothom en totes les edats.
- 4- Objectiu 13: Prendre mesures urgents per combatre el canvi climàtic i els seus impactes

AVALUACIÓ

La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. S'ha de tenir en compte que, d'acord amb l'article 13. d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure un estudiant abstenir-se en la utilització o cooperació en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzen o en documents oficials de la universitat.

Davant pràctiques fraudulentes es procedirà segons allò establert pel "Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València" (ACGUV 123/2020):
<https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83.pdf>

1.- **Part teòrica (proves tipus test + examen final):** Al llarg de curs es realitzaran diverses proves tipus test del contingut que indique el professor i que permetrà eliminar matèria per a l'examen final. Les proves tindran un valor màxim del 15%. Els test es realitzaran amb preguntes d'opció múltiple, vertader/fals, aparellament i/o emplenar buits. La nota que s'obtinga se sumarà a la nota de l'examen final. Els estudiants que en el global de les proves tipus test hagen tret per davall de 5 sobre 10 aniran amb tota l'assignatura al final.

L'examen final inclou els temes exposats en les classes teòriques amb preguntes de resposta oberta i curta o de resposta alternativa (vertader-fals) amb raonament i preguntes tipus test. L'examen final representa el 60% de la nota final.

Important: Per a sumar la resta de les activitats, es requereix obtindre un mínim de 5 punts sobre 10 en els continguts teòrics.



2. Tasques: Un 15% de la nota correspon a la realització de les tasques a l'Aula Virtual o que es realitzen en horari de classe. En aquesta qualificació es tindrà en compte la resolució de les activitats proposades (la nota es distribuirà segons el nombre de tasques i/o qüestions proposades).

La falta d'assistència amb regularitat a classe es veurà reflectida de manera negativa en la qualificació corresponent a aquest apartat.

3. Elaboració de vídeos: Un 10% de la nota de l'assignatura correspon amb l'avaluació dels vídeos realitzats en grups que seran visionats en classe. Al seu torn, el mateix grup prepararà preguntes sobre el vídeo perquè siga contestat pels companys. Els temes a tractar s'adjudicaran els primers dies de classe.

Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit (primera i segona convocatòria) seran qualificats com No Presentats.

Per a superar l'assignatura, s'ha d'obtindre una qualificació igual o superior a 5.

Aquells estudiants que no superen l'assignatura en la primera convocatòria, se li guardarà la nota corresponent al vídeo exposat en classe (10% de la nota) i les notes de les activitats (15% de la nota) per a la segona convocatòria (Juliol).

Els repetidors que hagen realitzat el vídeo no l'hauran de tornar a realitzar-lo, però sí que hauran de tornar a realitzar les activitats.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- T Repetto M, Repetto G. Toxicología Fundamental. 4 ed, Díaz de Santos, Madrid, 2009.
- Klaassen CD, Watkins JB. Casarett y Doull fundamentos de Toxicología. Mc Graw-Hill Interamericana, Madrid (2005).
- Ballantyne B, Marrs TC, Syversen T. general and Applied Toxicology. 3rd ed. Wyley & Sons, West Sussex, 2009.
- Armendáriz Sanz, J.L. (2017). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 3^{oa} eD.

Complementàries

- Cameán A, M Repetto. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos, Madrid 2006.
- TBallantyne B, Marrs TC, Syversen T (2009) General & Applied Toxicology. 3rd ed. Wyley & Sons, West Sussex exto referencia
- Hayes AW (2009) Principles and Methods of Toxicology. Taylor & Francis, London.