

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

Codi	41026
Nom	Seguretat alimentària
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	10.0
Curs acadèmic	2024 - 2025

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - M.U.Calid.Segur.Alim	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Anual

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - M.U.Calid.Segur.Alim	1 - Seguridad Alimentaria	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
FERNÁNDEZ FRANZÓN, MÓNICA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
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 dels tòxics més preocupants, 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.



Aquest mòdul aportés les bases de les metodologies analítiques més utilitzades en la determinació dels tòxics presents en els aliments.

S'introduirà en els processos d'avaluació, gestió i comunicació de riscos toxicològics

CONEXEMENTS 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

No procedeix

2021 - M.U.Calid.Segur.Alim

- Adquirir habilitats en les tècniques i els mètodes d'anàlisi que permeten avaluar distints aspectes de la seguretat dels aliments.
- Adquirir coneixements sobre els procediments reglamentaris en la gestió de la qualitat alimentària.
- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
- Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.
- Coneixement dels conceptes bàsics d'higiene dels aliments. Mesures higièniques i preventives.
- Coneixement i capacitat per estimar els riscos associats a l'exposició de substàncies químiques i de tòxics biològics en productes de consum.
- Coneixement dels mètodes més utilitzats per avaluar riscos per la presència productes químics i tòxics en aliments i mesures per al seu control.
- Coneixement dels compostos tòxics procedents de la fabricació d'aliments.
- Capacitat per interpretar les dades obtingudes de l'avaluació del risc i extrapolació a l'ésser humà. Establiment de límits de seguretat.



- Capacitat per adaptar els processos relacionats amb els aliments a les normes vigents d'higiene dels aliments i sistemes de gestió de qualitat.
- Conèixer la investigació que en alimentació, nutrició i tecnologia alimentària que demana la Comunitat Valenciana.
- Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més apropiades en cada cas.
- Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.
- Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats.
- Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenients dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.
- Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.
- Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.
- Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.
- Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuais problemes i s'anticipin les seves solucions.
- Obtenir la formació necessària per incorporar-se a departaments d'investigació, desenvolupament i innovació dins les empreses del sector agroalimentari.

Coneixements sobre els tòxics presents en els aliments.

Procediments d'anàlisi de tòxics.

Metodologies d'avaluació toxicològica.

Avaluació de riscos toxicològics



DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Seguretat Alimentària

Seguretat Alimentària

- Qualitat en les empreses del sector agroalimentari: Certificació, gestió i auditories.
- Avaluació de Riscos Alimentaris.
- Seguretat microbiològica dels aliments.
- Control de contaminants químics en aliments.
- Anàlisi de contaminants ambientals d'interès alimentari.
- Estudis toxicològics in vitro i in vivo.
- Tècniques i mostres biològiques d'interès toxicològic en seguretat alimentària.
- Tècniques de detecció i identificació de microorganismes patògens en aliments.
- Importància de la detecció de virus en aliments.
- Efectes tòxics de llevats en aliments.4
- Al·lèrgens en aliments.
- Avaluació del risc d'exposició a metalls
- Avaluació del risc d'exposició a micotoxines.
- Avaluació del risc d'exposició a nano i micropartícules.
- Residus de plaguicides en aliments i avaluació del risc.
- Avaluació del risc d'hidrocarburs aromàtics policíclics i dioxines.
- Residus de medicaments veterinaris en aliments.
- Riscos derivats del consum d'alcaloides en aliments.
- Riscos toxicològics dels complementos alimentaris.
- Programes de Seguretat Alimentària.
- Estudis de dieta total en seguretat alimentària

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	85,00	100
Assistència a esdeveniments i activitats externes	18,00	0
Elaboració de treballs en grup	20,00	0
Estudi i treball autònom	18,00	0
Lectures de material complementari	15,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	4,00	0
Preparació de classes de teoria	40,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	50,00	0
TOTAL	250,00	



METODOLOGIA DOCENT

Classes teòriques: el ponent, expert en el tema que s'ha de tractar, proporcionarà a l'estudiant informació del tema objecte d'estudi (bàsica i/o complementària) prèviament a l'aula virtual. Per al seguiment de la classe es recomana a l'estudiant que revise amb anterioritat aquest material.

Activitats de treball en grup: El ponent pot proposar la realització d'activitats individuals i/o grupals als estudiants de màster.

Es realitzaran jornades sobre temes específics d'interès com emprenedoria, seguretat alimentària, doctorat industrial i innovació alimentària.

Durant les classes teòriques i activitats, s'indicaran les aplicacions dels continguts de l'assignatura amb relació als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Amb això es pretén proporcionar coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica

AVALUACIÓ

Per avaluar la teoria es faran proves al llarg del període d'impartició de l'assignatura. Aquestes proves podran ser escrites i/o on-line. L'examen constarà de preguntes tipus test. És necessari per superar l'assignatura tenir una nota ≥ 5 .

Podran realitzar-se activitats avaluables individuals i/o grupals que contribuiran a la nota final com a màxim en un 10%.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Lecturas recomendadas por los profesores y profesoras disponibles en bases de datos de la UV o accesibles por internet.

Complementàries

- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- <http://www.efsa.europa.eu/es>
- https://food.ec.europa.eu/safety/rasff_en
- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/SCIRI.htm