FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura	
Codi	36370
Nom	Seguretat alimentària
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2019 - 2020

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
JUAN GARCIA, ANA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura de seguretat alimentària (36.370) 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 .

COMPETÈNCIES

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.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

- Coneixer els Aspectes Generals dels Tóxics Presents En els Aliments i De Les intoxicacions.

- Coneixer la innocuïtat Alimentaria de les Materies Primeres, els Processos Tecnològics i els Aliments Cuinats.

- Coneixer els Riscs Asociats al Consum d'aliments.

- Coneixer les Principals patologíes produides pels Tóxics 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 3 hores setmanals 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.

Classes pràctiques d'aula: 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.

Seminaris.- Els seminaris seran emprats per potenciar el treball en grup i millorar la presentació oral, mitjançant la realització de treballs teòrics o pràctics que complementin la formació que es va adquirint a les classes, i també per realitzar una altra sèrie d'activitats complementàries de tipus variats (estudi de casos, maneig de bibliografia científica, discussió de temes d'actualitat).

Estudi-Preparació de Seminaris, Classes i Exámenes.- Hores de treball autònom destinades a la lectura i preparació de les classes, preparació d'exàmens i del treball a exposar en seminaris

AVALUACIÓ

Examen obligatori del conjunt dels continguts impartits. Es contempla la possibilitat de

realització de proves escrites al llarg del curs. (90%)

Avaluació contínua per part del professorat de l'assignatura, resultat del contacte amb el

alumnat en qualsevol dels apartats del procés d'aprenentatge (10%)

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.

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.

ADDENDA COVID-19

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

1. Continguts

Es mantenen les unitats temàtiques recollides inicialment en la guia docent de l´assignatura.

2. Volum de treball i planificació temporal de la docència

Concretament, els continguts **teòrics** de les unitats compreses entre la 8 i la 15 s´imparteixen per videoconferència. El temps de dedicació total, en termes de comput de crèdits ECTS, no és modifica, si bé es produeix un canvi de 18 hores presencials a **no** presencials.

Les **tutories** es realitzen on-line, mitjançant videoconferència en els horaris planificats en el calendari acadèmic.

3. Metodologia docent

Les sessions plantejades a l´inici del curs en l´aula es transformen en sessions telemàtiques síncrones mitjançant la ferramenta de Blackboard Collaborate integrada en Aula Virtual.

S´ha inclòs, en una sessió de classe, una activitat de qüestions de responsta multiple amb una plataforma d´avaluació. Aquesta activitat no ha canviat el volum de treball de l´estudiant, més bé ha servit al professor per a fer un seguiment d´avaluació de les clases teòriques.

Les **tutories** individuals es mantenen, sota demanda de l´estudiant, mitjançant sistemes de videocridada prèviament concertades en les sessions de Blackboard Collaborate.

4. Avaluació

Es manté la modalitat d´avaluació plantejada a l´inici del curs. L´examen es realitzarà en l´horari proposat per la Faculta de Farmàcia, de forma telemática i mitjançant l´Aula Virtual. En el cas que un/a estudiant no dispose dels mitjans per a establir aquesta connexió i accedir a l´Aula Virtual, haurà de contactar amb el professor per correu electrònic **inmediatament** després de la publicació d´aquest Annex a la guía docent.

La prova de conceptes teòrics estarà basada en una batería de qüestions de resposta múltiple, que es genera de forma automática i al·leatòria a partir d´un banc de preguntes de dificultat variable. Es preveu la durada d´un minut per pregunta. Ponderació=70%

QUALIFICACIÓ FINAL

És necessita una nota igual o superior a 5.0 en l´examen per a aprobar l´assignatura

Avaluació continua: 30%

Examen teòric: 70%

5. Bibliografia

Es substitueixen els manuals recomanats perls apunts i documents pujats a l'aula virtual