

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

Codi	36370
Nom	Seguretat alimentària
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2020 - 2021

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 (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 .

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 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 grupo 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.



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

AVALUACIÓ

Examen obligatori del conjunt dels continguts impartits. Es contempla la possibilitat de realització de proves escrites al llarg del curs. (80%)

Avaluació contínua per part del professorat de l'assignatura, resultat del contacte amb el alumnat en qualsevol dels apartats del procés d'aprenentatge (20%)

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.

ADDENDA COVID-19

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

1. Contingut



Es mantenen tots els continguts inicialment inclosos en la guia docent

2. Volum de treball i planificació temporal de l'ensenyament

Es manté la càrrega de treball per a l'estudiantat, canviant la metodologia de les activitats pel que fa a la guia docent convencional per adoptar el model híbrid de docència.

3. Metodologia de l'ensenyament

Ensenyament teòric: Si la presencialitat habitual no és viable, es durà a terme mitjançant sessions síncrones (videoconferències). Si la presencialitat pogués ser només parcial, els alumnes es distribuïran en grups, de manera que un grup estarà a l'aula de la Facultat mentre que l'altre es connectarà en línia, alternant la seva assistència per setmanes. En tot cas, se seguirà l'horari (data i hora) aprovat per la CAT i publicat a la web.

- Tutories i consultes: Si la presencialitat no és viable, s'atendran per videoconferència (acordant l'hora) o per email amb el compromís de resposta de 48 en dies laborables.

Si es produeix un estat de confinament total, tota la docència presencial passaria a realitzar-se online.

4. Avaluació

Si l'evolució de la pandèmia actual ho permet, serà presencial i en els termes que indica la guia docent. Només en cas que això no sigui possible, l'avaluació es realitzarà mitjançant l'aula virtual amb tasques o qüestionaris en línia amb preguntes d'opció única o múltiple, que es poden complementar amb preguntes curtes i/o en certes ocasions mitjançant un examen oral mitjançant videoconferència.

El pes relatiu en l'avaluació de la teoria i activitats d'avaluació contínua es manté com s'indica a la guia docent.

5. Bibliografia

No es modifica