FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	36370
Nombre	Seguridad alimentaria
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2021 - 2022

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	2	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	12 - Seguridad alimentaria	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
BERRADA RAMDANI, HOUDA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
FERNÁNDEZ FRANZÓN, MÓNICA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
JUAN GARCIA, ANA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La asignatura de seguridad alimentaria (36370) es de carácter obligatorio de segundo curso del Grado de Ciencias Gastronómicas, que se imparte en la Facultat de Farmacia de la Universitat de Valencia. En el actual plan de estudios consta de un total de 4,5 créditos ECTS que se imparten con carácter semestral.

Los objetivos fundamentales son:

i) Proporcionar a los estudiantes los conocimientos necesarios en seguridad de los alimentos para que sean capaces de conocer los principios y responsabilidades comunes para lograr un nivel elevado de protección de la salud.

ii) Adquirir conocimientos conducentes a la evaluación de riesgos toxicológicos y prevención de los mismos

Para ello se aportaran conocimientos sobre:

- Toxicología básica

- Sustancias tóxicas presentes en los alimentos

- Prevención de las intoxicaciones alimentarias

- Evaluación de riesgos

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

Para cursar seguridad alimentaria es necesario partir del conocimiento de una serie de conceptos básicos que forman parte del contenido de las asignaturas impartidas durante el curso anterior del Grado.

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Conocer y saber aplicar las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidos por componentes biológicos y químicos.
- Gestionar y manipular alimentos desde el ámbito de la seguridad alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer los aspectos generales de los tóxicos presentes en los alimentos y de las intoxicaciones.

- Conocer la inocuidad alimentaria de las materias primas, los procesos tecnológicos y los alimentos cocinados.

- Conocer los riesgos asociados al consumo de alimentos.

- Conocer las principales patologías producidas por los tóxicos de los alimentos.

- Saber utilizar la información toxicológica relacionada con los alimentos.

- Conocer los conceptos básicos de higiene de los alimentos, procesos y productos

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Introducción a la Higiene alimentaria
Definición. Conceptos. Codex alimentario. Seguridad alimentaria

2. Limpieza y desinfección: Definiciones. Tipos de suciedad. Proceso de limpieza. Basuras. Detergentes y desinfectantes.

3. Normativa específica de calidad en el sector alimentario. Definiciones contempladas en la legislación alimentaria.

4. Bases de la toxicología. Conceptos toxicológicos. Fases de la acción tóxica. Reacciones de biotransformación.

5. Sustancias tóxicas de origen natural. Alimentos marinos. Sustancias antinutritivas. Setas.

6. Contaminantes biológicos presentes en los alimentos. Principales patógenos de transmisión alimentaria. Principales métodos y procedimientos para prevenir las intoxicaciones y toxi-infecciones alimentarias

7. Fluoruros, Nitratos y Nitritos.

8. Micotoxinas. Clases. Efectos tóxicos. Prevención de la contaminación

9. Nociones básicas de higiene alimentaria y Prevención de las intoxicaciones Metales y otros contaminantes medioambientales e industriales

10. Plaguicidas. Clases. Efectos tóxicos. Límite máximo de residuo

11. Residuos veterinarios. Clases. Efectos tóxicos. Legislación

12. Aditivos alimentarios. Clasificación, legislación y aspectos toxicológicos.

13. Alergias e intolerancias alimentarias

14. Tóxicos derivados del procesado, preparación y almacenamiento de los alimentos.

15. Alertas alimentarias. Procedimientos a seguir en las intoxicaciones alimentarias. Declaración de alerta alimentaria. Evaluación del Riesgo. Gestión de Alertas y Crisis alimentarias. SCIRI. Gestión de notificaciones alimentarias.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	45,00	100
Estudio y trabajo autónomo	67,50	0
TOTAL	**112,50**	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructurará del siguiente modo:

Clases teóricas destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

Actividades de resolución de problemas, tests y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará el trabajo en grupo para estudio de casos y discusión de temas de actualidad.

Estudio-Preparación de actividades, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica. De los 17 objetivos de desarrollo sostenible se hará especial hincapié en los objetivos siguientes relacionados con la seguridad alimentaria:

1- Objetivo 1: Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo

2- Objetivo 2: Hambre Cero

3- Objetivo 3: Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.

4- Objetivo 13: Tomar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus impactos

EVALUACIÓN

Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso. (80%)

Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje. (20%)

REFERENCIAS

Básicas

- 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. 3ºa eD.

Complementarias

- 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.

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenido

Se mantienen todos los contenidos inicialmente incluidos en la guía docente

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la enseñanza

Se mantiene la carga de trabajo para el estudiantado, cambiando la metodología de las actividades con respecto a la guía docente convencional para adoptar el modelo híbrido de docencia.

3. Metodología de la enseñanza

Enseñanza teórica: Si la presencialidad habitual no es viable, se llevará a cabo mediante sesiones síncronas (videoconferencias). Si la presencialidad pudiese ser sólo parcial, los alumnos se distribuirán en grupos, de manera que un grupo estará en el aula de la Facultad mientras que el otro se conectará online, alternando su asistencia por semanas. En todo caso, se seguirá el horario (fecha y hora) aprobado por la CAT y publicado en la web.

· Tutorías y consultas: Si la presencialidad no es viable, se atenderán por videoconferencia (acordando la hora) o por Email con el compromiso de respuesta de 48h en días laborables.

Si se produjera un estado de confinamiento total, toda la docencia presencial pasaría a realizarse online.

4. Evaluación

Si la evolución de la pandemia actual lo permite, será presencial y en los términos que indica la guía docente. Solo en caso de que esto no sea posible, la evaluación se realizará mediante el aula virtual con tareas o cuestionarios en línea con preguntas de opción única o múltiple, que se pueden complementar con preguntas cortas y/ o en ciertas ocasiones mediante un examen oral mediante videoconferencia.

El peso relativo en la evaluación de la teoría y actividades de evaluación continua se mantiene como se indica en la guía docente.

5. Bibliografía

No se modifica