FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura

Codi	42691
Nom	Seguretat alimentària
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	3.0
Curs acadèmic	2018 - 2019

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2124 - M.U. en Salut pública i gestió sanitària 12-V.1	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2124 - M.U. en Salut pública i gestió sanitària 12-V.1	3 - Protecció de la salut	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
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 els tòxics més preocupants en salut pública, 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. S'introduirà en els processos d'avaluació, gestió i comunicació de riscos toxicològics.

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

El perfil recomanat és el de persona en possessió d'un títol universitari oficial.

COMPETÈNCIES

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

El procés d'ensenyança-aprenentatge en esta matèria contribuirà que l'estudiant adquirisca les competències bàsiques, generals i transversals indicades en el contingut general del Màster, i en particular al desenrotllament de les competències específiques més directament relacionades amb els continguts següents:

- Coneixement sobre els tòxics presents en els aliments.
- Procediments d'anàlisi dels tòxics.
- Metodologies d'avaluació toxicològica.

Avaluació de riscs toxicològics.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Seguretat Alimentària

- Riscos físics, químics i biològics.
- Caracterització dels riscos per mitjà de la identificació de perills i avaluació de l'exposició a tòxics a través de la dieta.
- Control i límits de seguretat. Models per predir l'exposició i establir els nivells de seguretat.
- Avaluació de models toxicocinéticos. Avaluació de tòxics en aliments, medi ambient i tòxics en el medi laboral.
- Higiene dels aliments.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	24,00	100
Estudi i treball autònom	15,00	0
Lectures de material complementari	10,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	10,00	0
Preparació de classes de teoria	25,00	0
TOTAL	**84,00**	

METODOLOGIA DOCENT

Classes teòriques (lliçó magistral participativa).

Casos pràctics.

Resolució de problemes.

Desenvolupament de projectes.

Tutories individuals.

AVALUACIÓ

Examen teoría. 85%

Asistencia y participación clases. 15%

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Bocio A, Castell V, Falcó G, Gosálbez P, Ramos, AJ. Contaminants químics, estudi de dieta total a Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentaria. Generalitat Catalunya, Barcelona (Spain), 2005.
- Dietary exposure assessment of chemicals in food. Report of a Joint FAO/WHO consultation Annapolis, Maryland, USA, 2-6 May 2005.
- Faustman EM, Omenn GS, Risk Assesment. En Casaret and Doulls Toxicology, Seventh ed. (Ed. Klaassen CD. Mc Graw Hill, London 2008.

- Cameán A, Repetto M. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos, Madrid 2006.
- Lipscomb JC, Ohanian EV. Toxicokinetics and Risk Assessment. Informa, London 2007.
- Repetto, M, Repetto G. Toxicología Fundamental, 4ª ed, Díaz de Santos Madrid 2009.
- AECOSAN. http://aesan.msssi.gob.es/

Complementàries

- Commision Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. L364/5-24, Official Journal of European Union 2006.
- FAOSTAT. http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/browse/D/FS/E
- WHO-FOOD SAFETY. http://www.who.int/foodsafety/en/
- EU. http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm
- RASFF. http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm