

**COURSE DATA****Data Subject**

<b>Code</b>	42691
<b>Name</b>	Food safety
<b>Cycle</b>	Master's degree
<b>ECTS Credits</b>	3.0
<b>Academic year</b>	2019 - 2020

**Study (s)**

<b>Degree</b>	<b>Center</b>	<b>Acad. year</b>	<b>Period</b>
2124 - M.U. en Salud pública y gestión sanitaria 12-V.1	Faculty of Pharmacy	1	First term

**Subject-matter**

<b>Degree</b>	<b>Subject-matter</b>	<b>Character</b>
2124 - M.U. en Salud pública y gestión sanitaria 12-V.1	3 - Health protection	Obligatory

**Coordination**

<b>Name</b>	<b>Department</b>
RUIZ LEAL, MARIA JOSE	265 - Prev. Medicine, Public Health, Food Sc., Toxic. and For. Med.

**SUMMARY**

Food Safety module aims to provide knowledge to estimate the risks associated with exposure to natural or synthetic toxics in food based on consumption patterns and population subgroups.

It will address the toxics of concern in public health, its sources and formation and its effects, action mechanisms and manifestations of these effects and prevention of the intoxications by establishing safe limits. It will study the methods used for toxicological research that will link the dose with the effects and by extrapolation using uncertainty factors to establish the most appropriate safety margins. It will introduce in the process of assessment, management and communication of toxicological concern.

**PREVIOUS KNOWLEDGE**



### Relationship to other subjects of the same degree

There are no specified enrollment restrictions with other subjects of the curriculum.

### Other requirements

The recommended profile is the person in possession of an official university degree.

## OUTCOMES

### LEARNING OUTCOMES

The teaching-learning process in this area will help the students acquire basic skills, general and cross-listed in the general content of the Master, and in particular the development of specific skills more directly related to the following contents:

- Knowledge of toxics in foods.
- Toxicological analysis procedures.
- Toxicological assessment methodologies.

Toxicological risk assessment.

## DESCRIPTION OF CONTENTS

### 1. Security food

- Physical, chemical and biological risks.
- Characterization of the risks through hazard identification and assessment of toxic exposure through the diet.
- Control and safety limits. Models to predict exposure and set security levels.
- Evaluation of toxicokinetic models. Evaluation of toxic in food, toxic in the environment and toxic in the workplace.
- Food hygiene.

## WORKLOAD

ACTIVITY	Hours	% To be attended
Theory classes	24,00	100
Study and independent work	15,00	0
Readings supplementary material	10,00	0
Preparation of evaluation activities	10,00	0
Preparing lectures	25,00	0
<b>TOTAL</b>	<b>84,00</b>	



## TEACHING METHODOLOGY

Theoretical lessons.  
Reading and discussion of documents.  
Resolution of practical cases.  
Problem solving.  
Projects development.  
Individual Tutorial.

## EVALUATION

Theory assessment. 85%  
Attendance and participation in classes. 15%

## REFERENCES

### Basic

- 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 Assessment. 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/>

### Additional

- Commission 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](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm)
- RASFF. [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm)



## ADDENDUM COVID-19

**This addendum will only be activated if the health situation requires so and with the prior agreement of the Governing Council**

### 1. Continguts / Contenidos

Se mantienen todos los contenidos inicialmente programados en la guía docente para las sesiones teóricas.

### 2. Volum de treball i planificació temporal de la docència / Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Mantenimiento de la planificación docente.

### 3. Metodologia docente / Metodología docente

Sustitución de la clase presencial por subida al aula virtual de los materiales para esas sesiones (presentaciones power point con explicaciones, links y artículos relacionados) y en algunos casos clases por videoconferencia en el aula virtual a través de Blackboard Collaborate el día y a la hora de la clase presencial.

Sustitución de la participación en clase por tareas subidas al aula virtual.

Se mantiene el sistema de tutorías virtuales (atención del profesorado en las 48 horas siguientes).

Mismos materiales previstos en la guía original para la docencia presencial- Utilización de tutorías virtuales para atender las dudas de los estudiantes.

### 4. Avaluació / Evaluación

Incremento del porcentaje de la evaluación de tareas, que pasa de un 15% en la guía docente a un 25%.

Reducción del porcentaje del examen final, que pasa de un 85% en la guía docente a un 75%..

Prueba de evaluación final: Se propone un examen de prueba objetiva tipo test a través del aula virtual el día establecido para el examen final.

Si una persona no dispone de los medios para establecer esta conexión y acceder al aula virtual, deberá contactar con el profesorado por correo electrónico en el momento de la publicación de este anexo a la guía docente. Además, si el alumno tiene problemas con la conexión en el momento en que está realizando el examen, deberá comunicarlo a los profesores en el momento del problema.

Mantenimiento del calendario de exámenes previsto.

### 5. Bibliografia / Bibliografía

Se mantienen las lecturas recomendadas disponibles en bases de datos que tiene suscrita la UV (requieren VPN en algunos casos) y las recomendadas por los profesores.