

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	42691
Nombre	Seguridad alimentaria
Ciclo	Máster
Créditos ECTS	3.0
Curso académico	2021 - 2022

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2124 - M.U. en Salud pública y gestión sanitaria 12-V.1	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
2124 - M.U. en Salud pública y gestión sanitaria 12-V.1	3 - Protección de la salud	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
RUIZ LEAL, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

El módulo de Seguridad Alimentaria tiene por objeto proporcionar conocimientos para estimar los riesgos asociados a la exposición a tóxicos naturales o sintéticos presentes en los alimentos en función de los hábitos de consumo y subgrupos de población.

Se abordarán los tóxicos preocupantes en salud pública, sus fuentes y formación, así como sus efectos, mecanismos de acción y manifestaciones de estos efectos y la prevención de intoxicaciones mediante el establecimiento de los límites de seguridad. Se estudiarán las metodologías empleadas para la investigación toxicológica, que permitirán relacionar las dosis con los efectos y mediante la extrapolación, aplicando factores de incertidumbre, establecer los márgenes de seguridad más apropiados. Se introducirá en los procesos de evaluación, gestión y comunicación de riesgos toxicológicos.



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

El perfil recomendado es el de persona en posesión de un título universitario oficial.

COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El proceso de enseñanza-aprendizaje en esta materia contribuirá a que el estudiante adquiera las competencias básicas, generales y transversales indicadas en el contenido general del Master, y en particular al desarrollo de las competencias específicas más directamente relacionadas con los siguientes contenidos:

- Conocimientos sobre los tóxicos presentes en los alimentos.
- Procedimientos de análisis de tóxicos.
- Metodologías de evaluación toxicológica.

Evaluación de riesgos toxicológicos.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Seguridad alimentaria

- Riesgos físicos, químicos y biológicos.
- Caracterización de los riesgos por medio de la identificación de peligros y evaluación de la exposición a tóxicos a través de la dieta.
- Control y límites de seguridad. Modelos para predecir la exposición y establecer los niveles de seguridad.
- Evaluación de modelos toxicocinéticos. Evaluación de tóxicos en alimentos, en el medio ambiente y tóxicos en el medio laboral.
- Higiene de los alimentos.



VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	24,00	100
Estudio y trabajo autónomo	15,00	0
Lecturas de material complementario	10,00	0
Preparación de actividades de evaluación	10,00	0
Preparación de clases de teoría	25,00	0
TOTAL	84,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases teóricas (lección magistral participativa).

Resolución de casos prácticos

Resolución de problemas

Desarrollo de proyectos

Tutorías individuales

EVALUACIÓN

Examen teoría. 85%

Asistencia y participación clases. 15%

REFERENCIAS

Básicas

- 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/>

Complementarias

- 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

ADENDA COVID-19

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

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. Metodología 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.