

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

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Código</b>          | 42691                 |
| <b>Nombre</b>          | Seguridad alimentaria |
| <b>Ciclo</b>           | Máster                |
| <b>Créditos ECTS</b>   | 3.0                   |
| <b>Curso académico</b> | 2022 - 2023           |

**Titulación(es)**

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

**Materias**

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

**Coordinación**

| <b>Nombre</b>         | <b>Departamento</b>                                                |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 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            |
| <b>TOTAL</b>                             | <b>84,00</b> |              |

## 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 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/>

### **Complementarias**

- Commision Regulation (EC) No 1831/2003 of 22 September 2003 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. L226/22, Official Journal of European Union 2003.
- 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)