

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| <b>Codi</b>          | 42691                 |
| <b>Nom</b>           | Seguretat alimentària |
| <b>Cicle</b>         | Màster                |
| <b>Crèdits ECTS</b>  | 3.0                   |
| <b>Curs acadèmic</b> | 2024 - 2025           |

**Titulació/titulacions**

| <b>Titulació</b>                             | <b>Centre</b>                                    | <b>Curs</b> | <b>Període</b>      |
|--|--|-------------|---------------------|
| 2124 - M.U. Salut Pública i Gestió Sanitària | Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació | 1           | Primer quadrimestre |

**Matèries**

| <b>Titulació</b>                             | <b>Matèria</b>            | <b>Caràcter</b> |
|--|---------------------------|-----------------|
| 2124 - M.U. Salut Pública i Gestió Sanitària | 3 - Protecció de la salut | Obligatòria     |

**Coordinació**

| <b>Nom</b>            | <b>Departament</b>   |
|-----------------------|--|
| 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 (RD 1393/2007) // RESULTATS DE L'APRENTATGE (RD 822/2021)

## RESULTATS D'APRENTATGE (RD 1393/2007) // SENSE CONTINGUT (RD 822/2021)

El procés d'ensenyança-aprenentatge en esta matèria contribuirà que l'estudiant adquireisca les competències bàsiques, generals i transversals indicades en el contingut general del Màster, i en particular al desenvolupament 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 riscos 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 toxicocinètics. 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            |
| <b>TOTAL</b>                        | <b>84,00</b> |              |

**METODOLOGIA DOCENT**

Classes teòriques (llició magistral participativa).

Casos pràctics.

Resolució de problemes.

Desenvolupament de projectes.

Tutories individuals.

**AVALUACIÓ**

Examen teoria. 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.mssi.gob.es/>

### Complementàries

- 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)