

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA****Codi:** 41026**Nom:** Seguretat alimentària**Cicle:** Màster Universitari Oficial / Postgrau doctorat**Crèdits ECTS:** 10**Curs acadèmic:** 2026-27**TITULACIONS**

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	1	Anual

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària	Seguridad Alimentaria	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

RUIZ LEAL MARIA JOSE

FERNÁNDEZ FRANZÓN MÓNICA

RESUM

El mòdul de Seguretat Alimentària té per objecte proporcionar coneixements necessaris per a estimar els riscos associats a l'exposició a tòxics naturals o sintètics presents en els aliments en funció dels hàbits de consum i les característiques del diferents subgrups de població.

Durant el mòdul s'abordaran els tòxics més preocupants, les fonts d'exposició i els processos que conduïxen a la seua formació. A més, s'estudiaran els mecanismes d'acció d'estos tòxics, els seus efectes sobre la salut dels consumidors i les estratègies de prevenció mitjançant l'establiment dels límits de seguretat que permeten protegir la població.

S'introduirà a l'estudiant en el processos fonamentals d'avaluació, gestió i comunicació de riscos en matèria de seguretat alimentària.

CONEIXEMENTS PREVIS**RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ**



No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

No procedeix

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària

Adquirir coneixements sobre els procediments reglamentaris en la gestió de la qualitat alimentària.

Adquirir habilitats en les tècniques i els mètodes d'anàlisi que permeten avaluar distints aspectes de la seguretat dels aliments.

Capacitat per adaptar els processos relacionats amb els aliments a les normes vigents d'higiene dels aliments i sistemes de gestió de qualitat.

Capacitat per interpretar les dades obtingudes de l'avaluació del risc i extrapolació a l'ésser humà. Establiment de límits de seguretat.

Coneixement dels compostos tòxics procedents de la fabricació d'aliments.

Coneixement dels conceptes bàsics d'higiene dels aliments. Mesures higièniques i preventives.

Coneixement dels mètodes més utilitzats per avaluar riscos per la presència productes químics i tòxics en aliments i mesures per al seu control.

Coneixement i capacitat per estimar els riscos associats a l'exposició de substàncies químiques i de tòxics biològics en productes de consum.

Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenients dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats.

Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més apropiades en cada cas.

Obtenir la formació necessària per incorporar-se a departaments d'investigació, desenvolupament i innovació dins les empreses del sector agroalimentari.

Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.

Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuais problemes i s'anticipin les seves solucions.

Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el



desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.

Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.

Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.

Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.

Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.

Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.

Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Seguretat Alimentària

Seguretat Alimentaria

- Qualitat en les empreses del sector agroalimentari: Certificació, gestió i auditories.
- Avaluació de Riscos Alimentaris.
- Seguretat microbiològica dels aliments.
- Control de contaminants químics en aliments.
- Anàlisi de contaminants ambientals d'interès alimentari.
- Estudis toxicològics in vitro i in vivo.
- Tècniques i mostres biològiques d'interès toxicològic en seguretat alimentària.
- Tècniques de detecció i identificació de microorganismes patògens en aliments.
- Importància de la detecció de virus en aliments.
- Efectes tòxics de llevats en aliments.
- Al·lèrgens en aliments.
- Avaluació del risc d'exposició a metalls
- Avaluació del risc d'exposició a micotoxines.



- Avaluació del risc d'exposició a nano i micropartícules.
- Residus de plaguicides en aliments i avaluació del risc.
- Avaluació del risc d'hidrocarburs aromàtics policíclics i dioxines.
- Residus de medicaments veterinaris en aliments.
- Riscos derivats del consum d'alcaloides en aliments.
- Riscos toxicològics dels complementos alimentaris.
- Programes de Seguretat Alimentària.
- Estudis de dieta total en seguretat alimentària

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	85,00
Total hores	85,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	18,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	20,00
Estudi i treball autònom	33,00
Preparació de classes	90,00
Preparació d'activitats d'avaluació	4,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	165,00

METODOLOGIA DOCENT

Classes teòriques: el ponent, expert en el tema que s'ha de tractar, proporcionarà a l'estudiant informació del tema objecte d'estudi (bàsica i/o complementaria) prèviament a l'aula virtual. Per al seguiment de la classe es recomana a l'estudiant que revise amb anterioritat aquest material.

Activitats de treball en grup: El ponent pot proposar la realització d'activitats individuals i/o grupals als estudiants de màster.

Es realitzaran jornades sobre temes específics d'interès com emprenedoria, seguretat alimentària, doctorat industrial i innovació alimentària.

Durant les classes teòriques i activitats, s'indicaran les aplicacions dels continguts de l'assignatura amb relació als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Amb això es pretén proporcionar coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica

AVALUACIÓ



Per avaluar la teoria es faran proves al llarg del període d'impartació de l'assignatura. Aquestes proves podran ser escrites i/o on-line. L'examen constarà de preguntes tipus test. És necessari per superar l'assignatura tenir una nota superior o igual a 5.

Podran realitzar-se activitats avaluable individuals i/o grupals que contribuïran a la nota final com a màxim en un 10%.

BIBLIOGRAFIA

Lectures recomanades pels professors i professores disponibles en bases de dades de la UV o accessibles per internet.

https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm

<http://www.efsa.europa.eu/es>, https://food.ec.europa.eu/safety/rasff_en

https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/subseccion/sciri.htm