



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 42691

Nombre: Seguridad alimentaria

Ciclo: Máster Universitario Oficial

Créditos ECTS: 3

Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2124 - M.U. Salud Pública y Gestión Sanitaria	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
2124 - M.U. Salud Pública y Gestión Sanitaria	Protección de la salud	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

RUIZ LEAL MARIA JOSE

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

-

Analizar de forma crítica tanto su trabajo como el de sus compañeros.

Capacidad de integrar las nuevas tecnologías en su labor profesional y/o investigadora.

Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos a la resolución de problemas en salud pública.

Capacidad para formular una hipótesis, diseñar y desarrollar un proyecto de investigación.

Capacidad para integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios y tomar decisiones a partir de una información que, en muchas ocasiones es incompleta o limitada, e incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

Capacitarlo para trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.

Comprender los fundamentos de los métodos estadísticos y epidemiológicos, en general y aplicados a problemas específicos de salud.

Conocer la evaluación, comunicación y gestión de los riesgos para la salud en materia de sanidad animal y de seguridad alimentaria.

Conocer los conceptos propios de la medicina preventiva, la epidemiología, y la salud pública, su relación con el contexto socioeconómico y su evolución a lo largo del tiempo.

Conocer los fundamentos de las principales estrategias de prevención de la enfermedad, protección y promoción de la salud actualmente disponibles.

Dotarles de práctica en las técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc- para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.

Elaborar planes para analizar la situación de la salud de la comunidad.

Identificar y priorizar los determinantes de salud y los estilos de vida saludable de una población.

Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.

Poder aplicar sus conocimientos sobre problemas concretos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.

Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.



Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

Que los/las estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

Que los/las estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

Que los/las estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

Saber trabajar en equipo con eficacia y eficiencia, y con capacidad de comunicación social.

Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.

Ser competente para intervenir en situaciones de emergencia sanitaria.

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 (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	24,00
Total horas	24,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00



Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	25,00
Preparación de clases	25,00
Preparación de actividades de evaluación	10,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	60,00

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%

BIBLIOGRAFÍA

- 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/>
- 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
- RASFF. http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm