

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 42691
Nom: Seguretat alimentària
Cicle: Màster Universitari Oficial
Crèdits ECTS: 3
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
2124 - Màster Universitari en Salut Pública i Gestió Sanitària	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
2124 - Màster Universitari en Salut Pública i Gestió Sanitària	Protecció de la salut	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

RUIZ LEAL MARIA JOSE

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 s'ha especificat 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 / RESULTATS D' APRENTATGE

-

Analitzar de forma crítica tant el seu treball com el dels seus companys.

Capacitar-ho per a treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinientes.

Capacitat d'integrar les noves tecnologies en la seua labor professional y/o investigadora.

Capacitat per a aplicar els coneixements adquirits a la resolució de problemes en salut pública.

Capacitat per a formular una hipòtesi, dissenyar i desenrotllar un projecte d'investigació.

Capacitat per a integrar coneixements i enfrontar-se a la complexitat de formular juís i prendre decisions a partir d'una informació que, moltes vegades és incompleta o limitada, i incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i juís.

Comprendre els fonaments dels mètodes estadístics i epidemiològics, en general i aplicats a problemes específics de salut.

Conèixer els conceptes propis de la medicina preventiva, l'epidemiologia, i la salut pública, la seua relació amb el context socioeconòmic i la seua evolució al llarg del temps.

Conèixer els fonaments de les principals estratègies de prevenció de la malaltia, protecció i promoció de la salut actualment disponibles.

Conèixer l'avaluació, comunicació i gestió dels riscos per a la salut en matèria de sanitat animal i de seguretat alimentària.

Dotar-los de pràctica en les tècniques d'exposició -oral, escrita, presentacions, panells, etc- per a comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.

Elaborar plans per a analitzar la situació de la salut de la comunitat.

Identificar i prioritzar els determinants de salut i els estils de vida saludable d'una població.

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.

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



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.

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 equip amb eficàcia i eficiència, i amb capacitat de comunicació social.

Ser capaços d'integrar-se en equips, tant en funció de directius o coordinadors com a funcions específiques acotades i en funcions de suport al propi equip o altres.

Ser competent per a intervenir en situacions d'emergència sanitària."

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 (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	24,00
Total hores	24,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS



Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	25,00
Preparació de classes	25,00
Preparació d'activitats d'avaluació	10,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	60,00

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%

BIBLIOGRAFIA

- 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/>
- 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