



Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Máster Universitario en Química Sanitaria (US, UCO, UHU y UNEX)
Año plan de estudio:	2024
Curso implantación:	2024-25
Centro responsable:	Facultad de Química
Nombre asignatura:	Seguridad Alimentaria
Código asignatura:	52220013
Tipología:	OPTATIVA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	3
Horas totales:	75

Objetivos y resultados del aprendizaje

* Conocimientos o contenidos al terminar la titulación:

- C04: Reconoce la legislación y las normas de gestión de la calidad vigentes y aplicables a cada tipo de laboratorio, los sistemas de seguridad y los de gestión de residuos, así como la documentación y los registros asociados.

- C06: Reconoce las innovaciones y las tendencias de futuro de la investigación en diferentes ámbitos de la química sanitaria y su aplicación a la resolución de problemas en el ámbito biosanitario.

* Habilidades o destrezas al terminar la titulación-Habilidades técnicas y prácticas que involucran destrezas y el uso de métodos, materiales, herramientas e instrumentos:

- HD07: Presenta, tanto en forma escrita como oral, material y argumentación científica a una audiencia especializada.



- HD08: Realiza la búsqueda, revisión crítica e integración de la información científico-técnica en el ámbito de la química sanitaria.

* Competencias en el entorno del aprendizaje:

- COM02: Presenta compromiso ético. Demuestra ser crítico y autocrítico en el ámbito de la química sanitaria, considerando aspectos tales como la ética profesional, los valores morales y las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas.

Contenidos o bloques temáticos

Tema 1. Introducción a la seguridad alimentaria

Concepto de Seguridad Alimentaria. Evaluación, gestión y comunicación del riesgo. Trazabilidad alimentaria.

Tema 2. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos

Bacterias responsables de infecciones e intoxicaciones alimentarias. Enfermedades alimentarias producidas por otros agentes biológicos no bacterianos. Toxinas. Aditivos. Contaminantes químicos ambientales. Análisis de sustancias tóxicas originadas durante el procesado, preparación o almacenamiento de los alimentos.

Tema 3. Control en la industria alimentaria

Planes de higiene, limpieza y desinfección en la industria alimentaria.

Tema 4. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico

Introducción al sistema APPCC. Conceptos. Principios Básicos. Fases de implantación del sistema. Aplicación práctica del sistema APPCC en la industria alimentaria.



Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	0

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Las clases teóricas, única actividad formativa contemplada en la asignatura, se basarán en clases magistrales donde se fomentará la participación activa del alumno, promoviendo el debate sobre los temas que se desarrollen.

Adicionalmente se utilizará la plataforma virtual de aprendizaje disponible en cada universidad, que permitirá, no sólo alojar el contenido de las clases teóricas, sino también publicar diverso contenido (ej. vídeos, páginas webs) para fomentar el autoaprendizaje del alumno. Esto se favorecerá también mediante el uso de exposiciones cortas basadas en el manejo de artículos de revisión relacionados con la temática de la asignatura.

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Preguntas de corto desarrollo y/o tipo test realizadas en el transcurso de las clases teóricas (30%)

Exposición y debate acerca de un artículo relacionado con el contenido teórico de la asignatura (15%)

Examen, con preguntas de desarrollo y cuestiones relacionadas con los temas (55%)