

Gestió de la Seguretat Alimentària i Salut Pública

2012/2013

Codi: 103262

Crèdits ECTS: 6

Titulació	Pla	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Graduat en Ciència i Tecnologia dels Aliments	974 Graduat en Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	3	1

Professor de contacte

Nom: Maria Teresa Mora Ventura

Correu electrònic: MariaTeresa.Mora@uab.cat

Utilització d'idiomes

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Algun grup íntegre en anglès: No

Algun grup íntegre en català: Sí

Algun grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

És necessari haver assolit uns coneixements previs en estadística i incorporar les bases en Higiene Alimentària, Conservació, toxicologia i microbiologia dels aliments.

Objectius

Es tracta d'una assignatura que impartirà de manera integrada coneixements tant de Seguretat Alimentària com de Salut Pública.

Els objectius formatius concrets són:

1. Adquirir coneixements de la gestió del sistema de control
2. Descriure la gestió de les crisis alimentàries i plans de comunicació
3. Adquirir coneixements de la Salut Pública i els seus determinants
4. Conèixer principis de metodologia en investigació clínica i les seves implicacions

Competències

- Aplicar els processos de l'avaluació, la gestió i la comunicació de riscos alimentaris a tots els sectors de l'àmbit agroalimentari
- Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
- Dissenyar experiments i interpretar-ne els resultats.
- Identificar els perills alimentaris, la seva naturalesa (física, química, biològica i nutricional), l'origen o les causes, els efectes de la seva exposició via alimentària i els mètodes adequats per al seu control al llarg de la cadena alimentària i per a la reducció del risc en els consumidors.
- Intervenir en polítiques, programes i projectes de seguretat alimentària dels sectors públic i privat, i valorar adequadament les diferències entre risc real i percepció del risc.
- Treballar individualment i en equip, unidisciplinari o multidisciplinari, així com en un entorn internacional.
- Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.
- Valorar la necessitat de l'aliment per a la població humana i evitar-ne el deteriorament i la pèrdua.

Resultats d'aprenentatge

1. Aplicar els mecanismes necessaris per a l'avaluació del reg.
2. Aplicar els mètodes de control adequats a tota la cadena alimentària per prevenir la presència de perills biòtics i abiòtics als aliments.
3. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
4. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
5. Descriure les estratègies nacionals i internacionals de prevenció de riscos nutricionals.
6. Descriure les polítiques de seguretat alimentària a la Unió Europea i aplicar els seus principis.
7. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
8. Determinar els factors de risc alimentari relacionats amb l'obesitat, el càncer, les malalties cardiovasculars i altres malalties d'origen nutricional.
9. Dissenyar experiments i interpretar-ne els resultats.
10. Dissenyar i auditar un sistema d'autocontrol en una empresa alimentària.
11. Identificar les necessitats d'informació i formació dels consumidors en matèria de seguretat alimentària.
12. Reconèixer els requisits higienicosanitaris de les empreses alimentàries.
13. Relacionar l'exposició a un tòxic i l'aparició de determinada simptomatologia o patologia, en especial amb l'objectiu d'establir l'origen i el responsable d'una contaminació o intoxicació alimentària determinada.
14. Transferir informació adequada sobre els riscos alimentaris i com prevenir-los i controlar-los.
15. Treballar individualment i en equip, unidisciplinari o multidisciplinari, així com en un entorn internacional.
16. Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.
17. Valorar l'estat nutricional de la població.

Continguts

Programa de teoria

1. Seguretat alimentària, estat actual. Llibre blanc. Autoritat Europea de Seguretat Alimentària, Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, Agència catalana de Seguretat Alimentària.
2. L'anàlisi del risc com a base de la seguretat alimentària.
3. Eines per la gestió i control de la seguretat alimentària: L'autocontrol, la traçabilitat, càlcul de la vida útil, anàlisi, avaluació i gestió.
4. Control oficial de la cadena alimentària
5. Sistema nacional coordinat d'alertes alimentàries
6. Principis de la comunicació del risc i sistema d'informació
7. Avaluació de riscos i riscos emergents
8. Concepte i funcions de la Salut Pública
9. Revisió de conceptes bàsics d'estadística aplicada a la investigació clínica
10. Concepte i aplicacions de la Epidemiologia
11. Mesures de freqüència, associació e impacte
12. Tipus d'estudis epidemiològics
13. Malalties i alimentació
14. Prevenció. Gestió Sanitària

Metodologia

La metodologia utilitzada per assolir el procés d'aprenentatge es basa en que els alumnes treballin amb la informació que se'ls ha donat. Per això es basarà en les activitats següents:

Classes teòriques: L'alumne ha d'adquirir els coneixements bàsics de l'assignatura que ha de completar amb l'estudi personal dels temes explicats.

Seminaris: Sessions tutelades per un professor, on s'hi treballa per ampliar els coneixements científics i tècnics, explicats a les classes teòriques. Han d'afavorir la discussió. L'intercanvi d'idees, la capacitat d'anàlisi i síntesi, i el raonament científic per completar la comprensió i aprofundir un determinat tema.

Autoaprenentatge: Els alumnes realitzaran 2 treballs obligatoris un per a cada mòdul (*Seguretat Alimentària i Salut Pública*). L'objectiu és que a partir d'una situació real, l'alumne pugui resoldre un problema plantejat. Així es promou la capacitat d'anàlisi, el raonament i l'expertesa de l'alumne en la resolució de problemes relacionats amb el camp professional.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	30	1,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17
Seminaris	17	0,68	1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
Tipus: Supervisades			
Presentació de treballs	12	0,48	3, 4, 7, 9, 15, 16
Tutories	6	0,24	1, 2, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 17
Tipus: Autònomes			
Autoaprenentatge	18	0,72	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17
Estudi autònom	63	2,52	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17

Avaluació

Per avaluar el grau d'assoliment de les competències, es comptarà amb els següents instruments:

Exàmens

S'avaluarà individualment els coneixements assolits per l'alumne de la teoria i els seminaris, així com la seva capacitat d'anàlisi i síntesi. Es realitzaran dues proves parcials escrites tipus test, d'elecció múltiple uni-resposta i preguntes curtes, que tindran caràcter eliminatori si s'ha obtingut una nota 5. Els alumnes que no superin alguna de les proves parcials l'hauran de recuperar a l'examen final.

Cada prova, sigui parcial o final, constarà de preguntes tant del mòdul de Seguretat Alimentària com del mòdul de Salut Pública, i la avaluació de l'assignatura es farà de manera conjunta sense distingir entre els dos mòduls.

Aquesta avaluació té un pes sobre la qualificació final del 65%.

Seminaris

Es farà una avaluació continuada de la participació en els seminaris. Es necessària la participació d'almenys un 80% de les hores programades de manera individual.

Es plantejaran casos específics que seran discutits de manera genèrica als seminaris. Al llarg del curs s'avaluarà als diferents grups l'aprofitament dels coneixements relacionats amb els temes dels seminaris. Per a tal fi, s'escollirà de manera aleatòria un component de cada grup el mateix dia de la presentació. La nota del representant serà la nota que es posarà al grup. L'absència d'algun component del grup a l'hora de l'avaluació s'haurà de justificar degudament.

Aquesta avaluació té un pes sobre la qualificació final del 10%.

Presentació dels treballs obligatoris

Hi haurà una exposició oral de dos treballs obligatoris, un per cada mòdul (*Seguretat Alimentària i Salut Pública*), que comptarà en l'avaluació final. Els treballs obligatoris es realitzaran en grups i la presentació anirà a càrrec dels integrants del grup que siguin designats per sorteig el dia de la presentació.

Aquesta avaluació té un pes sobre la qualificació final del 25%.

L'assignatura s'aprovarà si la nota ponderada de proves, seminaris i presentació de treballs obligatoris és com a mínim de 5 punts sobre 10, i a més hi ha hagut assistència al menys a un 80% dels seminaris.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Exàmens parcials	.	4	0,16	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17
Presentació dels treballs obligatoris	.	0	0	3, 4, 7, 9, 15, 16
Seminaris	.	0	0	1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17

Bibliografia

Seguretat Alimentària

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. <http://www.fao.org>

OMS: Organización Mundial de la Salud. Food safety Department. <http://who.int/foodsafety/en/>

FAO/OMS: <http://www.codexalimentarius.net/web/index> en.isp

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: <http://www.aesan.msc.es/aeasan/web/AESAN.jsp>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <http://www.efsa.eu.int/>

Comisión Europea(CE): http://europa.eu.int/pol/food/index_en.htm

Agència catalana de seguretat alimentària: www.gencat.cat/salut/acsa

Legislació europea: www.eur-lex.europa.eu

Salut Pública

Hernández-Aguado I, Gil A, Delgado M, Bolmar F. Manual de Epidemiología y Salud pública. Para licenciaturas y diplomaturas en ciencias de la salud. Editorial Médica Panamericana, 2005 Madrid.

Beaglehole R, Bonita R, Kjellström. Basic Epidemiology. World Health Organization, Geneva. 1993.

Last JM. Diccionario de epidemiología. Salvat Editores, SA, Barcelona. 1989.

Baños JE, Brotons C, Farré M. Glosario de investigación clínica y epidemiológica. Monografías Dr. Antonio Esteve, n.º 23. Barcelona: Fundación Dr. Antonio Esteve; 1998.

Web personal de Ferran Torres per Salut Pública. <http://ferran.torres.name/edu/sp> .

Disponibilitat de links específics per temes i ampliació de la bibliografia