

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OB	2

Professor/a de contacte

Nom : Ferran Anguera Salvatella

Correu electrònic : ferran.anguera@uab.cat

Equip docent

Carolina Ripollés Àvila

Guillem Gervilla Cantero

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No hi ha cap prerequisit per cursar l'assignatura.

Objectius

L'assignatura de *Seguretat i Prevenió Hotelera* té com objectiu que l'alumnat aprengui a detectar, estudiar i conèixer l'ampli ventall de riscos associats al sector turístic, especialment en l'àmbit hotel·ler, i com gestionar-los de manera eficient i professional.

L'assignatura integra dues dimensions complementàries. D'una banda, la prevenció i la seguretat integral dels establiments turístics, incidint en la planificació de mesures preventives, l'avaluació dels riscos i el desenvolupament de plans d'actuació. De l'altra, la seguretat alimentària, abordant la higiene, la manipulació d'aliments, els sistemes d'autocontrol i el compliment de la legislació aplicable per garantir la innocuïtat dels aliments.

L'assignatura està dissenyada mitjançant un conjunt d'eines, metodologies i casos aplicats que permetran a l'alumnat desenvolupar criteris professionals per protegir els cinc pilars bàsics de tota activitat turística i hotel·lera: els clients, els treballadors, l'entorn receptor, la pròpia activitat turística i hotel·lera, i el seu entorn ambiental.

Objectius de coneixement específics de la part de Seguretat Hotelera:

Pel que fa a la part de Seguretat Hotelera, a final de curs l'alumnat haurà de ser capaç de:

1. Comprendre el concepte de Prevenció i Seguretat Hotelera i saber expressar la seva aplicació a l'àmbit del turisme.
2. Conèixer els principis de la prevenció i seguretat hotelera i les diferents aplicacions d'aquest concepte al sector turístic.
3. Conèixer els principals riscos que provoca i pateix l'activitat turística sobre els diferents actors que interactuen a l'entorn hotelier i quins són els instruments per gestionar i reduir els impactes negatius.
4. Saber identificar i descriure els instruments existents per a la millora de la seguretat de les destinacions turístiques i empreses hoteleres.
5. Ser capaç de proposar bones pràctiques per a la prevenció del risc dintre del sector turístic i hotelier.
6. Analitzar els sistemes de prevenció i seguretat incorporant la perspectiva de gènere i valorant el seu impacte en la gestió dels establiments hotelers.

Objectius de coneixement de la part de Seguretat Alimentària:

Pel que fa a la part de Seguretat Alimentària, a final de curs l'alumnat haurà de ser capaç de:

1. Comprendre els conceptes bàsics d'higiene i seguretat alimentària aplicats als establiments hotelers i de restauració.
2. Identificar els principals perills biològics, químics, físics i al·lèrgens que poden comprometre la seguretat dels aliments en el context de la restauració col·lectiva.
3. Conèixer els principals factors que contribueixen a l'aparició de malalties de transmissió alimentària i brots associats al consum d'aliments.
4. Reconèixer les pràctiques higièniques essencials en la manipulació, preparació, conservació, servei i distribució d'aliments.
5. Comprendre la importància dels plans de prerequisits, especialment els relacionats amb la neteja i desinfecció, el control de temperatures, el control de proveïdors, la gestió d'al·lèrgens, el control de plagues i la formació del personal manipulador.
6. Interpretar els principis bàsics del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític -APPCC- i la seva aplicació pràctica en establiments hotelers i serveis de restauració.
7. Aplicar criteris bàsics de prevenció i control per reduir el risc de contaminació, supervivència o multiplicació de microorganismes patògens en aliments.
8. Conèixer el marc normatiu bàsic europeu i estatal en matèria d'higiene i seguretat alimentària aplicable al sector hotelier i de restauració.
9. Analitzar situacions pràctiques relacionades amb incidències de seguretat alimentària i proposar mesures correctores adequades.
10. Valorar la importància de la cultura de seguretat alimentària com a element essencial en la gestió professional dels establiments hotelers i de restauració.
11. Reconèixer els principis bàsics per al disseny d'ofertes alimentàries adaptades a diferents col·lectius, identificant les seves necessitats específiques.

Resultats d'aprenentatge

- CM20 (Planificar els sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hoteleria, la restauració i els esdeveniments, tenint en compte l'impacte i la perspectiva de gènere.) Planificar els sistemes de prevenció i seguretat del sector de l'hoteleria, la restauració i els esdeveniments, tenint en compte l'impacte i la perspectiva de gènere.
- KM21 (Identificar els conceptes relacionats amb la seguretat i higiene alimentària i les pautes bàsiques per a l'obertura d'establiments del sector turístic.) Identificar els conceptes relacionats amb la seguretat i higiene alimentària i les pautes bàsiques per a l'obertura d'establiments del sector turístic.
- KM22 (Reconèixer els principis per al desenvolupament d'ofertes alimentàries en el sector per a diferents col·lectius i identificar-ne les necessitats.) Reconèixer els principis per al desenvolupament d'ofertes alimentàries en el sector per a diferents col·lectius i identificar-ne les necessitats.
- KM23 (Distingir les normes higièniques i de manipulació d'aliments i la seva aplicació en el sector.) Distingir les normes higièniques i de manipulació d'aliments i la seva aplicació en el sector.
- SM28 (Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria, la restauració i els esdeveniments.) Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments

del sector de l'hoteleria, la restauració i els esdeveniments.

- SM29 (Desenvolupar plans d'actuació en matèria de prevenció i seguretat en el sector.) Desenvolupar plans d'actuació en matèria de prevenció i seguretat en el sector.
- SM30 (Experimentar l'estructura i la gestió dels diferents departaments hotelers, així com les competències i habilitats dels perfils professionals que integren les diferents àrees.) Experimentar l'estructura i la gestió dels diferents departaments hotelers, així com les competències i habilitats dels perfils professionals que integren les diferents àrees.

Continguts

Per la part de SEGURETAT HOTELERA, es preveuen els següents continguts:

A) INTRODUCCIÓ A LA PREVENCIÓ I LA SEGURETAT TURÍSTICA

1. Conceptes bàsics dels termes Prevenció i Seguretat.
2. Identificació i relació de tots aquells actors que interactuen en aquest sector.
3. Marc normatiu.
4. Delictes vinculats i impacte en el sector.
5. Indicadors objectius i subjectius.

B) LA SEGURETAT HOTELERA

1. Conceptes bàsics.
2. Recursos humans, tècnics i operatius.
3. Regulació i autoregulació.
4. Seguretat activa i seguretat passiva.
5. Pla de comunicació de crisi.
6. Prevenció de riscos laborals.

C) EL GESTOR DE PREVENCIÓ I SEGURETAT HOTELERA

1. Concepte, elements i funcions.
2. Eines de gestió.
3. Disseny d'un pla estratègic de seguretat hotelera.
4. Incorporació de la perspectiva de gènere en la planificació dels sistemes de prevenció i seguretat.

Per la part de SEGURETAT ALIMENTÀRIA, es preveuen els següents continguts:

Els continguts d'aquesta part de l'assignatura se centren en l'estudi dels principals perills que poden comprometre la seguretat alimentària en els establiments hotelers i de restauració, així com en les mesures de prevenció, control i verificació necessàries per garantir una gestió higiènica adequada dels aliments. Es farà especial èmfasi en la identificació dels factors que contribueixen a l'aparició de malalties de transmissió alimentària, en els plans de prerequisits i en l'aplicació dels sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC. També es treballaran els principis bàsics per al desenvolupament d'ofertes alimentàries adaptades a diferents col·lectius, identificant-ne les necessitats específiques i garantint el compliment dels requisits de seguretat alimentària.

BLOC 1: Qualitat i fonaments d'higiene i seguretat alimentària

1. Qualitat alimentària. Definició, criteris y atributs.
2. Higiene alimentària. Definició, principis bàsics de seguretat alimentària.
3. Normativa espanyola i europea en matèria alimentària.
4. Requeriments tecnològics i higiènics en restauració.

BLOC 2: Perills alimentaris, gestió higiènica i sistemes d'autocontrol en restauració

1. Epidemiologia de les malalties de transmissió hídrica i alimentària. Dades europees i comparació amb

- altres països. Principals agents implicats.
2. Contaminació abiòtica en la cadena alimentària. Tòxics naturals en els aliments. Tòxics químics i formació de substàncies indesitjables durant el processat dels aliments.
 3. Contaminació biòtica en els aliments.
 4. Sistemes per garantir la seguretat dels aliments. Disseny de les instal·lacions. Prerequisits. Formació del personal. Hàbits higiènics. Pràctiques correctes durant la manipulació dels aliments.
 5. Gestió higiènica d'una cuina. L'autocontrol als serveis d'alimentació en els establiments d'hoteleria. Sistemes A.P.P.C.C.. Guies de Bones Pràctiques.
 6. Sistemes de auditoria y verificació de la qualitat i la seguretat dels aliments en restauració col·lectiva. Normes de qualitat. Inspecció oficial.
 7. Principis per al desenvolupament d'ofertes alimentàries adaptades a diferents col·lectius. Necessitats específiques, gestió dels al·lèrgens i seguretat alimentària en restauració.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Classes teòriques	45	1,8	CM20, KM21, KM22, KM23, SM28, SM29, SM30
Treballs individuals o en grup	16	0,64	CM20, KM21, KM22, KM23, SM28, SM29, SM30
Activitats d'aula	18	0,72	CM20, KM21, KM22, KM23, SM28, SM29, SM30
Anàlisis i discussió de casos	22	0,88	CM20, KM21, KM22, KM23, SM28, SM29, SM30
Estudi	33	1,32	CM20, KM21, KM22, KM23, SM28, SM29, SM30

Idiomes d'impartició: castellà i català.

L'assignatura s'estructura al voltant de diferents tipus d'activitats dirigides i autònomes perquè l'alumnat pugui assolir les competències descrites anteriorment:

- Sessions teòriques (magistrals) a l'aula.
- Fòrums i seminaris de debat/discussió sobre temes d'actualitat vinculats als continguts de l'assignatura.
- Anàlisi de casos i posterior discussió.
- Estudi, lectura i anàlisi d'articles i altres textos.
- Treballs i exercicis plantejats al llarg del curs, tant en equip com individualment.

Noa: Es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre o la titulació, perquè l'alumnat empleni les enquestes d'avaluació de la tasca docent del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè l'alumnat completi les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Treballs individuals o en grup	25%	10	0,4	CM20, KM21, KM22, KM23, SM28, SM29, SM30
Participació a l'aula	5%	2	0,08	CM20, KM21, KM22, KM23, SM28, SM29, SM30
Exàmens escrits	70%	4	0,16	CM20, KM21, KM22, KM23, SM28, SM29, SM30

L'assignatura es divideix en 2 parts que s'imparteixen i s'avaluen per separat. L'avaluació de cada part representa el 50% de la qualificació final de l'assignatura de Prevenció i Seguretat

La nota mínima de cada part per poder fer mitja a la nota final és de 5. És a dir: per superar l'assignatura s'han d'aprovar les dues parts: seguretat hotelera i seguretat alimentària.

SEGURETAT HOTELERA

La avaluació de la part de seguretat hotelera representa el 50% de la qualificació final de l'assignatura de Prevenció i Seguretat i s'avaluarà de dues possibles maneres:

A) AVALUACIÓ CONTINUA:

1. La realització de dos exàmens parcials alliberadors, que valdran un 25% de la nota final (12,5% cada examen) i que inclouran la matèria teòrica exposada a les classes magistrals. Per tal de poder fer la mitja entre tots dos exàmens, caldrà que la nota a cadascun d'ells sigui igual o superior a 4.
2. La realització de 4 treballs pràctics proposats al llarg del curs i lliurats dins del termini fixat, que valdran un 12% de la nota final per la nota final (3% cada treball). Serà necessari aprovar 3 dels 4 exercicis per optar a que computin. Es valorarà una presentació formal correcta i una elaboració acurada.
3. Realització d'un treball final de curs, que valdrà el 13% restant de la nota final. La realització d'aquest final és d'obligat compliment. Per tal de poder aplicar el percentatge necessari d'aquest treball respecte la nota final, caldrà que la nota del treball sigui igual o superior a 4.

Si fent la mitja dels tres blocs d'avaluació amb les condicions descrites en cada un d'ells (2 exàmens, treballs durant el curs i treball final), els alumnes no superen l'assignatura, mitjançant l'avaluació contínua, passaran a recuperació (examen sobre tots els continguts d'aquesta part), no tenint en compte cap de les notes obtingudes.

B) AVALUACIÓ ÚNICA: l'estudiant haurà de sol·licitar-la prèviament a Gestió Acadèmica en els períodes que el calendari acadèmic-administratiu indiqui i afectarà a tota l'assignatura (seguretat hotelera i alimentària)

Per a aprovar l'assignatura amb l'opció d'avaluació única, és necessari:

1. La realització d'un examen final (de tota la matèria) en el dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, que valdrà un 38% de la nota final i que inclourà la matèria teòrica exposada en les classes magistrals. Per a poder fer la mitjana amb el treball final, s'exigirà que la nota de l'examen sigui igual o superior a 4.
2. Realització d'un treball final de curs, que valdrà el 12% restant de la nota final. La realització d'aquest treball final és individual (no es pot fer en grup) i és d'obligat compliment. Per a poder aplicar el percentatge d'aquest treball a la nota final de l'assignatura, la nota haurà de ser igual o superior a 4. El treball final s'haurà d'entregar abans del dia de l'examen final, sent aquell dia el límit d'entrega inamovible.

Per superar la part de Seguretat Alimentària, caldrà obtenir una qualificació mínima de 5 sobre 10 en aquesta prova. La recuperació de l'assignatura per avaluació única serà la mateixa que la de la resta d'alumnat.

RECUPERACIÓ:

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

La qualificació màxima d'aquesta recuperació no superarà el 5 com a nota final. Tipus de prova a determinar.

Si l'estudiant no es presenta a l'Examen de recuperació, se li mantindrà la qualificació obtinguda prèviament.

SEGURETAT ALIMENTARIA

L'avaluació de la part de SEGURETAT ALIMENTARIA representa el 50% de la qualificació final de l'assignatura de Prevenció i Seguretat i s'avaluarà de dues possibles maneres:

A) AVALUACIÓ CONTINUA

1. Examen teòric bloc 1 - 15 %
2. Examen teòric bloc 2 - 30 %
3. Participació en la discussió de casos a l'aula - 5%

L'avaluació continuada es basarà en 2 exàmens parcials i en la realització de proves durant el curs (ambdós poden incloure preguntes de desenvolupament, preguntes curtes, preguntes tipus test i/o resolució de casos pràctics, així com la participació activa en la discussió de casos pràctics plantejats a l'aula).

La participació en la discussió de casos pràctics a l'aula valorarà la implicació activa de l'alumnat, la capacitat d'anàlisi, la justificació de les respostes, l'ús adequat dels conceptes treballats i la proposta de mesures preventives o correctores davant situacions relacionades amb la seguretat alimentària en establiments hotelers i de restauració.

Per poder aplicar els percentatges establerts, serà necessari obtenir una qualificació mínima de 4 sobre 10 en cadascun dels exàmens teòrics. En cas de no assolir aquesta qualificació mínima en alguna de les proves, la part de Seguretat Alimentària quedarà suspesa, independentment de la nota obtinguda en la resta d'activitats i l'estudiant haurà d'anar a l'examen de recuperació (sobre tots els continguts d'aquesta part de l'assignatura).

B) AVALUACIÓ ÚNICA: l'estudiant haurà de sol·licitar-la prèviament a Gestió Acadèmica en els períodes que el calendari acadèmic-administratiu indiqui i afectarà a tota l'assignatura (seguretat hotelera i alimentària)

- Examen final (tota l'assignatura). L'alumnat que opti per l'avaluació única haurà de realitzar una prova final que valdrà el 50% de la nota final inclourà tots els continguts de la part de Seguretat Alimentària, corresponents als blocs 1 i 2 del temari. Aquesta prova es realitzarà el dia i hora establerts, segons el calendari acadèmic, en la Programació Oficial del Centre.
- La prova podrà incloure preguntes de desenvolupament, preguntes curtes, preguntes tipus test i/o resolució de casos pràctics relacionats amb la higiene i la seguretat alimentària en establiments hotelers i de restauració.
- Per superar la part de Seguretat Alimentària, caldrà obtenir una qualificació mínima de 5 sobre 10 en aquesta prova. La recuperació de l'assignatura per avaluació única serà la mateixa que la de la resta d'alumnat.

RECUPERACIÓ

L'alumnat que no hagi superat la part de Seguretat Alimentària tindrà dret a presentar-se a la prova de revaluació, que es realitzarà el dia i hora establerts en la Programació Oficial del Centre. La revaluació consistirà en una prova escrita que inclourà els continguts dels blocs 1 i 2 de la part de Seguretat Alimentària. Aquesta prova permetrà recuperar la qualificació corresponent a aquesta part de l'assignatura. La prova podrà incloure preguntes de desenvolupament, preguntes curtes, preguntes tipus test i/o resolució de casos pràctics relacionats amb els continguts treballats durant el curs. Per superar la part de Seguretat Alimentària en la RECUPERACIÓ, caldrà obtenir una qualificació mínima de 5 sobre 10.

Per tots els/les estudiants, la qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan no entreguin els treballs i/o no es presentin als exàmens.

Ús de la Intel·ligència Artificial (IA)

En funció de la naturalesa, els objectius d'aprenentatge i la finalitat de cada activitat d'avaluació, s'aplicarà un dels següents models d'ús de la IA. El model corresponent s'indicarà expressament en l'enunciat de cada activitat. També es pot indicar a l'alumnat que un dels 3 models s'aplica a tots els àmbits de l'assignatura:

Model 1. Ús prohibit

No es permet l'ús d'eines d'IA en cap fase de l'activitat. La utilització de la IA comportarà la qualificació de 0 en l'activitat, que no serà recuperable.

Model 2. Ús restringit

Es permet exclusivament per a tasques de suport (per exemple, cerca bibliogràfica, correcció lingüística o traducció), segons el criteri del professorat. L'estudiant haurà d'identificar de manera clara les tasques o apartats en què hagi utilitzat IA, especificar les eines emprades i incorporar una breu reflexió crítica sobre com aquest ús ha influït en el procés de treball i en el resultat final. La manca de transparència en l'ús de la IA comportarà la qualificació de 0 en l'activitat.

Model 3. Ús integrat

Es permet l'ús de la IA com a eina de treball, sempre que el resultat final reflecteixi una aportació personal significativa, pensament crític i assoliment dels resultats d'aprenentatge de l'assignatura. Igualment, serà obligatori identificar les tasques o apartats en què s'hagi utilitzat IA, indicar les eines emprades i incorporar una reflexió crítica sobre el seu impacte en el procés i en el resultat final. La manca de transparència en l'ús de la IA comportarà la qualificació de 0 en l'activitat.

En cap cas la IA podrà substituir la responsabilitat acadèmica de l'estudiant sobre l'autoria, la veracitat i la qualitat del treball presentat.

Irregularitats en un acte d'avaluació

La realització de qualsevol irregularitat en un acte d'avaluació (fraud acadèmic, plagis o ús indegut de la IA, tret que aquest ús estigui autoritzat expressament a la guia docent), que pugui conduir a una variació significativa de la qualificació, suposa que aquest acte es qualificarà amb un 0. En cas que la guia docent prevegi que per superar l'assignatura sigui requisit imprescindible haver obtingut una nota mínima en aquest acte d'avaluació o que es produeixin diverses irregularitats en els actes d'avaluació d'una mateixa assignatura, la qualificació final d'aquesta assignatura és 0. Al marge d'això, es podrà instruir un procés disciplinari a l'estudiant que incorri en alguna d'aquestes irregularitats.

Bibliografia

La bibliografia recomanada per la part de **SEGURETAT HOTELERA**, és la següent:

- Tourism-oriented Policing and Protective Services. Peter E. Tarlow
- Tourism Safety and Security for the Caribbean (Tourism Security, Safety and Post-Conflict Destinations). Andrew Spencer and Peter E. Tarlow
- Manual de Seguridad Hotelera Básico. Rafael Darío Sosa González
- ISO 31030 - Gestión de riesgos en los viajes (Travel Risk Management) (*corrección: la norma es ISO 31030, no ISO 30301*)
- Ciberseguridad en el sector Turismo y Ocio. Guía de recomendaciones para las empresas
- Challenges to US and Mexican Police and Tourism Stability (Tourism Security, Safety and Post-Conflict Destinations). Peter E. Tarlow (*corrección: "tono OS" debería ser "to US"*)

- Seguridad Hotelera: Estrategias y consejos para administradoras y gerentas. Dulcia Guzmán

Es facilitarà un document amb bibliografia complementària al Campus Virtual.

La bibliografia recomanada per la part de SEGURETAT ALIMENTARIA, és la següent:

- Astiasaran (2000). Alimentos, composicion y propiedades. Mc Grae Hill.
- Baltes,W. 2007.Química de los alimentos. Saragossa: Acribia.
- Belitz,H.D.; Grosch,W. 2012. Química de los alimentos. Saragossa: Acribia.
- Bello, J.2000. Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Barcelona: Díaz de Santos.
- Carrasco, S. (1992). Antropología i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Chacón, C., Saltor, M. i Catà, M. (2006). Autocontrol en l'elaboració de menjar per a col·lectivitats. Guia de pràctiques correctes d'higiene. Diputació de Barcelona. Disponible a: <http://www1.diba.cat/liblioteca/pdf/36346.pdf>
- Contreras, J. (1995). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Contreras, J. i Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona:Ariel.
- Derache, J. (coordinador) (1990). . Barcelona: Omega. Toxicología y seguridad de los alimentos
- Eley, A.R. (1994). Saragossa, Acribia. Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana.
- Fehlhaber, K. i Janetschke, P. (1994). . Saragossa, Acribia. Higiene veterinaria de los alimentos
- Fenema,O.R. (2000). Química de los alimentos. Saragossa, Acribia,
- Hayes, P.R. (1993). . Saragossa, Acribia. Microbiología e higiene de los alimentos
- Hobbs, B.C. i Gilbert, R.J. (1986). . Saragossa, Acribia. Higiene y toxicología de los alimentos
- Leveau, J.Y. i Bouix, M. . Madrid, AMV. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección
- Montes, E., Lloret, I., i López, M.A. (2009). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria . Barcelona, Diaz de Santos. aplicada al sector de la restauración
- Vollmer, G.; Josst, G.; Schenker, D.; Sturn, N. (1995). Elementos de Bromatología descriptiva. Saragossa: Acribia.

Complementària

- Mulet, J.M. (2015). . Comer sin miedo: Mitos, falacias y mentiras sobre la alimentación en el siglo XXI Booket.
- Jiménez, L. (2015) Lo que dice la ciencia sobre dietas, alimentación y salud. Plataforma Editorial.
- Jiménez, L. (2017) Lo que dice la ciencia sobre dietas, alimentación y salud volumen 2. Createspace Independent Pub.
- Adams, M.R. i Moss, M.O. (1995). Cambridge, The Royal Society of Chemistry. Food Microbiology.
- Cliver, D.O. (1990). San Diego, Academic Press. Foodborne diseases.
- Doyle, M.P.; Beuchat, L.R.; Montville, T.J. (1997). Food microbiology: fundamentals and frontiers. Washington, D.C., ASM Press.
- D'Mello, J.P.F. (2003). CABI Publishing. Food safety: contaminants and toxins.
- Hobbs, B.C.; Roberts, D.; Arnold, E. (1993). . Nova York, Academic Food poisoning and food hygiene Press.
- Lindner, E. (1995). Saragossa, Acribia. Toxicología de los alimentos.
- Sinell, H.J. (1981). Saragossa, Acribia. Introducción a la higiene de los alimentos.
- Taylor, S.L. i Scanlan, R.A. (1989). . New York, Marcel Dekker. Food Toxicology
- Varnan, A.H. i Evans, M.G. (1996). Londres: Manson Foodborne pathogens: an illustrated text. Publishing Ltd

Programari

Grups i idiomes de l'assignatura

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre.
A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través d'aquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura

Tipus de docència	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Català/Castellà	primer quadrimestre	matí-mixt