

## 68771 - Peligros emergentes en la cadena alimentaria

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 68771 - Peligros emergentes en la cadena alimentaria

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 3.0

**Curso:** 1

**Periodo de impartición:** Segundo semestre

**Clase de asignatura:** Optativa

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura optativa pertenece al módulo Itinerario de especialización del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los alimentos y tiene un carácter eminentemente práctico. Tiene como objetivo principal proporcionar al estudiante un conocimiento sistemático y riguroso del procedimiento de identificación de peligros emergentes en el ámbito de la seguridad alimentaria, proporcionar capacidad para desarrollar habilidades en la búsqueda de información científica relacionada con la identificación de emergencias alimentarias y para integrar y saber aplicar conocimientos en materia de seguridad alimentaria en entornos nuevos que supongan situaciones de emergencia.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida al logro de las metas 3.3 y 3.9 del Objetivo 3.

Se recomienda que el estudiante tenga conocimientos avanzados de microbiología, toxicología e higiene alimentarias, así como de aquellas otras materias relacionadas con la seguridad alimentaria.

### 2. Resultados de aprendizaje

1. Conocer las herramientas de identificación de peligros emergentes en alimentos
2. Identificar el riesgo real de los distintos agentes que pueden ser causa de emergencia en la cadena alimentaria
3. Elaborar una evaluación científica del riesgo de un agente emergente en un alimento
4. Arbitrar pautas para el control de riesgos emergentes en alimentos

### 3. Programa de la asignatura

Bloque 1. Riesgos alimentarios emergentes: conceptos, metodología de identificación, gestión y redes de emergencia

Bloque 2. Análisis, seguimiento y evaluación de distintos riesgos alimentarios emergentes

### 4. Actividades académicas

**Clase magistral.** 12 horas. Exposición de los fundamentos del concepto de emergencia en el contexto de la seguridad alimentaria y de las bases metodológicas para la identificación, caracterización, evaluación y gestión de peligros emergentes de alto riesgo.

**Problemas y casos.** 18 horas. Evaluación y estudio de modelos reales de emergencia por riesgos alimentarios de naturaleza biológica o química a fin de conocer los sistemas aplicativos del proceso. Preparación del trabajo docente supervisado por el profesor. Exposición y discusión del trabajo elaborado en grupo.

**Trabajo docente.** 13,5 horas. Trabajo individual/grupal sobre caracterización y evaluación de un riesgo emergente.

**Estudio personal.** 30 horas

**Pruebas de evaluación.** 1,5 horas

**Tutoría individual y/o grupal.** Resolución de dudas presencial o virtual.

### 5. Sistema de evaluación

**EVALUACIÓN CONTINUA (durante el periodo de docencia)**

Para optar a este sistema de evaluación es obligatorio la asistencia al 80% de las actividades académicas programadas.

Para superar la asignatura es necesario obtener una puntuación mínima de 5/10 puntos en la media ponderada de las siguientes pruebas de evaluación:

**a) Preparación, presentación y discusión oral de trabajo realizado en grupo (75% de la nota final)**

El trabajo se basará en el desarrollo de un modelo específico de evaluación de emergencia aplicado a un peligro alimentario en escenarios reales como base para la toma de decisiones en la gestión de la seguridad alimentaria. La prueba consistirá en la preparación y entrega del trabajo con diapositivas, exposición oral y debate con el conjunto de la clase. Será necesario obtener una puntuación mínima de 5/10 para sumar la puntuación correspondiente a la participación en debates. Criterios de valoración: capacidad de análisis y síntesis, claridad expositiva, rigor científico, capacidad crítica y autocrítica, participación activa del estudiante en el proceso de tutela en la elaboración del trabajo. Prueba recuperable de forma individual/grupal mediante la corrección del trabajo en convocatoria ordinaria y extraordinaria.

**b) Participación en debates (25% de la nota final)**

Discusión en grupo de las conclusiones del trabajo de evaluación expuesto por cada grupo y de las estrategias preventivas del peligro emergente estudiado. Criterios de valoración: participación activa del estudiante en el proceso de discusión de los trabajos, capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

**Nota:** los estudiantes que habiendo superado la asignatura por evaluación continua deseen mejorar la calificación obtenida, realizarán una prueba final global en convocatoria ordinaria, consistente en una prueba oral de cuestiones relacionadas con el trabajo que el estudiante haya realizado en grupo durante el periodo de docencia.

**PRUEBA FINAL GLOBAL (convocatorias ordinaria y extraordinaria)**

Para superar la asignatura es necesario obtener una puntuación mínima de 5/10 puntos en cada una de las pruebas de evaluación. Las calificaciones obtenidas en las pruebas superadas se mantendrán dentro del mismo curso académico.

**a) Preparación, presentación y discusión oral de trabajo realizado individualmente (75% de la nota final)**

Consistente en la misma prueba indicada en el sistema de evaluación continua. El trabajo será individual con exposición oral y debate con los profesores de la asignatura.

**b) Ejercicio escrito adicional (25% de la nota final)**

Consistente en un cuestionario con preguntas de respuesta corta sobre el contenido de la asignatura. Criterios de valoración: dominio de los contenidos, empleo de la terminología, expresión escrita, precisión en las respuestas.