

66856 - Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 66856 - Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 617 - Máster Universitario en Salud Global: Integración de la Salud Ambiental, Humana y Animal

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 de especialización en Salud Pública del Máster Universitario en Salud Global: Integración de la Salud Ambiental, Humana y Animal y tiene un carácter eminentemente práctico. Tiene como objetivo que el estudiante adquiera un conocimiento sistemático y riguroso del procedimiento de evaluación de riesgos alimentarios químicos y biológicos, sepa interpretar la información y comunicar las conclusiones contenidas en los trabajos científicos de evaluación de riesgos, así como aplicar los conocimientos adquiridos a un objetivo de investigación en el ámbito de la seguridad alimentaria.

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 y de la meta 12.5 del Objetivo 12.

Se recomienda que el estudiante tenga conocimientos básicos de microbiología, toxicología e higiene alimentarias y de otras materias relacionadas con la seguridad alimentaria.

2. Resultados de aprendizaje

- Comprender e interpretar la información derivada del trabajo de evaluación de riesgos de las agencias de seguridad alimentaria.
- Planificar y aplicar la metodología para la evaluación de riesgos por peligros bióticos y abióticos presentes en la dieta en escenarios reales.
- Aplicar los fundamentos y procedimientos científicos de la evaluación del riesgo a modelos de investigación en seguridad alimentaria.

3. Programa de la asignatura

Tema 1. Principios generales del análisis de riesgos alimentarios. Evaluación, gestión y comunicación del riesgo.

Tema 2. Metodologías de evaluación de riesgos alimentarios de origen químico. Aplicación práctica.

Tema 3. Metodologías de evaluación de riesgos alimentarios de origen biológico. Aplicación práctica.

4. Actividades académicas

Clase magistral. 4 horas

Exposición de los principios teóricos de la evaluación de riesgos alimentarios y orientación para la búsqueda de información.

Problemas y casos. 26 horas

Estudio de un modelo de evaluación de riesgo alimentario biológico y químico en situaciones reales. Resolución de casos prácticos de evaluación de riesgos alimentarios planteados por el profesor con debate y discusión dirigida en aula. Preparación de los trabajos docentes supervisados por el profesor. Exposición y discusión del trabajo elaborado en grupo.

Trabajos docentes.

Trabajo individual/grupal (análisis de un artículo científico redactado preferentemente en inglés) e informe de prácticas individual (resolución de dos casos prácticos).

Estudio personal. 43,5 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 cada una de las pruebas de evaluación. Las calificaciones obtenidas en las pruebas superadas se mantendrán dentro del mismo curso académico.

a) Informe individual de casos prácticos (40% de la nota final)

Presentación escrita del informe de dos casos prácticos (riesgo químico y riesgo biológico) basados en la aplicación de los conceptos al proceso de evaluación de riesgos alimentarios. Criterios de valoración: capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica, utilización de fuentes de información, claridad y expresión escrita, interpretación y capacidad crítica de las conclusiones obtenidas.

b) Preparación, presentación y discusión oral del trabajo realizado en grupo (60% de la nota final)

El trabajo se basará en el análisis de un artículo científico sobre un modelo de evaluación de riesgo alimentario aplicado a escenarios reales como base para la toma de decisiones en la gestión de riesgos alimentarios. La prueba consistirá en la preparación y entrega del trabajo con diapositivas, exposición oral y debate con el conjunto de la clase. 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.

Nota: los estudiantes que no hayan superado una o ninguna de las dos actividades anteriores o deseen mejorar la calificación obtenida en evaluación continua, realizarán una prueba final global en convocatoria ordinaria, consistente en la resolución de un caso práctico (riesgo químico y/o biológico) y la entrega del trabajo de forma individual/grupal mediante la corrección del mismo.

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) Informe individual de casos prácticos (40% de la nota final)

Consistente en la misma prueba indicada en el sistema de evaluación continua.

b) Preparación, presentación y discusión oral del trabajo realizado individualmente (60% de la nota final)

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

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

3 - Salud y Bienestar

12 - Producción y Consumo Responsables