

## 68768 - Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**Asignatura:** 68768 - Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios

**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 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

1. Comprender e interpretar la información derivada del trabajo de evaluación de riesgos de las agencias de seguridad alimentaria.
2. Planificar y aplicar la metodología para la evaluación de riesgos por peligros bióticos y abióticos presentes en la dieta en escenarios reales.
3. 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 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