

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39222 - TOXICOLOGIA DELS ALIMENTS

Informació general

- Curs acadèmic 2026/27
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Obligatoria
- Curs: Segon
- Trimestre: Segon
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - María Marhuenda Muñoz [<mmarhuenda@tecnocampus.cat>](mailto:mmarhuenda@tecnocampus.cat)
 - álvaro Fernández Blanco [<afernandezl@tecnocampus.cat>](mailto:afernandezl@tecnocampus.cat)
 - Jordi Sarola Gassiot [<jsarola@tecnocampus.cat>](mailto:jsarola@tecnocampus.cat)

Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran generalment en català. A més, s'empraran documents i material en llengua castellana i anglesa.

Presentació de l'assignatura

L'assignatura de toxicologia dels aliments pertany a la Matèria 3, Higiene, seguretat alimentària i gestió de la qualitat.

L'objectiu de l'assignatura és proporcionar els coneixements relacionats amb la toxicologia dels aliments.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiem que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Competències/Resultats d'aprenentatge

Específica

- RAE21- Participarà en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària a l'àmbit acadèmic teòric i pràctic.

No definides

Continguts

Bloc 1. Fonaments de toxicologia.

Bloc 2. Tòxics naturals presents als aliments.

Bloc 3. Contaminants biològics dels aliments.

Bloc 4. Metalls pesants i contaminants químics ambientals i d'origen antropogènic dels aliments.

Bloc 5. Contaminants generats durant el processament dels aliments.

Bloc 6. Exposicions alimentàries d'interès toxicològic.

Bloc 7. Riscos emergents.

Bloc 8. Toxicologia dels aliments en poblacions vulnerables.

Seminari 1. Mètodes experimentals

Seminari 2. Microplàstics

Seminari 3. Determinació de compostos polars

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 06 - Aigua neta i sanejament
- 12 - Consum i producció responsables
- 03 - Salut i benestar

Activitats i Sistema d'avaluació

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 3, Higiene, seguretat alimentària i gestió de la qualitat.

Es combina l'avaluació contínua (presencial i virtual) i un examen presencial.

Avaluació de la modalitat presencial:

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima	Resultats d'aprenentatge
EP1	Examen presencial final	20%	40%	RAE 21
EP2	Exposicions orals grupals	15%	60%	RAE 21
EP3	Presentació de memòria escrita de les pràctiques de laboratori	15%	60%	RAE 21

Avaluació de la modalitat virtual:

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima	Resultats d'aprenentatge
EV3	Participació en activitats i/o debats plantejats a l'e-Campus	10%	25%	RAE 21

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003.

Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.

Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.

El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.

L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús.

Bibliografia i Recursos

- Gupta, P.¿K. (2020). Problem solving questions in toxicology. Cham: Springer Nature. ISBN: 978-3-030-50408-3
- Repetto Jiménez, M., & Repetto Kuhn, G. (2024). Toxicología fundamental (5.ª ed.). Madrid: Ediciones Díaz de Santos. ISBN: 978-8490524794
- Cameán Fernández, A.¿M., & Repetto Jiménez, M. (2006). Toxicología alimentaria. Madrid: Ediciones Díaz de Santos. ISBN: 978-8479787271
- Klaassen, C.¿D., & Watkins III, J.¿B. (2021). Casarett & Doull's essentials of toxicology (4.ª ed.). New York: McGraw Hill. ISBN: 978-1260452297
- Omaye, Stanley T. (2004) Food and nutritional toxicology. Boca Raton: CRC Press ISBN: 9780429204814