



## Información de la asignatura

**Titulación:** Grado en Veterinaria

**Facultad:** Facultad de Veterinaria y Ciencias Experimentales

**Código:** 1260502 **Nombre:** Higiene y seguridad alimentaria II

**Créditos:** 6,00 **ECTS** **Curso:** 5 **Semestre:** 1

**Módulo:** Módulo de Higiene, Tecnología y Seguridad Alimentaria

**Materia:** Seguridad Alimentaria y Salud Pública **Carácter:** Obligatoria

**Departamento:** Producción Animal y Salud Pública

**Tipo de enseñanza:** Presencial

**Lengua/-s en las que se imparte:** Castellano

### Profesorado:

1265A	<u>María Jesús Domínguez Gómez</u> ( <b>Profesor responsable</b> )	mj.dominguez@ucv.es
1266D	<u>María Jesús Domínguez Gómez</u> ( <b>Profesor responsable</b> )	mj.dominguez@ucv.es
CAUR	<u>María Jesús Domínguez Gómez</u> ( <b>Profesor responsable</b> )	mj.dominguez@ucv.es



## Organización del módulo

### Módulo de Higiene, Tecnología y Seguridad Alimentaria

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Tecnología Alimentaria	12,00	Tecnología de los alimentos I	6,00	4/1
		Tecnología de los alimentos II	6,00	4/2
Seguridad Alimentaria y Salud Pública	12,00	Higiene y seguridad alimentaria I	6,00	4/2
		Higiene y seguridad alimentaria II	6,00	5/1

## Conocimientos recomendados

Se recomienda haber cursado las asignaturas de Parasitología, Anatomía patológica general y específica, Microbiología, Epidemiología e Higiene y seguridad alimentaria



## Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Conoce de forma global la organización legislativa, dispone de herramientas para su actualización y es capaz de emitir juicios sustentados en la legislación.
- R2 Entiende los conceptos básicos más importantes dentro de la higiene y seguridad alimentaria.
- R3 Comprende cómo se lleva a cabo una inspección y cuál es el papel del inspector veterinario dentro del sistema de autocontrol.
- R4 Tiene nociones acerca de la importancia del control de alérgenos y nociones sobre cómo prevenir su presencia.
- R5 Identifica los agentes o situaciones que pueden dar lugar a la aparición de peligros en la cadena agroalimentaria.
- R6 Entiende la importancia de la correcta implantación y correcto seguimiento del ARPC que debe llevarse a cabo en la industria agroalimentaria.
- R7 Conoce la legislación que afecta a los alimentos, en concreto los que son objeto de inspección veterinaria.
- R8 Comprende el procedimiento que ha de llevarse a cabo durante la inspección ante mortem y post mortem.
- R9 Sabe los principales procesos que se dan en la carne tras el sacrificio y cómo se puede mejorar la calidad del producto.
- R10 Conoce los controles que deben llevarse a cabo en la inspección de materias primas y auxiliares objeto de inspección veterinaria.
- R11 Es conocedor de las particularidades higiénico-sanitarias de las diferentes materias primas o agentes que son responsabilidad del control oficial veterinario y que son necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos.



## Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio				X
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética				X
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado				X
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía				X

GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG0	Hablar bien en público				X
CG1	Conocer y aplicar el control de la higiene, la inspección y la tecnología de la producción y elaboración de alimentos de consumo humano desde la producción primaria hasta el consumidor.				X
CG5	Conocer y aplicar las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas en todos los ámbitos de la profesión veterinaria y de la salud pública, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto mundial en transformación.				X



CG6	Desarrollar la práctica profesional con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades relacionadas con el trabajo en equipo, con el uso eficiente de los recursos y en gestión de calidad.					X
CG7	Identificar los riesgos emergentes en todos los ámbitos de la profesión veterinaria				X	

ESPECÍFICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
E57	Conocer y aplicar los cambios, alteraciones y adulteraciones que pueden sufrir.			X	
E58	Conocer y aplicar los criterios sanitarios y bases legales de la inspección.				X
E59	Conocer y aplicar la inspección veterinaria ante y post mortem.				X
E60	Conocer y aplicar la inspección de establecimientos y productos.			X	
E61	Conocer y aplicar las buenas prácticas higiénicas, análisis de peligros y puntos de control críticos.				X
E62	Conocer y aplicar el control de manipulación y tratamientos.				X
E63	Conocer y aplicar la seguridad alimentaria y salud pública.				X
E64	Conocer y aplicar el análisis de riesgo alimentario: determinación, gestión y comunicación del riesgo.			X	
E65	Conocer y aplicar la investigación de brotes de toxi-infecciones alimentarias.		X		
E66	Conocer y aplicar la dinámica y demografía de la infección y la intoxicación.		X		
E67	Conocer y aplicar la epidemiología y el diagnóstico.	X			
E68	Conocer y aplicar los sistemas de seguimiento y vigilancia.				X

TRANSVERSALES		Ponderación			
		1	2	3	4



T1	Capacidad de análisis, síntesis, puesta en práctica de conocimientos para la resolución de problemas y toma de decisiones.				X
T2	Conocer y aplicar el método científico en la práctica profesional, incluyendo la medicina basada en la evidencia.		X		
T3	Conocimientos generales básicos de la profesión veterinaria, especialmente el contexto legal, económico, de administración, y planificación y gestión del tiempo, y de la organización colegial veterinaria, así como la importancia de la calidad y del seguimiento de una estandarización y de protocolos para el ejercicio de la profesión veterinaria.				X
T4	Comunicación fluida, oral y escrita, en la lengua propia, escuchando y respondiendo de forma efectiva, usando un lenguaje apropiado a la audiencia y al contexto.				X
T6	Utilizar las tecnologías de la información para comunicar, compartir, buscar, recopilar, analizar y gestionar información, especialmente la relacionada con la actividad del veterinario.			X	
T7	Capacidad de adaptación a nuevas situaciones, capacidad crítica y autocrítica, ser consciente de las limitaciones personales y comprender cuando y donde buscar y obtener asesoramiento y ayuda profesional.				X
T8	Trabajar de forma eficiente y efectiva, tanto de manera autónoma como siendo miembro de un equipo uni- o multidisciplinar, manifestando respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.				X
T9	Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de sus responsabilidades ante la profesión y la sociedad.				X
T10	Capacidad de aprender, habilidad de investigar, ser consciente de la necesidad de mantener actualizados los conocimientos, habilidades y actitudes de las competencias profesionales mediante un proceso de formación continuada.				X
T11	Habilidad para trabajar en un contexto internacional, apreciando la diversidad y multiculturalidad, mediante el conocimiento de culturas y costumbres de otros países.				X



## Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11	50,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R1, R2, R3, R4, R5, R7, R8, R9, R10, R11	20,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías, mediante la participación, resolución de problemas con el ordenador y realización de los informes correspondientes.
R1, R7, R8, R10, R11	15,00%	Evaluación del trabajo práctico en el laboratorio a través del cual deberá demostrar las competencias adquiridas y que es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.
R1, R2, R3, R4, R6, R7, R10, R11	10,00%	Evaluación de trabajos en grupo mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, mediante la entrega de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.
R1, R2, R3, R7, R11	5,00%	Evaluación de aquellas actividades en las que el alumno de forma individual deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, mediante la entrega de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.



## Observaciones

Será imprescindible sacar un 5 en el examen escrito para poder hacer medios con el resto de notas

La prueba escrita consistirá en un examen tipo test con múltiple opción, de la cual sólo una es verdadera (las respuestas mal contestadas restarán). También incluirá preguntas cortas de los contenidos vistos en clase.

La prueba práctica de laboratorio consistirá en un examen oral de las prácticas llevadas a cabo en el laboratorio o en la sala de necropsias. Se realizará el mismo día que finalice la práctica o en días posteriores. Si se suspende el alumno deberá recuperarlo coincidiendo con la segunda convocatoria oficial de exámenes.

A lo largo del curso se llevarán a cabo seminarios (identificación de especies marinas, inspección en matadero), casos prácticos de aula (criterios de decomiso, SANDACH) y visitas que serán evaluadas.

Para llevar a cabo la evaluación del trabajo individual, durante el curso y al finalizar algún tema o bloque se harán preguntas o se expondrán casos que deberán ser resueltos de forma individual.

En el caso del trabajo en grupo, se propondrá un tema o serán los mismos alumnos los que lo propongan, sobre algo relacionado con el contenido visto en clase. La evaluación se realizará el día de la exposición oral valorándose los conocimientos y la presentación. En caso de que un alumno/a no pueda exponer el día previsto deberá notificarlo con la suficiente antelación para poder cambiar de día y siempre con una causa justificada. La no exposición con el resto del grupo supondrá un 0 en la evaluación del alumno/a en cuestión tanto en la parte individual como en la de grupo.

## CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de "Matrículas de Honor" no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor". De forma excepcional, se podrán asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece. Los criterios de concesión de "Matrícula de Honor" se realizarán según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de "Observaciones" del sistema de evaluación de la guía docente.





## Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Actividad formativa presencial orientada preferentemente a la obtención de competencias de adquisición de conocimientos. Se caracteriza porque se habla a los estudiantes. También llamada clase magistral o expositiva, hace referencia a la exposición oral realizada por el profesor, (con apoyo de pizarra, ordenador y cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.), ante un grupo de estudiantes. Son sesiones expositivas, explicativas o demostrativas de contenidos. El tamaño del grupo es el aforo o capacidad física del aula, por tanto, el grupo es único.
- M2 Actividad formativa presencial orientada preferentemente a la obtención de competencias de aplicación de los conocimientos y de investigación. Se construye conocimiento a través de la interacción y la actividad. Consistentes en sesiones monográficas supervisadas con participación compartida (Profesores, estudiantes, expertos). El tamaño del grupo es variable, desde un gran grupo hasta grupos pequeños, no inferiores a 6 estudiantes para que exista interacción. La evaluación se realizará mediante registros de seguimiento por parte del profesor. Deberá tenerse en cuenta la participación y el desarrollo de la capacidad para problematizar.
- M4 Actividad formativa presencial de trabajo en grupos que se desarrolla en el aula. Incluye el trabajo con documentos y la formulación de ideas sin el manejo de animales, órganos, objetos, productos o cadáveres (ej.: trabajo con artículos o documentos, estudio de casos clínicos, análisis diagnósticos, etc). Se correspondería con "Animal-free supervised practical work", tipo e1, de la evaluación europea de la EAEVE. El tamaño del grupo es variable, en un rango de 10-20 alumnos.
- M5 Actividad formativa presencial de trabajo en grupos que se desarrolla en el Aula de Informática donde se desarrolla el aprendizaje utilizando como soporte el ordenador. Incluye el trabajo con modelos informatizados, software específico, consultas en la Web, etc. Se correspondería con "Animal-free supervised practical work", tipo e1, de la evaluación europea de la EAEVE. El tamaño del grupo es variable, en un rango de 10-20 alumnos.



- M6 Actividad formativa presencial de trabajo en grupos que se desarrolla en el Laboratorio. Incluye las sesiones donde los estudiantes desarrollan activamente y de forma autónoma, supervisados por el profesor, experimentos de laboratorio, hacen disecciones o utilizan los microscopios para el estudio de muestras histológicas o histopatológicas. Así mismo incluye el trabajo con animales sanos, con objetos, productos, cadáveres (ej.: manejo animal, prácticas de bacteriología, fisiología o bioquímica, inspección de carnes, etc). Se correspondería con "Supervised practical non-clinical animal work", tipo e2, de la evaluación europea de la EAEVE. El tamaño del grupo es variable, en un rango de 10-20 alumnos.
- M7 Actividad formativa presencial que se define como el trabajo práctico clínico desarrollado en el Hospital Clínico Veterinario o centros clínicos adscritos a la Universidad, así como las prácticas clínicas ambulantes, principalmente con ruminantes, équidos, porcino, aves y animales acuáticos. Además se incluyen las prácticas de necropsias, talleres quirúrgicos y prácticas donde se aprenden técnicas de exploración clínica o diagnóstico con pacientes sanos. En estas prácticas el estudiante siempre trabaja con animales, pudiendo estar sanos (ej.: propedéutica u obstetricia) o tratarse de casos clínicos (individuales o colectividades), que incluyan un protocolo o esquema de trabajo, estando supervisados por un profesor y suponiendo la prestación de un servicio. Este tipo de prácticas se corresponden con el tipo e3 de la evaluación europea de la EAEVE denominadas "Clinical Training" (strickly hands-on)". El tamaño del grupo será inferior a 5 alumnos.
- M8 Conjunto de actividades formativas presenciales llevadas a cabo por el profesor de atención personalizada al estudiante o en pequeños grupos con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se persigue asegurar que la educación sea, verdaderamente, una formación integral del alumno y no quede reducida a un trasvase de información. Se trata, por tanto, de una relación personalizada de ayuda en la que el profesor tutor atiende, facilita y orienta a uno o varios estudiantes en el proceso formativo.
- M9 Es el conjunto de procesos que tratan de evaluar los resultados de aprendizaje obtenidos por los estudiantes y expresados en términos de conocimientos adquiridos, capacidades, destrezas o habilidades desarrolladas y actitudes manifestadas. Abarca un amplio conjunto de actividades que pueden desarrollarse para que los estudiantes demuestren su formación (ej.: pruebas escritas, orales y prácticas, proyectos o trabajos). Incluye también las Convocatorias Oficiales.



- M10 Actividad formativa de trabajo autónomo, donde se realizan actividades y trabajos de curso, búsquedas bibliográficas. Se evaluarán los resultados obtenidos del trabajo en grupo y en equipo en ausencia del profesor, prestándose especial atención en el momento de la evaluación, a la adquisición de las competencias específicas de desarrollo de conocimientos mediante el trabajo grupal.
- M11 Actividades formativas de trabajo autónomo referidas al estudio personal, o la preparación de trabajos de curso individuales. Se evaluará la preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas seminario y/o tutorías. La evaluación de los trabajos presentados se realizará teniendo en cuenta la estructura del trabajo, la calidad de la documentación, la originalidad, la ortografía y la presentación.



## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Clases teóricas (CT) M1	R1, R2, R3, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11	20,00	0,80
Seminarios (S) M1, M4	R3, R8	13,00	0,52
Práctica en Aula (CPA) M4	R1, R2, R3, R8, R10, R11	8,00	0,32
Práctica de Laboratorio (CPL) M6	R8	14,00	0,56
Tutorías (T) M8	R1, R2, R4, R7, R8, R9, R10, R11	3,00	0,12
Evaluación (Ev) M9	R1, R2, R3, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11	2,00	0,08
<b>TOTAL</b>		<b>60,00</b>	<b>2,40</b>

## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Trabajo en grupo M10	R1, R2, R3, R7, R8, R10	40,00	1,60
Trabajo individual M11	R1, R2, R3, R7, R8, R9, R10, R11	50,00	2,00
<b>TOTAL</b>		<b>90,00</b>	<b>3,60</b>



## Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
UD1 INTRODUCCIÓN	<p>Tema 1.1. El veterinario en la inspección de alimentos de origen animal.</p> <p>Tema 1.2. Regulación legislativa</p> <p>Tema 1.3. Generalidades en la higiene de los productos de origen animal.</p>
UD2 INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM. ACTUACIONES TRAS EL SACRIFICIO	<p>Tema 2.1. Condiciones generales estructurales e higiénicas de los mataderos. Tipos de mataderos.</p> <p>Tema 2.2. Transporte de animales: condiciones de transporte, bienestar, repercusión en calidad de la carne (estrés, pérdida de peso...)</p> <p>Tema 2.3. Inspección ante mortem generalidades</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Tema 2.3.1 Inspección ante mortem en ungulados</li><li>Tema 2.3.2 Inspección ante mortem en aves</li><li>Tema 2.3.3 Inspección ante mortem en lagomorfos</li></ul> <p>Tema 2.4. Inspección post mortem generalidades</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Tema 2.4.1 Inspección ante mortem en ungulados</li><li>Tema 2.4.2 Inspección ante mortem en aves</li><li>Tema 2.4.3 Inspección ante mortem en lagomorfos</li></ul> <p>Tema 2.5. Animales no sacrificados en matadero. Sacrificio de urgencia</p> <p>Tema 2.6. Investigación de residuos y otros controles en matadero</p> <p>Tema 2.7 Salas de despiece y almacenes frigoríficos. Categorización y clasificación de canales</p> <p>Tema 2.8 Gestión de Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH)</p>



## UD3 INSPECCIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

- Tema 3.1. Control de carne y productos cárnicos
- Tema 3.2. Aspectos a controlar en los productos de huevo y derivados
- Tema 3.3. Control de pescado y productos de la pesca y acuicultura.
- Tema 3.4. Inspección de leche y productos lácteos. Determinación de la calidad higiénico sanitaria
- Tema 3.5. Control de productos de la miel
- Tema 3.6. Otros productos de control veterinario

### Organización de las prácticas:

	Contenido	Ubicación	Horas
PR1.	Inspección de vísceras	Hospital	3,00
PR2.	Inspección de productos de la pesca	Laboratorio	3,00
PR3.	Control e inspección de otros productos	Laboratorio	3,00
PR4.	Visitas a matadero	Visita técnica	4,00
PR5.	Visita industria alimentaria	Visita técnica	2,00

### Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
UD1 INTRODUCCIÓN	2,00	4,00
UD2 INSPECCIÓN ANTE MORTEM Y POST MORTEM. ACTUACIONES TRAS EL SACRIFICIO	22,00	44,00
UD3 INSPECCIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	6,00	12,00



## Referencias

### Básica:

- Bartels, H. Inspección veterinaria de la carne. Acribia. Zaragoza. 1997
- Beerens, H. y luquet, F.M. Guía Práctica para el Análisis Microbiológico de la Leche y Productos Lácteos. Acribia, Zaragoza. 1990
- Benitez, M. Tecnología del pescado. IC. 2013
- Bonet, M. Elaboración de congelados de productos de la pesca. IC. 2013
- Campos, R. Acondicionado del pescado y marisco. IC. 2013
- Canoura, J. Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado. IC. 2013
- Domínguez, J.C. Inspección ante mortem y post mortem en Animales de Producción: Patologías y Lesiones. Editorial Servet, Zaragoza. 2011
- Euzeby, J. Los parásitos de las carnes. Acribia. Zaragoza. 2000
- Feiner, G., Manual de productos cárnicos, Acribia. 2018
- Fellows, P. Tecnología del procesado de alimentos: principios y práctica. Acribia. 2007
- Franco, A. J., Aguado, M. C., Gómez, J.C. Anatomía aplicada a la inspección en mataderos: Guía práctica de inspección post-mortem en animales de abasto y de granja. Editorial Acaémica Española, 2019.
- Gómez, A. Manual Práctico de Inspección ante Mortem y Post Mortem en Ungulados Domésticos. Multimédisca Ediciones Veterinarias, 2013.
- Gracey, J.F. Mataderos Industriales. Tecnología y Funcionamiento. Acribia, Zaragoza. 2001
- Hall, G.M. Tecnología del procesado de pescado. Acribia. 2001
- Moreno García, B. Higiene e Inspección de carnes II. Ed. Diaz de Santos. Madrid. 2003
- Nielsen, S.S. Análisis de los alimentos. Acribia. 2009
- Price, J.F. Mead G.C. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. Acribia. 1994
- Richardson, R.I. Ciencia de la carne de ave. Acribia. 2001

### Complementaria:

- Fikuart, K, Holleben K Von, Khun, G. Práctica e higiene del transporte de animales. Acribia. 1996
- Gómez Juárez, Á. Manual práctico de inspección ante mortem y post mortem en ungulados domésticos. Multimédisca Ediciones Veterinarias. 2013
- Moreno García, B. Higiene e Inspección de carnes I. Ed. Diaz de Santos. Madrid. 2006

### URLs de interés:

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición:  
[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <http://www.efsa.eu.in>
- Boletín Oficial del Estado: [https://www.boe.es/diario\\_boe/](https://www.boe.es/diario_boe/)



*Codex Alimentarius*: <http://www.codexalimentarius.net>

Diario Oficial de la Unión europea: <http://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es>

Dirección General de Salud Pública de Valencia: <https://www.sp.san.gva.es/>

European Commission about Health and Food Safety:

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_food-safety/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/index_en.htm)

Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación: <https://www.mapa.gob.es/es/>

OMS: <http://www.who.int/fsf>

OIE: <http://www.oie.int/es/>