



GUÍA DOCENTE CURSO: 2019-20

**DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA**

Asignatura:	Seguridad Alimentaria		
Código de asignatura:	71161306	Plan:	Máster en Gestión de la Actividad Agroalimentaria
Año académico:	2019-20	Ciclo formativo:	Máster Universitario Oficial
Curso de la Titulación:	1	Tipo:	Optativa
Duración:	Primer Cuatrimestre		

**DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA ASIGNATURA SEGÚN NORMATIVA**

Créditos:	3
Horas totales de la asignatura:	75
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:	Multimodal

**DATOS DEL PROFESORADO**

Nombre	<b>Gómez Lozano, María del Mar</b>		
Departamento	Dpto. Derecho		
Edificio	Edificio Departamental de Ciencias Jurídicas (Edif. D). Planta 2		
Despacho	180		
Teléfono	+34 950 015146	E-mail (institucional)	<a href="mailto:margomez@ual.es">margomez@ual.es</a>
Recursos Web personales	<a href="http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=515256515556515288">http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=515256515556515288</a>		
Nombre	<b>Reboloso Fuentes, María del Mar</b>		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Escuela Superior de Ingeniería. Planta 2		
Despacho	350		
Teléfono	+34 950 015978	E-mail (institucional)	<a href="mailto:mfuentes@ual.es">mfuentes@ual.es</a>
Recursos Web personales	<a href="http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=515256525548505777">http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=515256525548505777</a>		

## ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

### Justificación de los contenidos

La seguridad alimentaria se ha convertido en una de las prioridades tanto de la Unión Europea como de sus Estados Miembros. Las medidas y los principios básicos de la seguridad alimentaria impiden la comercialización de alimentos que no sean seguros. La protección de los consumidores resulta fundamental en este ámbito, para lo cual es necesario adoptar los controles necesarios que eviten riesgos en la salud de las personas. El concepto "de la granja a la mesa" es el que asegura la trazabilidad de los productos y el conocimiento de lo ocurrido en las fases de producción y comercialización. Un adecuado sistema de alertas completa completa las garantías.

### Materia con la que se relaciona en el Plan de Estudios

Calidad alimentaria

### Conocimientos necesarios para abordar la Asignatura

Ninguno

### Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación

Ninguno

## COMPETENCIAS

### Competencias Básicas y Generales

#### *Competencias Básicas*

- Aplicación de conocimientos

### Competencias Transversales de la Universidad de Almería

### Competencias Específicas desarrolladas

CE03 - Conocer y aplicar las relaciones técnico y jurídicas específicas del sector agrario y alimentario: Normativa de contratación en la cadena alimentaria, reclamaciones, responsabilidad civil, derechos y obligaciones de las partes, calidad y seguridad alimentaria.

CE05 - Conocer la utilidad y aplicación de las nuevas tecnologías de información y comunicación en la gestión de la actividad agroalimentaria: Utilización de las TIC como herramienta de trabajo para el profesor y el alumno, y como forma de aproximar la docencia virtual a la presencial.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS MENCIÓN/ESPECIALIDAD: CEE05 Capacidad de conocer, comprender y utilizar los principios básicos de la seguridad alimentaria

### OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Capacidad de conocer, comprender y utilizar los principios básicos de la seguridad alimentaria

# PLANIFICACIÓN

## Temario

### I. MARCO REGULADOR DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

A. Normativa comunitaria

B. Normativa estatal y autonómica

### II. PUBLICIDAD Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

A. Requisitos legales

B. Estudio de casos

### III. OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

A. Higiene

B. APPCC

C. Trazabilidad

### IV. DECLARACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS

A. Declaraciones nutricionales. Declaraciones de propiedades saludables

B. La EFSA. Mecanismos para autorizar las declaraciones de propiedades saludables

## Metodología y Actividades Formativas

ACTIVIDADES FORMATIVAS AF10 Estudio de casos AF11 Seminarios y actividades académicamente dirigidas METODOLOGÍAS DOCENTES Clase magistral participativa Búsqueda, consulta y tratamiento de información Debate y puesta en común Proyecciones audiovisuales

## Actividades de Innovación Docente

## Diversidad Funcional

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse a la Delegación del Rector para la Diversidad Funcional (<http://www.ual.es/discapacidad>) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos y facilitar un mejor aprovechamiento de su proceso formativo. De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad. Los docentes responsables de esta guía aplicaran las adaptaciones aprobadas por la Delegación, tras su notificación al Centro y al coordinador de curso

## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

### Criterios e Instrumentos de Evaluación

SE03 Observaciones del proceso (MÍNIMO 0% - MÁXIMO 20%)

SE06 Pruebas finales de opción múltiple (MÍNIMO 0% - MÁXIMO 50%)

SE09 Valoración final de informes, trabajos (MÍNIMO 0% - MÁXIMO 60%)

Para los alumnos que sigan el procedimiento de evaluación continua, se seguirán los siguientes criterios:

Asistencia y participación - 20%

Entrega de actividades - 40%

Prueba final - 40%

Los alumnos que no puedan seguir el sistema de evaluación continua serán valorados sobre un máximo de 8 puntos.

### Mecanismos de seguimiento

- Participación en herramientas de comunicación (foros de debate, correos)
- Entrega de actividades en clase
- Entrega de actividades en aula virtual

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía recomendada

#### Básica

- AESAN . TRIPTOLEMOS. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA UNIÓN EUROPEA: BASES PARA LA CONFIANZA. AESAN . 2010.
- AAVV (dir. LETICIA A. BOURGES). UE, SOCIOLOGÍA Y DERECHO ALIMENTARIOS: ESTUDIOS JURÍDICOS EN HONOR DE LUIS GONZÁLEZ VAQUÉ.. Aranzadi. 2013.
- AAVV (dir. ANGEL MENÉNDEZ REXACH). ESTUDIOS JURÍDICOS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA. Marcial Pons. 2015.
- GARCÍA FAJARDO, ISABEL. ALIMENTOS SEGUROS. GUÍA BÁSICA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA. . DÍAZ DE SANTOS. . 2008.
- AAVV . FORO AGRARIO. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR. . MUNDIPRENSA. . 2003.

#### Complementaria

- AAVV.. Revista del Comité Científico de la AESAN . AESAN . ----.
- Muñiz Espada. E.. Derecho agroalimentario y ciberseguridad. REUS. 2019.

#### Otra Bibliografía

### Bibliografía existente en el Sistema de Información de la Biblioteca de la UAL

Puede ver la bibliografía existente en la actualidad en el Sistema de Gestión de Biblioteca consultando en la siguiente dirección:

<http://almirez.ual.es/search/e?SEARCH=SEGURIDAD ALIMENTARIA>

### DIRECCIONES WEB

- [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/seguridad\\_alimentaria/aecosan\\_seguridad\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/seguridad_alimentaria/aecosan_seguridad_alimentaria.htm)  
*AECOSAN - Seguridad Alimentaria*
- <http://www.efsa.europa.eu/>  
*EFSA - European Food Safety Authority*