



GUÍA DOCENTE CURSO: 2015-16

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA			
Asignatura:	Régimen Jurídico de la Calidad de los Alimentos y su Certificación		
Código de asignatura:	70723214	Plan:	Máster en Derecho de la Empresa y la Actividad Agroalimentaria
Año académico:	2015-16	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 Presenciales del estudiante: 22,5
			Horas No Presenciales del estudiante: 52,5
			Total Horas: 75
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:		Semipresencial (b-learning)	

DATOS DEL PROFESORADO			
Nombre	Gómez Lozano, María del Mar		
Departamento	Dpto. Derecho		
Edificio	Edificio Departamental de Ciencias Jurídicas (Edif. D) 2		
Despacho	180		
Teléfono	+34 950 015146	E-mail (institucional)	margomez@ual.es
Recursos Web personales	Web de Gómez Lozano, María del Mar		
Nombre	Reboloso Fuentes, María del Mar		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Escuela Politécnica Superior 2		
Despacho	350		
Teléfono	+34 950 015978	E-mail (institucional)	mfuentes@ual.es
Recursos Web personales	Web de Reboloso Fuentes, María del Mar		

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	23/11/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	1/7



3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==

ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Actividades previstas para el aprendizaje y distribución horaria del trabajo del estudiante por actividad (estimación en horas)

I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE (Presenciales / Online)	• Gran Grupo	0,0
	• Grupo Docente	11,0
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	11,5
	<i>Total Horas Presenciales/On line ...</i>	22,5
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo Autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	52,5
	<i>Total Horas No Presenciales ...</i>	52,5
TOTAL HORAS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE		75,0

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	23/11/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	2/7
			
3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==			

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA
Justificación de los contenidos
Estudio y análisis del régimen de la calidad agroalimentaria en España (aspectos jurídicos y técnicos)
Materia con la que se relaciona en el Plan de Estudios
Propiedad industrial e intelectual La seguridad alimentaria a través de las políticas agrarias comunitarias
Conocimientos necesarios para abordar la Asignatura
Conocimientos jurídicos básicos
Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación
Ninguno

COMPETENCIAS
Competencias Generales
<i>Competencias Genéricas de la Universidad de Almería</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para resolver problemas • Comunicación oral y escrita en la propia lengua • Capacidad para aprender a trabajar de forma autónoma
<i>Otras Competencias Genéricas</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Comprender y poseer conocimientos
Competencias Específicas desarrolladas
<p>CMDE1 - Conocimientos especializados del Derecho empresarial y la economía propia de la empresa: Adquisición de conocimientos especializados en legislación, macroeconomía y contabilidad, así como en el régimen jurídico de la empresa familiar, propiedad industrial, contratos de consumo, mercantiles, laborales y administrativos que se basan en los típicamente asociados al bloque obligatorio por enmarcar las cuestiones generales del marco de la actividad empresarial.</p> <p>CMDE2 - Habilidad en el uso de las tecnologías de la información aplicadas a las disciplinas jurídicas: Utilización de las TIC como herramienta en apoyo a la docencia empresarial</p>
OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE
<p>Conocer el régimen jurídico aplicable a la calidad de los alimentos en sus distintos niveles, así como manejar la documentación jurídica a ella vinculada. Consulta de bases de datos</p> <p>Conocer los aspectos técnicos básicos vinculados a la calidad de los alimentos. Aplicación práctica de las normas de calidad alimentaria</p>

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	23/11/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	3/7
			
3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==			

BLOQUES TEMÁTICOS Y MODALIDADES ORGANIZATIVAS			
Bloque	LA CALIDAD ALIMENTARIA		
Contenido/Tema	RÉGIMEN JURÍDICO. Ámbitos comunitario, estatal y autonómico		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		1,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Seminarios y actividades académicamente dirigidas		1,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Contenido/Tema	Calidad comercial y calidad diferenciada		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		1,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Seminarios y actividades académicamente dirigidas		1,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Contenido/Tema	Las distintas figuras de calidad alimentaria		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		2,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Búsqueda, consulta y tratamiento de información		1,0
	Estudio de casos		1,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Contenido/Tema	La gestión de la calidad. Los Consejos Reguladores		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		1,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Seminarios y actividades académicamente dirigidas		1,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Bloque	CERTIFICACIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA		
Contenido/Tema	Evaluación de la conformidad de la calidad		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		3,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Contenido/Tema	El control de la calidad		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		3,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Contenido/Tema	Análisis práctico		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Estudio de casos		2,0
	Seminarios y actividades académicamente dirigidas		2,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==>

Firmado Por

Universidad De Almería

Fecha

23/11/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==

PÁGINA


4/7



3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==

Bloque	Examen de contenidos		
Contenido/Tema			
	Supuestos prácticos		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Evaluación de resultados		2,5
Descripción del trabajo autónomo del alumno			

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==>

Firmado Por	Universidad De Almeria		Fecha	23/11/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==	PÁGINA	5/7
				
3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==				

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios de Evaluación

Se realizarán varias actividades a través de la plataforma virtual (porcentaje de la nota 60%)

Se realizará una prueba final, que podrá consistir en preguntas de test o en afirmaciones V/F (30%)

Se valorará la asistencia con un 10% de la nota final

Porcentajes de Evaluación de las Actividades a realizar por los alumnos

	Actividad	(Nº horas)	Porcentaje
I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE (Presenciales / Online)	• Gran Grupo	(0)	0 %
	• Grupo Docente	(11)	20 %
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	(11,5)	20 %
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	(52,5)	60 %

Instrumentos de Evaluación

- Pruebas finales de opción múltiple.
- Portafolio del estudiante.

Mecanismos de seguimiento

- Alta y acceso al aula virtual
- Participación en herramientas de comunicación (foros de debate, correos)
- Entrega de actividades en aula virtual

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

23/11/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==

PÁGINA

6/7



3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- Denominaciones de origen y otras indicaciones geográficas (*GÓMEZ LOZANO, Mª M.*) - Bibliografía básica
- Manual de Control de la Calidad (*Juran JM, Bingham RS, Gryna FM*) - Bibliografía básica
- Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria (*Bolton, A.*) - Bibliografía básica

Complementaria

- AENOR. Gestión de la calidad. (*AENOR*) - Bibliografía complementaria
- Auditoría del Sistema APPCC. Como verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. (*L. Couto*) - Bibliografía complementaria
- Garantía de la Calidad en los Laboratorios Analíticos. (*Compano Beltran, R., Rios Castro, A.*) - Bibliografía complementaria
- Introducción a las marcas y otros signos distintivos en el tráfico económico (*BERCOVITZ RODRÍGUEZ-CANO, A.*) - Bibliografía complementaria
- La gestión de la seguridad alimentaria. (*Losada, S.*) - Bibliografía complementaria
- La protección jurídica de las denominaciones de origen en los derechos español y comunitario (*MAROÑO GARGALLO, Mª M.*) - Bibliografía complementaria
- La tutela comunitaria de las denominaciones geográficas (*MARTÍNEZ GUTIÉRREZ, A.*) - Bibliografía complementaria
- Las denominaciones de origen (*LÓPEZ BENÍTEZ, M.,*) - Bibliografía complementaria
- Las denominaciones de origen, en Tratado de Derecho Mercantil (Dir. por M. OLIVENCIA, FERNÁNDEZ NOVOA, C. y JIMÉNEZ DE PARGA, R. y Coord. por G. JIMÉNEZ SÁNCHEZ), t. XX, vol. 2º, (*BOTANA AGRA, M.,*) - Bibliografía complementaria

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=REGIMEN JURIDICO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU CERTIFICACION>

DIRECCIONES WEB

- <https://twitter.com/agroal14>
AGROALIMENTACIÓN. ACTUALIDAD AGROALIMENTARIA - Información técnica y jurídica sobre agroalimentación
- https://www.facebook.com/pages/Agroalimentaci%C3%B3n/316865561687289?ref_type=bookmark
AGROALIMENTACIÓN. ACTUALIDAD AGROALIMENTARIA - Información técnica y jurídica sobre agroalimentación
- <http://www.enac.es>.
Web de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)
- <http://www.aenor.es/aenor/formacion/>
Web de la Asociación Española de Normalización y Certificación.
- <http://www.magrama.gob.es/es/>
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==>

Firmado Por

Universidad De Almería

Fecha

23/11/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==

PÁGINA

7/7



3aSQ1hVmcoePnYgspEPRcg==