



GUÍA DOCENTE CURSO: 2015-16

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA			
Asignatura:	La Seguridad Alimentaria a través de las Políticas Agrarias Comunitarias		
Código de asignatura:	70723219	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:	Segundo 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/89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	23/11/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	1/6




89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==

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	20,0
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	2,5
	<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/89IH2wyJmTnnfVlp7/Jn5g==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	23/11/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	2/6
			
89IH2wyJmTnnfVlp7/Jn5g==			

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Justificación de los contenidos

La seguridad alimentaria se ha convertido en los últimos años en una de las prioridades de la Unión Europea y, por lo tanto, de la Política Agraria Comunitaria. Gracias a las medidas y a los principios básicos que rigen en esta materia, no pueden comercializarse alimentos que no sean seguros. En este ámbito, resulta crucial garantizar suficientemente la protección de los consumidores, para lo cual es necesario adoptar los controles necesarios que eviten riesgos en la salud.

El programa legislativo puesto en marcha desde la UE está basado en el concepto "de la granja a la mesa", lo que significa que todos los aspectos de la cadena alimentaria deben quedar cubiertos por las normas (desde la producción hasta la distribución).

COMPETENCIAS

Competencias Generales

Competencias Genéricas de la Universidad de Almería

- Capacidad para resolver problemas
- Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- Capacidad para aprender a trabajar de forma autónoma

Otras Competencias Genéricas

- Comprender y poseer conocimientos

Competencias Específicas desarrolladas


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.

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

OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Que el alumno conozca el régimen jurídico aplicable a la seguridad alimentaria y las cuestiones técnicas básicas para su aplicación

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	23/11/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	3/6
			
89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==			

BLOQUES TEMÁTICOS Y MODALIDADES ORGANIZATIVAS			
Bloque	Marco regulador de la Seguridad Alimentaria		
Contenido/Tema	Normativa comunitaria, estatal y autonómica		
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		5,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Bloque	Publicidad y etiquetado de los alimentos		
Contenido/Tema	Estudio de casos sobre publicidad y etiquetado de alimentos		
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		2,5
	Debate y puesta en común		2,5
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Bloque	Obligaciones de las empresas alimentarias		
Contenido/Tema	Higiene, APPCC y trazabilidad		
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		2,5
	Debate y puesta en común		2,5
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Bloque	Declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos		
Contenido/Tema	Declaraciones nutricionales. Declaraciones de propiedades saludables La EFSA. Mecanismos para autorizar las declaraciones de propiedades saludables		
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		2,5
	Debate y puesta en común		2,5
Descripción del trabajo autónomo del alumno			
Bloque	Examen de contenidos		
Contenido/Tema	Cuestionario y 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/89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

23/11/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==

PÁGINA

4/6



89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==

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	(20)	20 %
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	(2,5)	20 %
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	(52,5)	60 %

Instrumentos de Evaluación

- Pruebas, ejercicios, problemas.
- Valoración final de informes, trabajos, proyectos, etc.

Mecanismos de seguimiento

- Asistencia y participación en seminarios
- Entrega de actividades en clase

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/89IH2wyJmTnnfVlp7/Jn5g==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

23/11/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

89IH2wyJmTnnfVlp7/Jn5g==

PÁGINA

5/6



89IH2wyJmTnnfVlp7/Jn5g==

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- ALIMENTOS SEGUROS. GUÍA BÁSICA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA (GARCÍA FAJARDO, ISABEL) - Bibliografía básica
- ESTUDIOS JURÍDICOS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA (AAVV (dir. ANGEL MENÉNDEZ REXACH)) - Bibliografía básica
- LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR (AAVV - FORO AGRARIO) - Bibliografía básica
- LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA UNIÓN EUROPEA: BASES PARA LA CONFIANZA (AESAN - TRIPTOLEMOS) - Bibliografía básica
- UE, SOCIOLOGÍA Y DERECHO ALIMENTARIOS: ESTUDIOS JURÍDICOS EN HONOR DE LUIS GONZÁLEZ VAQUÉ (AAVV (dir. LETICIA A. BOURGES)) - Bibliografía básica

Complementaria

- Revista del Comité Científico de la AESAN (AAVV) - 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=LA SEGURIDAD ALIMENTARIA A TRAVES DE LAS POLITICAS AGRARIAS COMUNITARIAS](http://almirez.ual.es/search/e?SEARCH=LA%20SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20A%20TRAVES%20DE%20LAS%20POLITICAS%20AGRARIAS%20COMUNITARIAS)

DIRECCIONES WEB

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	23/11/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	6/6
			
89IH2wyJmTnnfV1p7/Jn5g==			