

Guía docente de la asignatura “SEGURIDAD ALIMENTARIA”

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura: Seguridad Alimentaria**
- ✓ **Código: 104041**
- ✓ **Titulación: Grado de Prevención y Seguridad Integral**
- ✓ **Curso académico: 2018/2019**
- ✓ **Tipo de asignatura: OP**
- ✓ **Créditos ECTS (horas): 6**
- ✓ **Período de impartición: Segundo Semestre**
- ✓ **Idioma en que se imparte: Catalán/Castellano/Inglés**
- ✓ **Responsable de la asignatura y e-mail de contacto: Juan Ramón Hidalgo Moya**
joanramon.hidalgo@uab.cat
- ✓ **Otros profesores:**

2. PRESENTACIÓN

La asignatura de SEGURIDAD ALIMENTARIA ofrece una visión general de los aspectos más relevantes y prácticos que configuran el concepto más actual de la seguridad de los alimentos en un contexto socio-económico global en continua evolución. El objetivo básico del curso es conocer el ámbito de aplicación de la legislación alimentaria en aquel espacio que la misma considera fundamental: la seguridad alimentaria, que impone al operador agroalimentario toda una serie de obligaciones que debe cumplimentar con carácter previo a la comercialización de cualquier alimento. La más importante de todas ellas es la de comercializar única y exclusivamente alimentos seguros, a fin de salvaguardar la salud y la seguridad de sus destinatarios finales, los consumidores. Por ello es relevante conocer que en este nuevo contexto de la seguridad alimentaria, el operador agroalimentario tiene una amplia responsabilidad para establecer prácticas correctas en todos los procesos y etapas de la cadena agroalimentaria, a fin de controlar, minimizar o eliminar de forma adecuada todos los riesgos alimentarios.

Es necesario conocer los recursos jurídicos que determinan hoy en día un concepto de seguridad alimentaria amplio y complejo que va más allá de la inocuidad alimentaria, y que contiene aspectos relacionados con la ética, la sostenibilidad, la información para una libre elección de alimentos, los aspectos nutricionales y de salud, e incluso, algunos aspectos vinculados con la calidad de los alimentos.

De la misma forma, abordaremos los derechos de quien resulta ser el destinatario final de los alimentos (el consumidor), a quien los poderes públicos tienen la obligación de establecer un sistema de protección adecuado de su derecho a la salud y a la seguridad. El desarrollo legislativo de disposiciones en materia de seguridad alimentaria tiene ahora una vinculación especial con el desarrollo de normativa de protección de los consumidores, constituidas tanto por normas de derecho privado como público, que disponen de soluciones tanto a nivel reparador como preventivo, que conviene tener en cuenta.

Las normas de control oficial de la seguridad alimentaria tienen por objeto principal proteger y fomentar la salud de los ciudadanos en el consumo de alimentos. Uno de los ejes principales de la gestión del riesgo es el control oficial. Las autoridades sanitarias, pero también las de agricultura y consumo, en sus respectivas competencias, controlan el cumplimiento por parte de los operadores agroalimentarios de la legislación vigente, especialmente en aquellos aspectos que tienen relación con la calidad y la seguridad de los alimentos. La administración tiene establecidos mecanismos para reparar, prevenir o castigar los actos que incumplen la legislación alimentaria en seguridad alimentaria.

El curso versará sobre los aspectos más importantes que integran los tres ejes fundamentales que permiten analizar el sistema jurídico de la seguridad alimentaria: PRODUCTO-PRODUCTORES, ADMINISTRACIÓN-CONTROL OFICIAL y CONSUMIDORES.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

Conocer los recursos jurídicos y el entramado administrativo para poder desenvolverse con facilidad en las relaciones con las administraciones públicas.

Aplicar correctamente el marco legal vigente para aplicar la prevención y la seguridad integral a las diferentes actividades privadas o públicas.

Planificar la gestión de la prevención y la seguridad de acuerdo con la legislación y las competencias de las diferentes administraciones y los diferentes órganos administrativos.

- El estudiante debe demostrar habilidad para relacionarse con cualquier órgano administrativo y conocer sus derechos y deberes.
- El estudiante debe demostrar que sabe aplicar correctamente el marco legal vigente en materia de prevención y seguridad.
- El estudiante debe demostrar que sabe planificar la gestión de la prevención y seguridad iniciando los procedimientos administrativos correspondientes a la actividad concreta.

4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias Específicas

CE1.-A todos los efectos, poseer y comprender conocimientos básicos en materia de prevención y seguridad integral.

CE2.-Realizar análisis de intervenciones preventivas en materia de seguridad.

CE4.-Identificar los recursos necesarios para dar respuesta a las necesidades de la gestión de la prevención y la seguridad integral.

CE9.-Planificar y coordinar los recursos propios de tres grandes subsistemas que interactúan en la seguridad: personas, tecnología e infraestructuras.

Resultados de Aprendizaje

RA1.1) Elaborar propuestas de gestión en seguridad y prevención en una organización.

RA2.1) Realizar análisis de intervenciones preventivas en materia de seguridad, medio ambiente, calidad o responsabilidad social corporativa y extraer indicadores de riesgo

RA2.5) Analizar riesgos específicos y conocer sus mecanismos de prevención.

RA2.6) Aplicar una visión preventiva al ámbito de la seguridad.

RA2.7) Diagnosticar la situación de la seguridad integral a empresas y organizaciones

RA4.3) Identificar, desarrollar o adquirir, y mantener los principales recursos necesarios para dar respuesta a las necesidades tácticas y operativas inherentes al sector de la prevención y la seguridad integral.

RA9.2) Coordinar los recursos propios de los tres grandes subsistemas que interactúan en el sector: personas, tecnología e infraestructuras.

Competencias transversales:

CT3. Utilizar la capacidad de análisis y de síntesis para la resolución de problemas.

CT4. Trabajar y aprender de forma autónoma.

CT6. Dar respuesta a los problemas aplicando el conocimiento a la práctica.

CT8. Trabajar en redes.

CT12. Comunicarse y transmitir ideas y resultados de forma eficiente en el entorno profesional y no experto, tanto de forma oral como escrita.

CT13. Hacer un uso eficiente de las TIC en la comunicación y transmisión de ideas y resultados.

CT15. Asumir la responsabilidad social, ética y profesional que se derive de la práctica del ejercicio profesional.

5. TEMARIO Y CONTENIDO

0.- Conceptos clave

1. Introducción a la legislación alimentaria

1.1 Antecedentes del Derecho Alimentario

1.2. La necesidad de una legislación alimentaria

1.3. Documento para la reflexión respecto al control del riesgo alimentario a lo largo de la historia

2. Derecho Alimentario en España

2.1. Los antecedentes legales

2.2. El Código Alimentario Español

2.3. Normas de protección de la salud pública y la seguridad alimentaria

3. La seguridad alimentaria en la UE

3.1. Antecedentes legales

3.2. Hacia un nuevo marco jurídico

3.3. Nuevo concepto jurídico armonizado de alimento

3.4. El concepto armonizado de seguridad alimentaria

4. Principios Generales de la Legislación Alimentaria

4.1. Principios Generales Comunitarios

4.2. El Libro Verde sobre Principios Generales de la Legislación Alimentaria

4.3. El Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria

4.4. El Reglamento por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria

4.5. El principio de precaución

4.6 El principio de libre circulación de alimentos

5. La regulación del consumo alimentario

5.1. Introducción

- 5.2. La protección del consumidor en el ámbito alimentario
- 5.3. El derecho a la protección a la salud y la seguridad de los consumidores. La información sobre los riesgos
- 5.4. El principio de responsabilidad
- 5.5.- El mercado único y la protección del consumidor
- 6. La responsabilidad en el ámbito de la seguridad alimentaria
 - 6.1 La responsabilidad civil
 - 6.2 La responsabilidad administrativa. Régimen jurídico sancionador
 - 6.3 La responsabilidad penal
 - 6.4 Las alertas/crisis alimentarias y sus gestión
- 7. Más allá de la seguridad alimentaria: Food Defense
 - 7.1 La diferencia entre seguridad alimentaria y Food Defense
 - 7.2 El concepto de Food Defense y los casos de intoxicación intencionada
 - 7.3 La ley de Bioterrorismo de EEUU
 - 7.4 Las normas y principios del Food Defense

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- ARANCETA, J.; AMARILLA, N.; Alimentación y Derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación. Editorial médica Panamericana, Buenos Aires, 2011.
- DOVAL PARÍS, Antonio; Delitos de Fraude Alimentario: Análisis de sus elementos esenciales. Aranzadi Editorial, Pamplona, 1996.
- FUENTES GASSÓ, J.R.; HIDALGO MOYA, J.R.; MOLES PLAZA, R. La seguridad de los productos. Tres perspectivas de análisis. Ariel Prevención y Seguridad. Escola de Prevenció i Seguretat Integral. Edición 2001.
- GONZÁLEZ VAQUÉ, Luís; La aplicación del principio de precaución en la legislación alimentaria: ¿Una nueva frontera de protección del consumidor? Estudios sobre Consumo número 50, 2000.
- GONZÁLEZ VAQUÉ, Luís; El principio de precaución en la Jurisprudencia del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas: ¿Un principio de buen gobierno? Estudios sobre Consumo número 68, 2004.

- GONZÁLEZ VAQUÉ, Luís; Lecciones de Derecho Alimentario 2015-2016. THOMSON REUTERS Aranzadi, Navarra, 2015.
- GONZÁLEZ VAQUÉ, Luís; El Reglamento (CE) nº 258/97 sobre nuevos alimentos: información del consumidor y evaluación de su seguridad. Estudios sobre Consumo número 42, 1997.
- HIDALGO MOYA, Juan Ramón/OLAYA ADÁN, Manuel. Derecho del Producto Industrial. Calidad, Seguridad y Responsabilidad del fabricante. Editorial Bosch, 1997.
- HIDALGO MOYA, Juan Ramón; El principio de precaución y los riesgos alimentarios. Revista Consumer, 26 de abril de 2001. Dirección web: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/normativa-legal/2001/04/26/120.php>
- HIDALGO MOYA, Juan Ramón; *¿Qué es un alimento?* Revista Consumer, 28 de enero de 2002. Dirección web: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/normativa-legal/2002/01/28/659.php>
- HIDALGO MOYA, Juan Ramón; *Los derechos del consumidor en seguridad alimentaria.* Revista Consumer, 14 de enero de 2002. Dirección web: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/normativa-legal/2002/01/14/621.php>
- HIDALGO MOYA, Juan Ramón; Revisión del principio de precaución. Revista Consumer, 5 de diciembre de 2005. Dirección web: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/normativa-legal/2005/12/05/21469.php>
- JAMES, Philip; KEMPER, Fritz; PASCAL, Gerard; Autoridad Europea de Sanidad Pública y Alimentación. El futuro del asesoramiento científico en la UE. Estudios sobre Consumo número 53, 2000.
- RECUERDA GIRELA, Miguel Ángel; Seguridad Alimentaria y Nuevos Alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Thomson-Aranzadi, 2006.
- RECUERDA GIRELA, Miguel Ángel; Código de Derecho Alimentario. THOMSON REUTERS ARANZADI, Pamplona, 2013.
- RODRIGUEZ FONT, Mariola; Régimen jurídico de la seguridad alimentaria. De la policía administrativa a la gestión de riesgos. MARCIAL PONS, Madrid, 2007.
- ROMEO CASABONA, Carlos María (Ed.)/VARIOS AUTORES; Principio de precaución, Biotecnología y Derecho. Cátedra Interuniversitaria Fundación BBVA-Diputación Foral de Bizkaia de Derecho y Genoma Humano. Editorial Comares, Granada, 2004.

- SALVADOR CODERCH, Pablo; SOLÉ FELIU, Josep; Brujos y Aprendices. Los riesgos de desarrollo en la responsabilidad de producto. Marcial Pons, Ediciones Jurídicas y Sociales S.A. Madrid, 1999.
- SOLÉ FELIU, Josep; El concepto de defecto del producto en la responsabilidad civil del fabricante. Tirant lo Blanc, Valencia, 1997.
- TOLEDO MARTÍN, Andrea; Las medidas provisionales en el Derecho Alimentario y la Responsabilidad Patrimonial de la Administración por su adopción. THOMSON REUTERS ARANZADI, Pamplona, 2013.

7. METODOLOGÍA DOCENTE

Los alumnos deberán prepararse los temas a partir de las unidades didácticas, las lecturas recomendadas y los documentos (legislación y sentencias) incorporadas a la plataforma. Deberán realizar los ejercicios prácticos que se plantean y enviar al profesor las respuestas correspondientes razonadas y justificadas en base a los documentos de referencia.

Cada unidad didáctica dispondrá de una ficha que servirá de guía al alumno para realizar dichos ejercicios. Podrán utilizarse las fuentes que el alumno considere convenientes para su resolución y serán enviadas al profesor, siguiendo las indicaciones de las citadas fichas de cada una de las unidades docentes.

Las tutorías con el profesorado se concertarán por correo electrónico.

7.1 ACTIVIDADES DE FORMACIÓN

Título	UD	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Supervisadas				
Prácticas Resolución de casos prácticos Debates y foros de discusión		75	3	RA1.1 RA2.1 RA2.5 RA2.6 RA2.7 RA4.3 RA9.2.
Tipo: Autónomas				
Realización de trabajos/informes Estudio personal		75	3	RA1.1 RA2.1 RA2.5 RA2.6 RA2.7 RA4.3 RA9.2.

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

El alumnado realizará dos pruebas de evaluación continuada (PEC) que entregará a través del aula moodle.

El alumnado realizará una evaluación mediante prueba escrita presencial sobre la materia tratada que tendrá lugar el 13 de abril de 2018 en la Escuela. Esta prueba podrá ser oral a criterio del profesor.

En caso de no superar la asignatura de acuerdo con los criterios antes mencionados (evaluación continuada), se podrá hacer una prueba de recuperación en la fecha programada en el horario, y que versará sobre la totalidad de los contenidos del programa.

Para participar a la recuperación el alumnado tiene que haber sido previamente evaluado en un conjunto de actividades, el peso de las cuales equivalga a un mínimo de dos terceras partes de la calificación total de la asignatura. No obstante, la calificación que constará al expediente del alumno es de un máximo de 5-Aprobado.

El alumnado que necesite cambiar una fecha de evaluación han de presentar la petición rellenando el documento que encontrará en el espacio moodle de Tutorización EPSI.

Sin perjuicio de otras medidas disciplinarias que se estimen oportunas, y de acuerdo con la normativa académica vigente, "en caso que el estudiante realice cualquier irregularidad que pueda conducir a una variación significativa de la calificación de un acto de evaluación, se calificará con un 0 este acto de evaluación, con independencia del proceso disciplinario que se pueda instruir. En caso que se produzcan diversas irregularidades en los actos de evaluación de una misma asignatura, la calificación final de esta asignatura será 0".

Las pruebas/exámenes podrán ser escritos y/u orales a criterio del profesorado.

8.1 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Pruebas escritas y/u orales que permitan valorar los conocimientos adquiridos por el estudiante	50 %	4	0.16	RA21.1 RA2.1 RA2.5 RA2.6 RA2.7 RA4.3 RA9.2.

Entrega de los ejercicios y trabajos realizados por el alumnado	25 %	37,5	1,5	RA21.1 RA2.1 RA2.5 RA2.6 RA2.7 RA4.3 RA9.2.
Entrega de los ejercicios y trabajos realizados por el alumnado	25 %	37,5	1,5	RA21.1 RA2.1 RA2.5 RA2.6 RA2.7 RA4.3 RA9.2.

9. PREVENCIÓN Y SEGURIDAD INTEGRAL

Conocer el derecho de la seguridad alimentaria enseñará a gestionar y planificar mejor la prevención en todos los ámbitos donde hay un riesgo para el ciudadano. La seguridad alimentaria requiere un conocimiento de las potestades exorbitantes de las Administraciones Públicas ya que son ellas las que tienen encomendada la función de interés general de salvaguardar los intereses públicos, especialmente en relación con un producto de consumo habitual, necesario y que puede afectar de forma directa a la salud pública, como son los alimentos.