

**Seguridad alimentaria**

Código: 104041  
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502501 Prevención y Seguridad Integral	OT	4	0

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

**Contacto**

Nombre: Joan Ramon Hidalgo Moya  
Correo electrónico: JoanRamon.Hidalgo@uab.cat

**Uso de idiomas**

Lengua vehicular mayoritaria: español (spa)  
Algún grupo íntegramente en inglés: No  
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí  
Algún grupo íntegramente en español: No

**Prerequisitos**

No hay. Es necesario un conocimiento previo sobre conceptos generales de prevención y seguridad.

**Objetivos y contextualización**

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

**Competencias**

- Asumir la responsabilidad social, ética y profesional que se derive de la práctica del ejercicio profesional.
- Comunicarse y transmitir ideas y resultados de forma eficiente en el entorno profesional y no experto, tanto de forma oral como escrita.
- Con carácter general, poseer y comprender conocimientos básicos en materia de prevención y seguridad integral.
- Dar respuesta a los problemas aplicando el conocimiento a la práctica.

- Identificar los recursos necesarios para dar respuesta a las necesidades de la gestión de la prevención y la seguridad integral.
- Planificar y coordinar los recursos propios de los tres grandes subsistemas que interactúan en la seguridad: personas, tecnología e infraestructuras.
- Realizar análisis de intervenciones preventivas en materia de seguridad.
- Trabajar y aprender de forma autónoma.
- Utilizar la capacidad de análisis y de síntesis para la resolución de problemas.

## Resultados de aprendizaje

1. Analizar riesgos específicos y conocer sus mecanismos de prevención.
2. Aplicar una visión preventiva al ámbito de la seguridad.
3. Asumir la responsabilidad social, ética y profesional que se derive de la práctica del ejercicio profesional.
4. Comunicarse y transmitir ideas y resultados de forma eficiente en el entorno profesional y no experto, tanto de forma oral como escrita.
5. Coordinar los recursos propios de los tres grandes subsistemas que interactúan en el sector de la prevención y la seguridad: personas, tecnología e infraestructuras.
6. Dar respuesta a los problemas aplicando el conocimiento a la práctica.
7. Diagnosticar la situación de la seguridad integral en empresas y en organizaciones.
8. Elaborar propuestas de gestión en seguridad y prevención en una organización.
9. 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.
10. Realizar análisis de intervenciones preventivas en materia de seguridad, medio ambiente, calidad o responsabilidad social corporativa y extraer indicadores de riesgo.
11. Trabajar y aprender de forma autónoma.
12. Utilizar la capacidad de análisis y de síntesis para la resolución de problemas.

## 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

## Metodología

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.

## Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
--------	-------	------	---------------------------

Tipo: Dirigidas

Videoconferencias con la participación activa del alumnado	6	0,24	1, 2, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 10, 9, 11, 12
--	---	------	---------------------------------------

Tipo: Supervisadas

Prácticas. Resolución de casos prácticos. Debates y foros de discusión.	24	0,96	1, 2, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 10, 9, 11, 12
---	----	------	---------------------------------------

Tipo: Autónomas

Realización de informes. Estudio personal.	120	4,8	1, 2, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 10, 9, 11, 12
--	-----	-----	---------------------------------------

## 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 en la Escuela.

### RECUPERACIÓN

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 justificada rellenando el documento que encontrará en el espacio moodle de Tutorización EPSI.

### PLAGIO

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.

## Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
ENTREGA DE LOS TRABAJOS PRÁCTICOS REALIZADOS POR EL ALUMNO.	25 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 10, 9, 11, 12
ENTREGA DE LOS TRABAJOS PRÁCTICOS REALIZADOS POR EL ALUMNO.	25 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 10, 9, 11,

PRUEBA ESCRITA QUE PERMITE VALORAR LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS POR EL ESTUDIANTE	50 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 10, 9, 11, 12
---	---------	---	---	---

## Bibliografía

- 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.