

Seguretat alimentària

Codi: 104041
Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502501 Prevenció i Seguretat Integral	OT	4	0

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a de contacte

Nom: Joan Ramon Hidalgo Moya
Correu electrònic: JoanRamon.Hidalgo@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)
Grup íntegre en anglès: No
Grup íntegre en català: Sí
Grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

No hi han. És necessari un coneixement previ de conceptes generals sobre prevenció i seguretat.

Objectius

Conèixer els recursos jurídics i l'entramat administratiu per a poder desembolicar-se amb facilitat en les relacions amb les administracions públiques.

Aplicar correctament el marc legal vigent per a aplicar la prevenció i la seguretat integral a les diferents activitats privades o públiques.

Planificar la gestió de la prevenció i la seguretat d'acord amb la legislació i les competències de les diferents administracions i els diferents òrgans administratius.

- L'estudiant ha de demostrar habilitat per a relacionar-se amb qualsevol òrgan administratiu i conèixer els seus drets i deures.
- L'estudiant ha de demostrar que sap aplicar correctament el marc legal vigent en matèria de prevenció i seguretat.
- L'estudiant ha de demostrar que sap planificar la gestió de la prevenció i seguretat iniciant els procediments administratius corresponents a l'activitat concreta.

Competències

- Amb caràcter general, posseir i comprendre coneixements bàsics en matèria de prevenció i seguretat integral.
- Assumir la responsabilitat social, ètica i professional que es derivi de la pràctica de l'exercici professional.
- Comunicar-se i transmetre idees i resultats de forma eficient en l'entorn professional i no expert, tant de forma oral com escrita.
- Donar resposta als problemes aplicant el coneixement a la pràctica.

- Identificar els recursos necessaris per donar resposta a les necessitats de la gestió de la prevenció i la seguretat integral.
- Planificar i coordinar els recursos propis dels tres grans subsistemes que interactuen en la seguretat: persones, tecnologia i infraestructures.
- Realitzar anàlisis d'intervencions preventives en matèria de seguretat.
- Treballar i aprendre de forma autònoma.
- Utilitzar la capacitat d'anàlisi i de síntesi per a la resolució de problemes.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar riscos específics i conèixer-ne els mecanismes de prevenció.
2. Aplicar una visió preventiva a l'àmbit de la seguretat.
3. Assumir la responsabilitat social, ètica i professional que es derivi de la pràctica de l'exercici professional.
4. Comunicar-se i transmetre idees i resultats de forma eficient en l'entorn professional i no expert, tant de forma oral com escrita.
5. Coordinar els recursos propis dels tres grans subsistemes que interactuen al sector de la prevenció i la seguretat: persones, tecnologia i infraestructures.
6. Diagnosticar la situació de la seguretat integral en empreses i en organitzacions.
7. Donar resposta als problemes aplicant el coneixement a la pràctica.
8. Elaborar propostes de gestió en seguretat i prevenció en una organització.
9. Fer anàlisi d'intervencions preventives en matèria de seguretat, medi ambient, qualitat o responsabilitat social corporativa i extreuren indicadors de risc.
10. Identificar, desenvolupar o adquirir, i mantenir els principals recursos necessaris per donar resposta a les necessitats tàctiques i operatives inherents al sector de la prevenció i la seguretat integral.
11. Treballar i aprendre de manera autònoma.
12. Utilitzar la capacitat d'anàlisi i de síntesi per a la resolució de problemes.

Continguts

0.- Conceptes clau

1. Introducció a la legislació alimentària

1.1 Antecedents del Dret Alimentari

1.2. La necessitat d'una legislació alimentària

1.3. Document per a la reflexió respecte al control del risc alimentari al llarg de la història

2. Dret Alimentari a Espanya

2.1. Els antecedents legals

2.2. El Codi Alimentari Espanyol

2.3. Normes de protecció de la salut pública i la seguretat alimentària

3. La seguretat alimentària a la UE

3.1. Antecedents legals

3.2. Cap a un nou marc jurídic

3.3. Nou concepte jurídic harmonitzat d'aliment

3.4. El concepte harmonitzat de seguretat alimentària

4. Principis Generals de la Legislació Alimentària

- 4.1. Principis Generals Comunitaris
- 4.2. El Llibre Verd sobre Principis Generals de la Legislació Alimentària
- 4.3. El Llibre blanc sobre Seguretat Alimentària
- 4.4. El Reglament pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària
- 4.5. El principi de precaució
- 4.6 El principi de lliure circulació d'aliments
- 5. La regulació del consum alimentari
 - 5.1. Introducció
 - 5.2. La protecció del consumidor en l'àmbit alimentari
 - 5.3. El dret a la protecció a la salut i la seguretat dels consumidors. La informació sobre els riscos
 - 5.4. El principi de responsabilitat
 - 5.5.- El mercat únic i la protecció del consumidor
- 6. La responsabilitat en l'àmbit de la seguretat alimentària
 - 6.1 La responsabilitat civil
 - 6.2 La responsabilitat administrativa. Règim jurídic sancionador
 - 6.3 La responsabilitat penal
 - 6.4 Les alertes/crisis alimentàries i les seves gestió
- 7. Més enllà de la seguretat alimentària: Food Defense
 - 7.1 La diferència entre seguretat alimentària i Food Defense
 - 7.2 El concepte de Food Defense i els casos d'intoxicació intencionada
 - 7.3 La llei de Bioterrorisme dels EUA
 - 7.4 Les normes i principis del Food Defense

Metodologia

Els alumnes hauran de preparar-se els temes a partir de les unitats didàctiques, les lectures recomanades i els documents (legislació i sentències) incorporades a la plataforma. Hauran de realitzar els exercicis pràctics que es plantegen i enviar al professor les respostes corresponents raonades i justificades sobre la base dels documents de referència.

Cada unitat didàctica disposarà d'una fitxa que servirà de guia a l'alumne per a realitzar aquests exercicis. Podran utilitzar-se les fonts que l'alumne consideri convenientes per a la seva resolució i seran enviades al professor, seguint les indicacions de les citades fitxes de cadascuna de les unitats docents.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Videoconferències amb la participació activa de l'alumnat	6	0,24	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Tipus: Supervisades			
Pràctiques. Resolució de casos pràctics. Debats i fòrum de discussions.	24	0,96	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Tipus: Autònomes			
Realització de informes. Estudi personal.	120	4,8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Avaluació

L'alumnat realitzarà dues proves d'avaluació continuada (PAC) que lliurarà a través de l'aula moodle.

L'alumnat realitzarà una avaluació mitjançant prova escrita presencial sobre la matèria tractada que tindrà lloc a l'Escola.

RECUPERACIÓ

En cas de no superar l'assignatura d'acord amb els criteris abans esmentats (avaluació continuada), es podrà fer una prova de recuperació en la data programada a l'horari, i que versarà sobre la totalitat dels continguts del programa.

Per participar a la recuperació l'alumnat ha d'haver estat prèviament avaluat en un conjunt d'activitats, el pes de les quals equivalgui a un mínim de dues tercers parts de la qualificació total de l'assignatura. No obstant això, la qualificació que constarà a l'expedient de l'alumne és d'un màxim de 5-Aprovat.

L'alumnat que necessiti canviar una data d'avaluació han de presentar la petició justificada emplenant el document que trobarà a l'espai moodle de Tutorització EPSI.

PLAGI

Sense perjudici d'altres mesures disciplinàries que s'estimin oportunes, i d'acord amb la normativa acadèmica vigent, "en cas que l'estudiant realitzi qualsevol irregularitat que pugui conduir a una variació significativa de la qualificació d'un acte d'avaluació, es qualificarà amb un 0 aquest acte d'avaluació, amb independència del procés disciplinari que es pugui instruir. En cas que es produeixin diverses irregularitats en els actes d'avaluació d'una mateixa assignatura, la qualificació final d'aquesta assignatura serà 0".

Les proves/exàmens podran ser escrits i/o orals a criteri del professorat.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
ENTREGA DELS TREBALLS PRÀCTICS REALITZATS PER L'ALUMNE.	25 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
ENTREGA DELS TREBALLS PRÀCTICS REALITZATS PER L'ALUMNE.	25	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,

	%			8, 9, 10, 11, 12
PROVA ESCRITA QUE PERMET VALORAR ELS CONEIXEMENTS ADQUIRITS PER L'ESTUDIANT	50	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Bibliografia

- GONZÁLEZ VAQUÉ, Luís; Lecciones de Derecho Alimentario 2015-2016. THOMSON REUTERS Aranzadi, Navarra, 2015.

- 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>

-VAN DER MEULEN, Bernd; MARTÍN, Ana. La Estructura Del Derecho Alimentario Europeo (The Structure of European Food Law). 22 de octubre de 2014. Wageningen Working Paper in Law and Governance 2014/06, Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2479418> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2479418>

LINKS:

AESAN:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/seguridad_alimentaria/aecosan_seguridad_alimentaria.htm

EURLEX: https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?root_default=SUM_1_CODED=30

ELIKA: <https://seguridadalimentaria.elika.eus>

Programari

Aquesta assignatura no requereix de programari específic.