

Seguretat alimentària

Codi: 101863

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502501 Prevenció i Seguretat Integral	OT	4	2

Professor/a de contacte

Nom: Juan Ramon Hidalgo Moya

Correu electrònic: joanramon.hidalgo@uab.cat

Idiomes dels grups

Per consultar l'idioma/es de l'assignatura caldrà anar a l'apartat "Metodologia" de la guia docent.

Prerequisits

No hi han. Són necessaris coneixements previs generals en prevenció i seguretat.

Objectius

Conèixer els recursos jurídics i els aspectes administratius per a poder relacionar-se amb facilitat amb les administracions públiques i entitats privades.

Aplicar correctament el marc legal vigent en matèria de prevenció i seguretat integral a les diferents activitats privades i públiques.

Planificar la gestió de la prevenció i la seguretat conforme a la legislació i a les competències de les diferents administracions, i de les obligacions de les empreses del sector.

L'alumne ha de demostrar habilitat per a relacionar-se amb qualsevol òrgan administratiu i conèixer els seus drets i deures en aquest àmbit.

L'estudiant ha de demostrar que aplica 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 la seguretat, iniciant els procediments administratius corresponents a l'activitat concreta.

Competències

- Actuar amb responsabilitat ètica i amb respecte pels drets i deures fonamentals, la diversitat i els valors democràtics.
- Actuar en l'àmbit de coneixement propi valorant l'impacte social, econòmic i mediambiental.

- Amb caràcter general, posseir i comprendre coneixements bàsics en matèria de prevenció i seguretat integral.
- 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.
- Introduir canvis en els mètodes i els processos de l'àmbit de coneixement per donar respostes innovadores a les necessitats i demandes de la societat.
- Que els estudiants hagin desenvolupat les habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.
- Que els estudiants puguin transmetre informació idees, problemes i solucions a un públic tan especialitzat com no especialitzat
- Que els estudiants sàpiguin aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi.
- Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.
- 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 críticament els principis, valors i procediments que regeixen l'exercici de la professió
2. Analitzar una situació i identificar-ne els punts de millora.
3. Aplicar una visió preventiva a l'àmbit de la seguretat.
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. Donar resposta als problemes aplicant el coneixement a la pràctica.
6. Elaborar propostes de gestió en seguretat i prevenció en una organització.
7. 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.
8. Proposar nous mètodes o solucions alternatives fonamentades.
9. Proposar projectes i accions viables que potenciïn els beneficis socials, econòmics i mediambientals.
10. Que els estudiants hagin desenvolupat les habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.
11. Que els estudiants puguin transmetre informació idees, problemes i solucions a un públic tan especialitzat com no especialitzat
12. Que els estudiants sàpiguin aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi.
13. Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.
14. Treballar i aprendre de manera autònoma.
15. 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: FoodDefense
 - 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

Llengua de docència: Espanyol.

L'alumnat haurà 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			
Clases presenciales con la participación activa del alumnado	44	1,76	
Tipus: Supervisades			
Pràctiques. Resolució de casos pràctics. Debats i fòrum de discussions.	12	0,48	
Tipus: Autònomes			
Realització de informes. Estudi personal.	94	3,76	

Avaluació

AVALUACIÓ CONTINUADA

El sistema d'avaluació consistirà en l'elaboració i entrega de dos treballs d'avaluació continuada (PAC) sobre casos pràctics en matèria de Seguretat Alimentària que lliurarà a l'aula moodle.

Cadascuna de les proves (PAC) tindrà un 50 % del valor de la nota total: 25 % per cada PEC. Per a poder presentar-se a la prova escrita final sobre la matèria de Seguretat Alimentària serà necessari obtenir com a mínim una mitjana de 5 entre les dues proves (PEC) sobre un valor de 10 de cadascuna d'elles.

L'alumnat realitzarà una avaluació mitjançant prova escrita presencial sobre la matèria tractada. Aquesta prova escrita sobre el contingut de la matèria tindrà un valor sobre el total de la nota del 50 %

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.

AVALUACIÓ ÚNICA:

L'alumnat que opti per l'avaluació única realitzarà una prova de síntesi final del contingut de tota l'assignatura (50 %) i entregarà un treball de l'assignatura sobre un cas pràctic proposat (50 %).

La data per aquesta prova i entrega del treball de l'assignatura serà la mateixa programada en l'horari per al darrer examen d'avaluació continuada.

S'aplicarà el mateix sistema de recuperació que per a l'avaluació continuada.

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.

Sense perjudici d'altres mesures disciplinàries que s'estimin oportunes, d'acord amb la normativa acadèmica vigent, les irregularitats comeses per un estudiant que puguin conduir a una variació de la qualificació es qualificaran amb un zero (0). Per exemple, plagiar, copiar, deixar copiar, ..., una activitat d'avaluació implicarà suspendre aquesta activitat d'avaluació amb un zero (0). Les activitats d'avaluació qualificades d'aquesta forma i per aquest procediment no seran recuperables. Si és necessari superar qualsevol d'aquestes activitats d'avaluació per a aprovar l'assignatura, aquesta assignatura quedarà suspesa directament, sense oportunitat de recuperar-la en el mateix curs.

Si durant la correcció es tenen indicis que una activitat o treball s'han realitzat amb respostes assistides per intel·ligència artificial, el/la docent podrà complementar l'activitat amb una entrevista personal per a corroborar l'autoria del text.

Activitats d'avaluació continuada

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, 13, 14, 15
ENTREGA DELS TREBALLS PRÀCTICS REALITZATS PER L'ALUMNE.	25 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15
PROVA ESCRITA QUE PERMET VALORAR ELS CONEIXEMENTS ADQUIRITS PER L'ESTUDIANT	50 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15

Bibliografia

- ARANCETA, J.; AMARILLA, Nuria; Alimentación y Derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación. Editorial Médica Panamericana, 2010.

- COLOMER XENA, Yvonne; Clotet Ballús, Ramon; González Vaqué, Luis; El sistema alimentario. Globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria. Thomson Reuters ARANZADI, 2016.

- 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>

- PARRA LUCÁN, M^a ÁNGELES; Daños por producto y protección del consumidor. José Maria Bosch Editor. Barcelona, 1990.

- RODRIGUEZ FONT, Mariola; Régimen jurídico de la seguridad alimentaria. De la policía administrativa a la gestión de riesgos. Marcial Pons, 2007.

- 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>

PLA SEURETAT ALIMENTÀRIA DE CATALUNYA:

<https://acsa.gencat.cat/ca/agencia/pla-seuretat-alimentaria/>

Programari

Aquesta assignatura no requereix de programari específic.