

Seguridad Alimentaria

Código: 101863
Créditos ECTS: 6

2025/2026

Titulación	Tipo	Curso
Prevención y Seguridad Integral	OT	4

Contacto

Nombre: Juan Ramon Hidalgo Moya

Correo electrónico: joanramon.hidalgo@uab.cat

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

No hay. Son necesarios conocimientos generales previos en prevención y seguridad.

Objetivos y contextualización

Conocer los recursos jurídicos y los aspectos administrativos para poder desenvolverse con facilidad en las relaciones con las administraciones públicas y entidades privadas.

Aplicar correctamente el marco legal vigente en materia de prevención y seguridad integral a las diferentes actividades privadas y públicas.

Planificar la gestión de la prevención y la seguridad conforme a la legislación y a las competencias de las diferentes administraciones, y de las obligaciones de las empresas del sector.

El alumno debe demostrar habilidad para relacionarse con cualquier órgano administrativo y conocer sus derechos y deberes en este ámbito.

El estudiante debe demostrar que aplica correctamente el marco legal vigente en materia de prevención y seguridad.

El estudiante debe demostrar que sabe planificar la gestión de la prevención y la seguridad, iniciando los procedimientos administrativos correspondientes a la actividad concreta.

Competencias

- Actuar con responsabilidad ética y con respeto por los derechos y deberes fundamentales, la diversidad y los valores democráticos.
- Actuar en el ámbito de conocimiento propio valorando el impacto social, económico y medioambiental.
- 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.
- Introducir cambios en los métodos y los procesos del ámbito de conocimiento para dar respuestas innovadoras a las necesidades y demandas de la sociedad.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- 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 críticamente los principios, valores y procedimientos que rigen el ejercicio de la profesión.
2. Analizar una situación e identificar sus puntos de mejora.
3. Aplicar una visión preventiva al ámbito de la seguridad.
4. Comunicarse y transmitir ideas y resultados de forma eficiente en el entorno profesional y no experto, tanto de forma oral como escrita.
5. Dar respuesta a los problemas aplicando el conocimiento a la práctica.
6. Elaborar propuestas de gestión en seguridad y prevención en una organización.
7. 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.
8. Proponer nuevos métodos o soluciones alternativas fundamentadas.
9. Proponer proyectos y acciones viables que potencien los beneficios sociales, económicos y medioambientales.
10. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
11. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
12. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
13. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
14. Trabajar y aprender de forma autónoma.
15. 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

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Classes presencials amb la participació activa de l'alumnat	44	1,76	
Tipo: Supervisadas			
Prácticas. Resolución de casos prácticos. Debates y foros de discusión.	12	0,48	
Tipo: Autónomas			
Realización de informes. Estudio personal.	94	3,76	

Lengua de docencia: Español

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.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
ENTREGA DE LOS TRABAJOS PRÁCTICOS REALIZADOS POR EL ALUMNO.	25 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
ENTREGA DE LOS TRABAJOS PRÁCTICOS REALIZADOS POR EL ALUMNO.	25 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15
PRUEBA ESCRITA QUE PERMITE VALORAR LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS POR EL ESTUDIANTE	50 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15

EVALUACIÓN CONTINUADA

El sistema de evaluación consistirá en la elaboración y entrega de dos trabajos de evaluación continuada (PEC) sobre casos prácticos en materia de Seguridad Alimentaria que librará en el aula moodle.

Cada una de las pruebas (PEC) tendrá un 50% del valor de la nota total: 25% por cada PEC. Para poder presentarse a la prueba escrita final sobre la materia de Seguridad Alimentaria será necesario obtener como mínimo una media de 5 entre las dos pruebas (*PEC) sobre un valor de 10 de cada una de ellas.

El alumnado realizará una evaluación mediante prueba escrita presencial sobre la materia tratada. Esta prueba escrita sobre el contenido de la materia tendrá un valor sobre el total de la nota del 50%

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.

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.

EVALUACIÓNÚNICA:

El alumnado que opte por la evaluación única realizará una prueba de síntesis final del contenido de toda la asignatura (50%) y entregará un trabajo de la asignatura sobre un caso práctico propuesto (50%).

La fecha por esta prueba y entrega del trabajo de la asignatura será la misma programada en el horario para el último examen de evaluación continuada.

Se aplicará el mismo sistema de recuperación que para la evaluación continuada.

ALUMNO/A NO EVALUABLE: Aquel alumno/a que no se haya presentado como mínimo a las 2/3 partes del contenido de la calificación total de la asignatura tendrá la consideración de "no evaluable" y no podrá presentarse a la recuperación de la asignatura. Este mismo criterio se aplicará en el caso de la evaluación única.

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.

Sin perjuicio de otras medidas disciplinarias que se estimen oportunas, de acuerdo con la normativa académica vigente, las irregularidades cometidas por un estudiante que puedan conducir a una variación de la

calificación se calificarán con un cero (0). Por ejemplo, plagiar, copiar, dejar copiar, ..., una actividad de evaluación implicará suspender esta actividad de evaluación con un cero (0). Las actividades de evaluación calificadas de esta forma y por este procedimiento no serán recuperables. Si es necesario superar cualquiera de estas actividades de evaluación para aprobar la asignatura, esta asignatura quedará suspendida directamente, sin oportunidad de recuperarla en el mismo curso.

Si durante la corrección se tienen indicios de que una actividad o trabajo se han realizado con respuestas asistidas por inteligencia artificial, el/la docente podrá complementar la actividad con una entrevista personal para corroborar la autoría del texto.

Uso de la IA

En esta asignatura, se permite el uso de tecnologías de Inteligencia Artificial (IA) como parte integrante del desarrollo del trabajo, siempre que el resultado final refleje una contribución significativa del estudiante en el análisis y la reflexión personal. El estudiante tendrá que identificar claramente qué partes han sido generadas con esta tecnología, especificar las herramientas utilizadas e incluir una reflexión crítica sobre cómo éstas han influido en el proceso y el resultado final de la actividad. La no transparencia del uso de la IA se considerará falta de honestidad académica y puede acarrear una penalización en la nota de la actividad, sanciones mayores en casos de gravedad.

Bibliografía

- 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, Mª ÁNGELES; Daños por producto y protección del consumidor. José María 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 SEGURETAT ALIMENTÀRIA : <https://acsagencat.cat/ca/agencia/pla-seguretat-alimentaria/>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

<https://investigacion.elika.eus/efsa-identifica-prioridades-investigacion-seguridad-alimentaria-2030/>

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2019.e170622>

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/applications/apdeskapplworkflownutrinovel2018.pdf>

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/applications/apdeskapplworkflownutritraditional2018.pdf>

<https://www.cnta.es/panorama-alinnova-vanguardia-y-tendencias/seguridad-alimentaria-y-legislacion-el-foco-ira->

[https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/sostenible/index.html#googtrans\(cales\)](https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/sostenible/index.html#googtrans(cales))

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2023/Informe_europeo_zoonosis.I

:

<https://openknowledge.fao.org/items/9bc01348-eb71-4041-96d8-bf149844aaaf8>

https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal_es

<https://spain.representation.ec.europa.eu/noticias-eventos/noticias-0/la-estrategia-europea-de-la-granja-la-mesa->

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/IP_18_6067

<https://www.consilium.europa.eu/es/press/press-releases/2023/04/25/promoting-a-more-sustainable-competitive->

<https://www.mapa.gob.es/es/desarrollo-rural/temas/innovacion-medio-rural/bioeconomia/>

<https://eur-lex.europa.eu/ES/legal-content/summary/nutrition-overweight-and-obesity-eu-strategy.html#:~:text=El>

:

<https://es.euronews.com/salud/2023/11/01/podrian-las-etiquetas-de-advertencia-similares-a-las-de-los-cigarrillos>

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/INSECTOS_ALIM

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_com

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/programas_control.htm

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/riesgos_biologicos.htm

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Agua

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/revistas_comite_cientifico/comite_cientifico

https://acsagencat.cat/es/seguretat_alimentaria/cadena_alimentaria/vigilancia_i_control_oficial/

Software

Esta asignatura no requiere de programario específico.

Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Español	segundo cuatrimestre	tarde