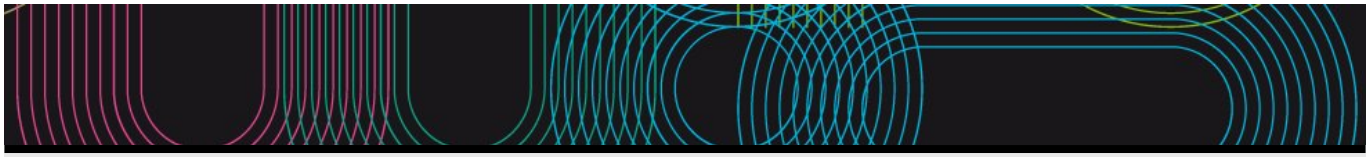

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Políticas alimentarias				
Asignatura	Políticas alimentarias			
Código	O01G040V01604			
Titulacion	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua Impartición				
Departamento	Química analítica y alimentaria			
Coordinador/a	Cancho Grande, Beatriz			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz Rial Otero, Raquel			
Correo-e	bcancho@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación	
Código	
A1	Conocer y comprender la química y bioquímica de los alimentos y aquella relacionada con sus procesos tecnológicos
A5	Conocer y comprender las operaciones básicas en la industria alimentaria
A7	Conocer y comprender los conceptos relacionados con la higiene a lo largo de todo el proceso de producción, transformación, conservación, distribución de alimentos; esto es poseer los conocimientos necesarios de microbiología, parasitología y toxicología alimentaria; así como lo referente a la higiene del personal, productos y procesos
A8	Conocer y comprender los sistemas de calidad alimentaria, así como todos los aspectos referentes a la normalización y legislación alimentaria
A12	Capacidad para fabricar y conservar alimentos
A14	Capacidad para controlar y optimizar los procesos y los productos
A15	Capacidad para desarrollar nuevos procesos y productos
A17	Capacidad para Analizar y Evaluar los Riesgos Alimentarios
A18	Capacidad para gestionar la seguridad alimentaria
A19	Capacidad para evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
A20	Capacidad para implementar sistemas de calidad
A21	Capacidad para asesorar en procesos de comercialización y distribución de productos
A22	Capacidad para realizar educación alimentaria
A23	Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores
B1	Capacidad de organización y planificación
B2	Capacidad de análisis y síntesis
B3	Capacidad de comunicación oral y escrita tanto en la lengua vernácula como en lenguas extranjeras
B4	Conocimientos básicos de informática
B5	Capacidad de gestión de la información
B6	Adquirir capacidad de resolución de problemas
B7	Adquirir capacidad en la toma de decisionesóns
B8	Capacidades de trabajo en equipo, con carácter multidisciplinar y en contextos tanto nacionales como internacionales
B9	Habilidades en las relaciones interpersonales
B11	Habilidades de razonamiento crítico
B12	Desarrollar un compromiso ético
B13	Aprendizaje autónomo
B14	Adaptación a nuevas situaciones
B20	Motivación por la calidad

Competencias de materia		
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Conocer los principios y las fuentes generales del derecho, así como la articulación del ordenamiento jurídico español.	A8 A23	
Dominar los hitos históricos más importantes del derecho y la normalización alimentaria (Codex Alimentarius y del Código Alimentario Español, aprobación de la constitución española, organización territorial en autonomías, adhesión a la UE)	A8 A23	
Comprender cómo se distribuyen las competencias en el campo alimentariio y ser capaz de identificar a qué órganos competentes de la administrativa pública deben dirigirse las solicitudes relacionadas con el ámbito alimentario	A8 A23	B4 B7
Comprender los procedimientos de normalización, certificación y acreditación. Saber buscar organismos actuales de normalización, certificación y acreditación así como normas de calidad de implantación voluntaria.	A19 A23	B20
Interiorizar las diferentes etapas implicadas en la solicitud y autorización de un distintivo de calidad agroalimentaria: agricultura ecológica/ agricultura integrada/ DOP/IGP/ETG/marcas otorgadas por comunidades autónomas. Saber elaborar un pliego de condiciones para la solicitud de un distintivo de calidad.	A19 A23	B5 B20
Ser capaz de identificar qué aspectos clave relacionados con el sector primario garantizan la calidad y seguridad alimentaria.	A17 A18 A20 A23	B2 B6 B7 B20
Enumerar las diferentes etapas que debe seguir una industria alimentaria para obtener la autorización sanitaria de apertura y la inscripción en el R.G.S.E.A.A.	A5 A23	B1 B5
Ser capaz de identificar qué aspectos clave relacionados con la higiene en la industria alimentaria garantizan la seguridad de los alimentos. Definir las diferentes etapas implicadas en la implantación de un sistema APPCC.	A5 A7 A17 A20 A23	B6 B7 B8 B11
Saber aplicar las normas de calidad verticales que regulan los diferentes grupos de alimentos a la resolución de casos prácticos.	A18 A19 A23	B2 B5 B6
Ser capaz de manejar las listas positivas de aditivos alimentarios e identificar os requisitos que deben cumplir estos aditivos alimentarios para poder ser incluidos en las listas.	A1 A12 A14 A23	B7 B11
Enumerar las diferentes etapas que debe seguir una industria alimentaria para la autorización y registro de un nuevo alimento o ingrediente alimentario, prestando especial atención a los alimentos transgénicos y funcionales.	A15 A21 A23	B5 B7 B11 B12
Familiarizarse con el etiquetado de los alimentos, sabiendo interpretar tanto la información básica como la relacionada con los aspectos nutricionales (declaraciones nutricionales y declaraciones sobre propiedades saludables).	A19 A21 A22 A23	B11 B12 B20
Comprender las distintas interacciones envase-alimento que se producen y ser capaz de manejar las listas positivas de materiales para contacto alimentario.	A17 A18 A21 A23	B5 B6 B7
Conocer los derechos de los consumidores y saber utilizar las vías de reclamación a las que puede acogerse, en caso de situaciones de indefensión (hojas de reclamaciones y sistema arbitral).	A23	B3 B5 B14
Elaborar un trabajo tutelado relacionado con actividades de la industria alimentaria		B1 B2 B3 B5 B8 B9 B11 B13

Contenidos	
Tema	
1.- Introducción y evolución de la Normalización y Legislación Alimentaria	Definición de legislación y normalización alimentaria. El Codex Alimentarius. El Código Alimentario Español. Aprobación de la Constitución Española. Adhesión a la UE. Creación de nuevos organismos.
2.- Normas de carácter obligatorio	Las Normas Jurídicas. División de poderes. El ordenamiento jurídico español: normativa autonómica, estatal y comunitaria.

3.- Normas de carácter voluntario	Normalización y certificación alimentaria. Distintivos de calidad (DOP/IGP/ETG/Producción ecológica y Producción Integrada)
4.- Nuevas normas jurídicas en el sector primario	Ficha del marco legal. Piensos animales. Bienestar animal. Sanidad animal y vegetal. Peligros químicos. Trazabilidad en el sector primario
5.- Autorización y registro de industrias alimentarias y alimentos	Ficha del marco legal. El registro general sanitario de alimentos (RGSEAA). Empresas alimentarias sujetas a inscripción en registros específicos.
6.- Gestión de la seguridad alimentaria	Ficha del marco legal. Introducción a los peligros físicos, químicos y microbiológicos. Principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Manipuladores de alimentos. Trazabilidad en la industria alimentaria.
7.- Las normas de calidad verticales	Ficha del marco legal. Partes en que se integra una norma de calidad. Las normas de calidad que regulan a alimentos y bebidas.
8.- Aditivos alimentarios	Ficha del marco legal. Listas positivas de aditivos. Procedimiento para la inclusión de aditivos en listas positivas.
9.- Nuevos alimentos	Ficha del marco legal. Autorización y registro de nuevos alimentos. Los alimentos modificados genéticamente. Los alimentos funcionales.
10.- Etiquetado y publicidad de alimentos	Ficha del marco legal. Etiquetado general obligatorio y facultativo. Etiquetado nutricional. Declaraciones nutricionales y sobre propiedades saludables.
11.- Materiales para contacto alimentario	Ficha del marco legal. Interacciones envase-alimento. Listas positivas de materiales para contacto alimentario. Límites de migración específica. Límites de migración global.
12.- Derechos del consumidor o usuario	Ficha del marco legal. Derechos del consumidor. Como ejercer los derechos del consumidor: hoja de reclamaciones y sistema arbitral.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	28	42	70
Seminarios	15	15	30
Trabajos tutelados	2	44	46
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	0	4	4

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Sesiones magistrales de 50 minutos, con apoyo de presentaciones en Power-point y pizarra, en las que se desarrollarán los aspectos más complejos e importantes de los 12 temas planteados en los contenidos de esta materia. Antes de iniciar cada tema (adelantado por anticipado a través de la plataforma Tem@), el alumno tendrá que revisarlo e interiorizar los aspectos básicos para poder resolver y superar en clase un cuestionario tipo test. Asimismo, este cuestionario permitirá identificar qué aspectos deben matizarse con más profundidad en dichas sesiones.
Seminarios	La asistencia a seminarios es obligatoria y los contenidos de estos tendrán una triple finalidad: (a) resolución de casos prácticos relacionados con los distintos temas de la materia que permitirán profundizar y aplicar los contenidos expuestos en las sesiones magistrales así como fomentar el debate en el aula. (b) corrección e interpretación de los problemas y ejercicios realizados por el alumno de forma autónoma. (c) resolución de posibles dudas sobre cualquier aspecto de la materia.
Trabajos tutelados	Elaboración en grupo (de dos o tres personas) de un trabajo guiado y tutelado mediante tutorías por parte del profesorado. La realizaciión de este trabajo, relacionado con aspectos de la industria alimentaria, conlleva la búsqueda de información que deberá ser analizada y gestionada correctamente para finalmente presentarla de forma oral al resto de compañeros.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminarios	La evaluación continua permite seguir en todo momento el progreso del alumno de forma individualizada, adaptando las actividades del curso o proponiendo actividades complementarias para apoyar el desarrollo de los puntos débiles y aprovechar sus capacidades. La atención personalizada del alumno se completará con tutorías. En estas tutorías el profersorado comentará con el alumno las dudas que pudiesen planteársele en las sesiones magistrales o durante la resolución de los boletines; también aprovechará para comprobar si todos los miembros del equipo participan activamente en la elaboración del trabajo tutelado.

Trabajos tutelados	La evaluación continua permite seguir en todo momento el progreso del alumno de forma individualizada, adaptando las actividades del curso o proponiendo actividades complementarias para apoyar el desarrollo de los puntos débiles y aprovechar sus capacidades. La atención personalizada del alumno se completará con tutorías. En estas tutorías el profersorado comentará con el alumno las dudas que pudiesen planteársele en las sesiones magistrales o durante la resolución de los boletines; también aprovechará para comprobar si todos los miembros del equipo participan activamente en la elaboración del trabajo tutelado.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Sesión magistral	La interiorización de los contenidos de la materia se evaluará a lo largo de todo el bimestre mediante cuestionarios tipo test que el alumno deberá resolver y superar al inicio de cada tema. Estos cuestionarios representarán un 10 % de la nota final de la materia.	10
Seminarios	La asistencia a los seminarios será obligatoria. La asistencia y participación en seminarios supondrá hasta un 15% de la nota final, que incluirá la actitud, participación y resultados obtenidos en los seminarios.	15
Trabajos tutelados	La elaboración del trabajo tutelado supondrá hasta un 25 % de la nota final que incluirá la participación activa de cada miembro del equipo, el contenido del trabajo y su presentación así como su exposición y defensa oral de acuerdo con las rúbricas establecidas	25
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Realización de un examen final que representará un 50 % de la nota final de la materia. Para poder promediar la nota del examen con el resto de calificaciones el alumno debe alcanzar obligatoriamente una puntuación de 5 sobre 10 en el examen final	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Las fechas oficiales de los exámenes del curso académico 2014/2015 serán:

Fin de Carrera:26 de septiembre de 2014, a las 16:00 h

1ª convocatoria: 27 de mayo de 2015, a las 10:00 h.

2ª convocatoria: 15 de julio de 2015, a las 10:00 h.

Aquellos alumnos que trabajen y lo justifiquen mediante la presentación de su contrato laboral serán evaluados, y debido a que no pueden realizar los seminarios, serán evaluados teniendo en cuenta únicamente las puntuaciones alcanzadas en el examen y el trabajo tutelado cuyas calificaciones se corresponderán con un 75 % y 25 %, respectivamente.

Fuentes de información

- Kaarin Goodburn. 2008. EU Food Law. CRC Press.
- Deleuza Isasi, P.El código alimentario español y disposiciones complementarias. Madrid. Ed Tecnos. 1997.
- Diario Oficial de Boletín Oficial del Estado (http://www.boe.es/g/es/)
- Base de datos de normas UNE anual Sucrinorma
- Catálogo de normas ISO (http://www.iso.org/)
- Catálogo de normas CODEX (http://www.codexalimentarius.net)
- Ministerio de Sanidad y Consumo (http://www.msc.es/)
- Consellería de sanidade (www.sergas.es)
- Instituto Galego de Consumo (http://www.xunta.es/auto/igc/)
- Calidad en el sector agroalimentario (http://www.calidadalimentaria.com/)
- Defensa del Consumidor (http://www.ocu.org)

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Ampliación de bromatología/O01G040V01601
Higiene alimentaria/O01G040V01602

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Microbiología/O01G040V01403
Química y bioquímica alimentaria/O01G040V01404
Bromatología/O01G040V01501
Nutrición y dietética/O01G040V01503
Toxicología/O01G040V01505