



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Políticas alimentarias

Materia	Políticas alimentarias			
Código	O01G040V01604			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Cancho Grande, Beatriz			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz Rial Otero, Raquel			
Correo-e	bcancho@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

### Competencias de titulación

Código	
A2	Coñecer e comprender a química e bioquímica dos alimentos e a relacionada cos seus procesos tecnolóxicos
A5	Coñecer e comprender as operacións básicas na industria alimentaria
A7	Coñecer e comprender os conceptos relacionados coa hixiene durante o proceso de produción, transformación, conservación, distribución de alimentos; isto é, posuír os coñecementos necesarios de microbioloxía, parasitoloxía e toxicoloxía alimentaria; así como o referente á hixiene do persoal, produtos e procesos
A8	Coñecer e comprender os sistemas de calidade alimentaria, así como todos os aspectos referentes á normalización e lexislación alimentaria
A12	Capacidade para fabricar e conservar alimentos
A14	Capacidade para controlar e optimizar os procesos e os produtos
A15	Capacidade para desenvolver novos procesos e produtos
A17	Capacidade para analizar e avaliar os Riscos Alimentarios
A18	Capacidade para xerir a seguridade alimentaria
A19	Capacidade para avaliar, controlar e xerir a calidade alimentaria
A20	Capacidade para implementar sistemas de calidade
A21	Capacidade para asesorar en procesos de comercialización e distribución de produtos
A22	Capacidade para realizar educación alimentaria
A23	Capacidade para asesorar legal, científica e tecnicamente á industria alimentaria e aos consumidores
B1	Capacidade de organización e planificación
B2	Capacidade de análise e síntese
B3	Capacidade de comunicación oral e escrita tanto na lingua vernácula como en linguas estranxeiras
B4	Coñecementos básicos de informática
B5	Capacidade de xestión da información
B6	Adquirir capacidade de resolución de problemas
B7	Adquirir capacidade na toma de decisións
B8	Capacidades de traballo en equipo, con carácter multidisciplinar e en contextos tanto nacionais como internacionais
B9	Habilidades nas relacións interpersoais
B11	Habilidades de razoamento crítico
B12	Desenvolver un compromiso ético
B13	Aprendizaxe autónoma
B14	Adaptación a novas situacións
B20	Motivación pola calidade

<b>Competencias de materia</b>		
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
(*)Coñecer os principios e as fontes xerais do dereito, así como a *articulación do *ordenamiento xurídico español.	A8 A23	
(*)Dominar os fitos históricos máis importantes do dereito e a *normalización *alimentaria (*Codex Alimentarius e do Código *Alimentario Español, aprobación da constitución española, organización *territorial en autonomías, adhesión á UE)	A8 A23	B4 B7
(*)Entender como se distribúen as competencias e a organización *administrativa no campo *alimentario	A19 A23	B20
(*)Comprender os procedementos de *normalización, *certificación e *acreditación. Saber buscar organismos actuais de *normalización, *certificación e *acreditación así como normas de calidade de *implantación voluntaria.	A19 A23	B5 B20
(*)Comprender que requisitos legais debe cumprir un alimento para poder comercializarse co distintivo de calidade: agricultura ecolóxica/ agricultura integrada/ *DOP/*IGP/*ETG/marcas outorgadas por comunidades autónomas. Saber elaborar un *pliego de condicións para a solicitude dun distintivo de calidade.	A17 A18 A20 A23	B2 B6 B7 B20
(*)Ser capaz de identificar que aspectos crave relacionados co sector primario garanten a calidade e seguridade *alimentaria.	A5 A23	B1 B5
(*)*Enumerar as diferentes etapas que debe seguir unha industria *alimentaria para obter a autorización sanitaria de apertura e a *inscripción no *R.*G.*S.E.A.A.	A5 A7 A17 A20 A23	B6 B7 B8 B11
(*)Ser capaz de identificar que aspectos crave relacionados coa *higiene na industria *alimentaria garanten a seguridade dos alimentos. Definir as diferentes etapas implicadas na *implantación dun sistema *APPCC.	A18 A19 A23	B2 B5 B6
(*)Saber aplicar as normas de calidade verticais que regulan os diferentes grupos de alimentos á resolución de casos prácticos.	A2 A12 A14 A23	B7 B11
(*)Ser capaz de manexar as listas positivas de *aditivos *alimentarios e identificar vos requisitos que deben cumprir estes *aditivos *alimentarios para poder ser incluídos nas listas.	A15 A21 A23	B5 B7 B11 B12
(*)*Enumerar as diferentes etapas que debe seguir unha industria *alimentaria para a autorización e rexistro dun novo alimento ou ingrediente *alimentario, prestando especial atención aos alimentos *transgénicos e *funcionales.	A19 A21 A22 A23	B11 B12 B20
(*)Familiarizarse co *etiquetado dos alimentos, sabendo interpretar tanto a información básica como a relacionada cos aspectos *nutricionais (declaracións *nutricionais e declaracións sobre propiedades saudables).	A17 A18 A21 A23	B5 B6 B7
(*)Comprender as distintas interaccións *envase-alimento que se producen e ser capaz de manexar as listas positivas de materiais para contacto *alimentario.	A23	B3 B5 B14
(*)Coñecer os dereitos dos *consumidores e saber utilizar as vías de *reclamación ás que pode acollerse, en caso de situacións de indefensión (follas de *reclamaciones e sistema *arbitral).		B1 B2 B3 B5 B8 B9 B11 B13
(*)Elaborar un traballo tutelado relacionado con actividades da industria *alimentaria		

## Contidos

Tema	
(*)1.- Introducción e evolución da *Normalización e Lexislación *Alimentaria	(*)Definición de lexislación e *normalización *alimentaria. O *Codex Alimentarius. O Código *Alimentario Español. Aprobación da Constitución Española. Adhesión á UE.
(*)2.- Normas de carácter *obligatorio	(*)As Normas Xurídicas. División de poderes. O *ordenamiento xurídico español: *normativa autonómica, estatal e comunitaria.

(*)3.- Normas de carácter voluntario	(*)Normalización e *certificación *alimentaria. Distintivos de calidade (*DOP/*IGP/*ETG/Producción ecolóxica e Producción Integrada)
(*)4.- Novas normas xurídicas no sector primario	(*)Ficha do marco legal. *Piensos animais. Benestar animal. Sanidade animal e *vegetal. Perigos químicos. *Trazabilidade no sector primario
(*)5.- Autorización e rexistro de industrias *alimentarias e alimentos	(*)Ficha do marco legal. O rexistro xeneral sanitario de alimentos (*RGSEAA). Empresas *alimentarias suxeitas a *inscripción en *registros específicos.
(*)6.- Xestión da seguridade *alimentaria	(*)Ficha do marco legal. Introducción aos perigos físicos, químicos e *microbiolóxicos. Principios do sistema de Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (*APPCC). *Manipuladores de alimentos. *Trazabilidade na industria *alimentaria.
(*)7.- As normas de calidade verticais	(*)Ficha do marco legal. Partes en que se integra unha norma de calidade. As normas de calidade que regulan a alimentos e bebidas.
(*)8.- *Aditivos *alimentarios	(*)Ficha do marco legal. Listas positivas de *aditivos. Procedemento para a inclusión de *aditivos en listas positivas.
(*)9.- Novos alimentos	(*)Ficha do marco legal. Autorización e rexistro de novos alimentos. Os alimentos modificados *genéticamente. Os alimentos *funcionais.
(*)10.- *Etiquetado e publicidade de alimentos	(*)Ficha do marco legal. *Etiquetado xeral *obligatorio e *facultativo. *Etiquetado *nutricional. Declaracións *nutricionais e sobre propiedades saudables.
(*)11.- Materiais para contacto *alimentario	(*)Ficha do marco legal. Interaccións *envase-alimento. Listas positivas de materiais para contacto *alimentario. Límites de *migración específica. Límites de *migración global.
(*)12.- Dereitos do *consumidor ou usuario	(*)Ficha do marco legal. Dereitos do *consumidor. Como exercer os dereitos do *consumidor: folla de *reclamacións e sistema *arbitral.

## Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	28	42	70
Seminarios	15	6	21
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	0	15	15
Traballos tutelados	2	38	40
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	0	4	4

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

## Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Sesións maxistras de 50 minutos, con apoio de presentacións en Power-point e pizarra, nas que se desenvolverán os aspectos máis complexos e importantes dos 12 temas expostos nos contidos desta materia. Antes de iniciar cada tema (adiantado por anticipado a través da plataforma Tem@), o alumno terá que revisalo e interiorizar os aspectos básicos para poder resolver e superar en clase un cuestionario tipo test. Así mesmo, este cuestionario permitirá identificar que aspectos deben matizarse con máis profundidade en devanditas sesións.
Seminarios	Os seminarios terán unha tripla finalidade: (a) resolución de casos prácticos relacionados cos distintos temas da materia que permitirán profundar e aplicar os contidos expostos nas sesións maxistras así como fomentar o debate no aula. (b) corrección e interpretación dos problemas e exercicios realizados polo alumno de forma autónoma. (c) resolución de posibles dúbidas sobre calquera aspecto da materia.
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Resolución individual por parte dos alumnos de boletíns con cuestións prácticas da materia. Estes boletíns serán recolleitos, corrixidos e avaliados.
Traballos tutelados	Elaboración en grupo (de tres persoas) dun traballo guiado e tutelado mediante tutorías por parte do profesorado. A realización deste traballo, relacionado con aspectos da industria alimentaria, leva a procura de información que deberá ser analizada e xestionada correctamente para finalmente presentala de forma oral ao resto de compañeiros.

## Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
--------------	------------

Seminarios	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórsele nas sesións maxistras ou durante a resolución dos boletíns; tamén aproveitará para comprobar se todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.
Traballos tutelados	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórsele nas sesións maxistras ou durante a resolución dos boletíns; tamén aproveitará para comprobar se todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórsele nas sesións maxistras ou durante a resolución dos boletíns; tamén aproveitará para comprobar se todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.

### Avaliación

	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	A interiorización dos contidos da materia avaliarase ao longo de todo o bimestre mediante cuestionarios tipo test que o alumno deberá resolver e superar ao comezo de cada tema. Estes cuestionarios representarán un 10 % da nota final da materia.	10
Seminarios	A asistencia e participación en seminarios suporá ata un 10% da nota final, que incluírá a asistencia, actitude, participación e resultados obtidos nos seminarios.	15
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	A resolución dos boletíns de cuestións suporá ata un 15 % da nota final que incluírá a entrega puntual dos boletíns e a corrección dos seus resultados.	10
Traballos tutelados	A elaboración do traballo tutelado suporá ata un 25% da nota final que incluírá a participación activa de cada membro do equipo, o contido do traballo e a súa presentación así como a súa exposición e defensa oral.	25
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Realización dun exame final que representará un 40 % da nota final da materia.	40

### Outros comentarios sobre a Avaliación

### Bibliografía. Fontes de información

### Recomendacións

#### Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Ampliación de bromatoloxía/O01G040V01601

Hixiene alimentaria/O01G040V01602

#### Materias que se recomenda ter cursado previamente

Microbioloxía/O01G040V01403

Química e bioquímica alimentaria/O01G040V01404

Bromatoloxía/O01G040V01501

Nutrición e dietética/O01G040V01503

Toxicoloxía/O01G040V01505