GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **CONTROL ALIMENTARIO EN EL COMERCIO EXTERIOR**
Código: 102256
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD / RECONOCIMIENTO
Materia: OPTATIVIDAD
Carácter: OPTATIVA
Duración:
Créditos ECTS: 3.0
Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 45
Plataforma virtual: Moodle/2023/Curso Control Alimentario en el Comercio Exterior

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: ACOSTA RODRIGUEZ, MARIO (Coordinador)
Departamento: ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS Y TOXICOLOGÍA
Área: TOXICOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Ch. Darwin, planta 1ª, Ala Norte, Despacho C11NO40 (Campus de Rabanales)
E-Mail: pv1acrom@uco.es Teléfono: 957218704

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

El plan de estudios no incluye prerrequisitos para esta asignatura.

Recomendaciones

Para las prácticas no es necesario vestimenta especial, dado que se realizan en aulas informáticas.

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vacación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudi.
CB3	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.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CE3	Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano.
CE4	Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos alimentarios destinados al consumo humano.
CT10	Haber desarrollado la motivación por la calidad.
CT11	Capacidad de organización y planificación.
CT13	Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
CT2	Capacidad de resolver problemas.
CT3	Capacidad de trabajar en equipo.
CT4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CT5	Capacidad de tomar decisiones.
CT6	Adquirir un compromiso ético.
CT7	Capacidad de análisis y síntesis.
CT8	Desarrollar un razonamiento crítico.

OBJETIVOS

El objetivo de la asignatura es que el estudiante de Ciencia y Tecnología de los Alimentos que curse esta optativa adquiera los fundamentos de las normas, procedimientos, requerimientos y otras circunstancias que para el comercio exterior deben reunir los productos alimenticios y alimentarios en relación con el cumplimiento del objetivo de seguridad alimentaria (B2,B3).
Conocimiento teórico y práctico del funcionamiento de los Puntos de Inspección Fronterizos. Conocimiento teórico y práctico de los requisitos necesarios para el comercio exterior de productos alimenticios y alimentarios (T2,T3,T4,T5,T6). Requisitos específicos necesarios para determinados países como EEUU, China, Japón, México, etc.(T2,T3,T4,T5,T6,T10,T11).

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Lección 1ª.- Marco legal y características del control oficial de los productos alimentarios y alimenticios. Puestos de Inspección Fronterizos.
Lección 2ª.- Comercio exterior: concepto, características y elementos del mismo.
Lección 3ª.- La exportación de productos alimentarios y alimenticios a U.S.A.
Lección 4ª.- La exportación de productos alimentarios y alimenticios a México.

GUÍA DOCENTE

Lección 5ª.- La exportación de productos alimentarios y alimenticios a Japón.
Lección 6ª.- La exportación de productos alimentarios y alimenticios a la Unión Aduanera.
Lección 7ª.- La exportación de productos alimentarios y alimenticios a Suiza, Brasil, Argentina o Chile.
Lección 8ª.- La exportación de productos alimentarios y alimenticios a otros países distintos de los anteriores.
Lección 9ª.- La importación de productos alimentarios y alimenticios.

2. Contenidos prácticos

Práctica 1ª.- BASES PARA EL CONOCIMIENTO DE LA HERRAMIENTA ON-LINE QUE FACILITA LA EXPORT/IMPORT DE ALIMENTOS.
Práctica 2ª.- INICIACIÓN A LA HERRAMIENTA ON-LINE PARA LA EXPORT/ IMPORT DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN CASOS PRÁCTICOS 1
Práctica 3ª.- RESOLUCIÓN CASOS PRÁCTICOS 2 IMPORT/EXPORT.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Salud y bienestar
Igualdad de género
Agua limpia y saneamiento
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura
Ciudades y comunidades sostenibles
Producción y consumo responsables
Acción por el clima
Paz, justicia e instituciones sólidas
Alianzas para lograr los objetivos

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Los alumnos a tiempo parcial al igual que el resto de alumnos, tendrán a su disposición las presentaciones de cada lección y los ejercicios que se utilicen en el desarrollo de las actividades presenciales en grupos medianos.
En cualquier caso, se tendrán en cuenta las situaciones particulares de estos alumnos.
Las actividades no presenciales deberá realizarlas en cada curso académico que se encuentre matriculado en la asignatura.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Para cada caso se adaptará la metodología a la circunstancia puntual.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	1	-	1
Debates	4	-	4
Lección magistral	10	-	10

GUÍA DOCENTE

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Taller	-	12	12
Tutorías	3	-	3
Total horas:	***18***	***12***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Análisis	7
Búsqueda de información	14
Consultas bibliográficas	14
Ejercicios	10
Total horas:	***45***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Bibliografía de interés específico y legislación vigente - *http://moodle.uco.es/m2023/*
Casos y supuestos prácticos - *http://moodle.uco.es/m2023/*
Dossier de documentación - *http://moodle.uco.es/m2023/*
Ejercicios y problemas - *http://moodle.uco.es/m2023/*
Presentaciones PowerPoint - *http://moodle.uco.es/m2023/*
Referencias Bibliográficas - *http://moodle.uco.es/m2023/*

Aclaraciones

El material de la asignatura se encuentra en la plataforma MOODLE en la asignatura Control Alimentario en el Comercio Exterior.

EVALUACIÓN

Competencias	Análisis de documentos	Debate	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Resolución de problemas
CB2	X	X	X	X	X
CB3	X			X	X
CB4		X			
CB5			X	X	X
CE3				X	X
CE4	X			X	X

GUÍA DOCENTE

Competencias	Análisis de documentos	Debate	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Resolución de problemas
CT10	X				
CT11		X		X	X
CT13					X
CT2			X	X	X
CT3					X
CT4				X	X
CT5		X	X	X	X
CT6		X	X	X	X
CT7	X	X	X		X
CT8	X	X		X	X
Total (100%)	***10%***	***10%***	***20%***	***10%***	***50%***
Nota mínima (*)	***1***	***1***	***2***	***1***	***5***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia:

Una asistencia igual o superior al 90% de las asistencias controladas en actividades presenciales (incluido, si fuese el caso de teledocencia, control asistencial a través de Moodle). Ese valor supondrá un punto sumatorio en la calificación final.

PARA MATRÍCULA DE HONOR:

Sólo se tendrá en cuenta ante la valoración con Matrícula de Honor, de tal manera que debe tener un mínimo de 9,5 de calificación final y un 95% de asistencias, al menos.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

El trabajo individual (tema del cuatrimestre) tendrá una puntuación de 0 a 3 puntos. Resolución de problemas a presentar tras realizar el alumnado las prácticas (de 0 a 3 puntos) en un Informe de prácticas y a presentar antes de las 24 horas de realizadas. Hasta aquí estos apartados representan el 60% de la puntuación total posible que puede alcanzar el alumnado. El otro 40% lo obtendrá el alumnado en la prueba tipo test y de respuesta corta (2 puntos), 1 punto en los debates en clases teóricas más uno (1) punto de análisis de documentos y otro punto (1) de la asistencia igual o superior al 90% a las actividades presenciales (incluido, si fuese el caso de teledocencia, control asistencial a través de Moodle).

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se tendrán en cuenta los alumnos que presenten esta situación.

GUÍA DOCENTE

Aclaraciones sobre la evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Se tendrá en consideración exclusivamente la calificación obtenida en el examen teórico.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

En función de las directrices de la UCO, y alumnos con una nota final 9.5 o más y al menos un 95% de asistencia a actividades presenciales, acreditando participación en actividades presenciales y no presenciales y el 100% de asistencia a prácticas.

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

1.- Guía de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Rodríguez Zazo, José Alberto. Taller del Servicio Gráfico del Ejército. Madrid (1991).

2.- Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación. Roma. FAO (1996).

3.- Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos). Programa Conjunto Fao/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Volúmen 1B, 2ª ed. Roma (1995-Rev.2012).

4.- Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Rivera Vilas, L.M. Ed. AMV. Madrid (1995).

5.- La percepción Social en Materia de Seguridad Alimentaria. Instituto de Estudios Sociales Avanzados. Ed. Junta de Andalucía (2009).

6.- Descentralización de los Servicios Sanitarios: Aspectos Generales y Análisis del Caso Español. Rey del Castillo, Javier. Ed. Escuela Andaluza de Salud Pública. Granada (1998).

7. FDA's Voluntary Qualified ImporterProgram Guidance for Industry Draft Guidance This guidance is being distributed for comment purposes only (U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration) (2015).

8. *La interoperabilidad como parte del desarrollo del Gobierno Electrónico en el Perú.* **Mesa, C.** Lima, Perú : s.n., 2014.

9. Sistema de Gestión de la Información sobre Controles Oficiales (SGICO). **Ferrer, José María.** s.l. : AINIA, 2020.

2. Bibliografía complementaria

Aparecerá de forma actualizada en Moodle.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Fecha de entrega de trabajos

Realización de actividades

GUÍA DOCENTE

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Debates	Lección magistral	Taller	Tutorías
1ª Quincena	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0
2ª Quincena	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0
3ª Quincena	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0
4ª Quincena	0,0	0,0	1,0	3,0	0,0
5ª Quincena	0,0	1,0	1,0	3,0	1,0
6ª Quincena	0,0	1,0	2,0	3,0	1,0
7ª Quincena	0,0	1,0	0,0	3,0	1,0
8ª Quincena	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0
Total horas:	***1,0***	***4,0***	***10,0***	***12,0***	***3,0***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO A

El escenario A, se corresponde con una menor actividad académica presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que limite el aforo permitido en las aulas.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario A

Se adoptará un sistema multimodal o híbrido de enseñanza que combine, en todo lo posible, las clases presenciales en aula y las clases presenciales por videoconferencia (sesiones síncronas) que se impartirán en el horario aprobado por el Centro. La distribución temporal de las actividades que se llevarán a cabo de forma presencial en aula y presencial por videoconferencia estará determinado por el Centro en función del aforo permitido en los espacios docentes y las medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que estén vigentes en cada momento.

Los alumnos a tiempo parcial al igual que el resto de alumnos, tendrán a su disposición las presentaciones de cada lección y los ejercicios que se utilicen en el desarrollo de las actividades presenciales en grupos medianos.
En cualquier caso, se tendrán en cuenta las situaciones particulares de estos alumnos.
Las actividades no presenciales deberá realizarlas en cada curso académico que se encuentre matriculado en la asignatura.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Análisis de documentos	Debate	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Resolución de problemas
CB2	X	X	X	X	X
CB3	X			X	X
CB4		X			
CB5			X	X	X
CE3				X	X
CE4	X			X	X
CT10	X				
CT11		X		X	X
CT13					X
CT2			X	X	X
CT3					X
CT4				X	X
CT5		X	X	X	X
CT6		X	X	X	X
CT7	X	X	X		X
CT8	X	X		X	X
Total (100%)	***10%***	***10%***	***40%***	***10%***	***30%***
Nota mínima (*)	***1***	***1***	***4***	***1***	***3***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia (Escenario A):

Una asistencia igual o superior al 90% de las asistencias controladas en actividades presenciales (incluido, si fuese el caso de teledocencia, control asistencial a través de Moodle). Ese valor supondrá un punto sumatorio en la calificación final.

PARA MATRÍCULA DE HONOR:

Sólo se tendrá en cuenta ante la valoración con Matrícula de Honor, de tal manera que debe tener un mínimo de 9,5 de calificación final y un 95% de asistencias, al menos.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario A):

El trabajo individual (tema del cuatrimestre) tendrá una puntuación de 0 a 3 puntos. Resolución de problemas a

GUÍA DOCENTE

presentar tras realizar el alumnado las prácticas (de 0 a 3 puntos) en un Informe de prácticas y a presentar antes de las 24 horas de realizadas. Hasta aquí estos apartados representan el 60% de la puntuación total posible que puede alcanzar el alumnado. El otro 40% lo obtendrá el alumnado en la prueba tipo test y de respuesta corta (2 puntos), 1 punto en los debates en clases teóricas más uno (1) punto de análisis de documentos y otro punto (1) de la asistencia igual o superior al 90% a las actividades presenciales (incluido, si fuese el caso de teledocencia, control asistencial a través de Moodle).

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario A):

Se tendrán en cuenta los alumnos que presenten esta situación.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO B

El escenario B, contempla la suspensión de la actividad presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario B

La actividad docente presencial se llevará a cabo por videoconferencia (sesiones síncronas) en el horario aprobado por el Centro. Se propondrán actividades alternativas para los grupos reducidos que garanticen la adquisición de las competencias de esa asignatura.

Los alumnos a tiempo parcial al igual que el resto de alumnos, tendrán a su disposición las presentaciones de cada lección y los ejercicios que se utilicen en el desarrollo de las actividades presenciales en grupos medianos.
En cualquier caso, se tendrán en cuenta las situaciones particulares de estos alumnos.
Las actividades no presenciales deberá realizarlas en cada curso académico que se encuentre matriculado en la asignatura.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Análisis de documentos	Debate	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Resolución de problemas
CB2	X	X	X	X	X
CB3	X			X	X
CB4		X			
CB5			X	X	X
CE3				X	X
CE4	X			X	X
CT10	X				
CT11		X		X	X
CT13					X
CT2			X	X	X
CT3					X
CT4				X	X
CT5		X	X	X	X
CT6		X	X	X	X
CT7	X	X	X		X
CT8	X	X		X	X
Total (100%)	***10%***	***10%***	***20%***	***20%***	***40%***
Nota mínima (*)	***1***	***1***	***2***	***2***	***4***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Herramientas Moodle	Debate	Document Analysis	Exams	Placement reports	Problem solving
Attendance			X		X
Participation	X		X		
Questionnaire			X		
Surveys and predefined surveys			X		
Videoconference	X	X			X
Workshops				X	X

GUÍA DOCENTE

Método de valoración de la asistencia (Escenario B):

Una asistencia igual o superior al 90% de las asistencias controladas en actividades presenciales (incluido, si fuese el caso de teledocencia, control asistencial a través de Moodle). Ese valor supondrá un punto sumatorio en la calificación final.

PARA MATRÍCULA DE HONOR:

Sólo se tendrá en cuenta ante la valoración con Matrícula de Honor, de tal manera que debe tener un mínimo de 9,5 de calificación final y un 95% de asistencias, al menos.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario B):

El trabajo individual (tema del cuatrimestre) tendrá una puntuación de 0 a 3 puntos. Resolución de problemas a presentar tras realizar el alumnado las prácticas (de 0 a 3 puntos) en un Informe de prácticas y a presentar antes de las 24 horas de realizadas. Hasta aquí estos apartados representan el 60% de la puntuación total posible que puede alcanzar el alumnado. El otro 40% lo obtendrá el alumnado en la prueba tipo test y de respuesta corta (2 puntos), 1 punto en los debates en clases teóricas más uno (1) punto de análisis de documentos y otro punto (1) de la asistencia igual o superior al 90% a las actividades presenciales (incluido, si fuese el caso de teledocencia, control asistencial a través de Moodle).

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario B):

Se tendrán en cuenta los alumnos que presenten esta situación.