



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**
CURSO 2024/25
**CONTROL ALIMENTARIO EN EL
COMERCIO EXTERIOR**



Datos 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: <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: ACOSTA RODRIGUEZ, MARIO

Departamento: ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS Y TOXICOLOGÍA

Ubicación del despacho: Edificio Charles Darwin, 1ª planta, ala norte (C11N040)

E-Mail: pv1acrom@uco.es

Teléfono: 975218704

Breve descripción de los contenidos

El objetivo de la asignatura es que el alumnado 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).

Conocimientos previos necesarios

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.

Programa de la asignatura

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.

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

Bibliografía

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. Volumen 1B, 2ª ed. Roma (1995-Rev.2012).

4. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969. Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2003, 2020, 2022. Correcciones editoriales en 2011. Programa Conjunto Fao/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius.

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

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

7. Descentralización de los Servicios Sanitarios: Aspectos Generales y Análisis del Caso Español. Rey

del Castillo, Javier. Ed. Escuela Andaluza de Salud Pública. Granada (1998).

8. FDA's Voluntary Qualified Importer Program 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).

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

10. 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 la asignatura en Moodle.

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

Además de lo indicado anteriormente, para cada caso se adaptará la metodología a la circunstancia puntual.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	3	-	3
<i>Actividades de comunicacion oral</i>	4	-	4
<i>Actividades de evaluación</i>	1	-	1
<i>Actividades de experimentacion práctica</i>	-	12	12
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	10	-	10
Total horas:	18	12	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	28

Actividad	Total
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	7
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	10
Total horas:	45

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- 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.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Lista de control de asistencia	Medios de ejecución práctica	Medios orales	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CB2	X	X	X	X	X
CB3		X	X	X	X
CB4		X		X	
CB5	X		X		X
CE3			X		X
CE4			X		X
CT10					X
CT11			X		X
CT13					X
CT2	X	X	X	X	X
CT3					X
CT4			X		X
CT5	X	X	X	X	X
CT6	X	X	X	X	X
CT7	X	X		X	X
CT8	X	X	X	X	X
Total (100%)	40%	10%	20%	10%	20%
Nota mínima (*)	4	1	2	1	2

(*)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.

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 1 punto de análisis de documentos y 1 punto 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). El tiempo de validez de cada una de las calificaciones de los medios o instrumentos de evaluación "examen, lista de control de asistencia, medios de ejecución práctica, medios orales y proyectos globalizadores de carácter individual o grupal", serán consideradas en las convocatorias ordinarias del curso académico 2024/2025. Para las convocatorias extraordinarias y extraordinaria de fin de estudios de este curso académico 2024/2025, sólo se considerará el examen final y haber asistido en el curso académico 2024/2025 a las 3 prácticas oficiales.

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

Para aquellos alumnos matriculados a tiempo parcial se adaptará la metodología y la evaluación a las circunstancias particulares, sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento de Régimen Académico de la UCO. En el caso del alumnado con necesidades educativas especiales, se seguirán las indicaciones aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Aclaraciones sobre la evaluación de la 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.

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Igualdad de género
Agua limpia y saneamiento
Energía asequible y no contaminante
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura
Reducción de las desigualdades
Ciudades y comunidades sostenibles
Producción y consumo responsables
Acción por el clima
Vida de ecosistemas terrestres
Paz, justicia e instituciones sólidas
Alianzas para lograr los objetivos

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.
El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*
