

# Alimentos transgénicos: una experiencia docente interdisciplinar, para el tratamiento de sus aspectos científico-técnicos y ético-jurídicos

**Leire Escajedo** ( Departamento de Derecho Constitucional – E.U. de Relaciones Laborales), **Mertxe de Renobales** (Departamento de Bioquímica y Biología Molecular – Facultad de Farmacia), **Marian Martínez de Pancorbo** (Departamento de Zoología y Biología Celular Animal – Facultad de Farmacia). **Contacto:** leire.escajedo@ehu.es  
**Universidad del País Vasco/ Euskal Herriko Unibertsitatea**

Desde el curso 2006–2007 se ofrece en el Master Oficial de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Facultad de Farmacia UPV/EHU ([www.mastercalidadseguridadalimentaria.ehu.es](http://www.mastercalidadseguridadalimentaria.ehu.es)) la asignatura “Alimentos Transgénicos”. El objetivo de la misma es **proporcionar a los egresados**, en su mayor parte graduados en biociencias, **suficiente información sobre los aspectos de interés en alimentación del debate social acerca de los alimentos transgénicos para que ellos, como especialistas en alimentos, puedan tomar decisiones con conocimiento de causa.** Se imparte por **tres docentes, especialistas en diferentes disciplinas**, que como paso previo al abordaje de las cuestiones ético-sociales y jurídicas consideran esencial adquirir un conocimiento científico y técnico sólido sobre las biotecnologías

## Parte Teórica (3.0 ECTS)

- **Módulo 1:** descripción de la mejora genética clásica y las técnicas moleculares necesarias para construir un organismo transgénico, con especial énfasis en plantas.
- **Módulo 2:** estudio descriptivo de los cultivos transgénicos actualmente comercializados tanto en la Unión Europea como en Estados Unidos y en otros países; descripción de los cultivos transgénicos en vías de desarrollo, así como de animales transgénicos para alimentación humana.
- **Módulo 3:** evaluación de la inocuidad alimentaria; legislación y etiquetado; Protocolo de Cartagena; aspectos éticos.

## Parte práctica (1.5. ECTS)

**Estudio y realización en laboratorio de las técnicas analíticas** celulares aplicadas a la industria alimentaria para la identificación de la especie de origen y la presencia de elementos procedentes de OMGs.

## Actividades de aprendizaje

Las características y los objetivos de la asignatura hacen imprescindible **diferentes métodos de docencia**, así como **diferentes herramientas de evaluación**:

- **Clases magistrales:** fundamentos teóricos, presentación de los temas de manera estructurada, destacando los puntos principales, aunque no sea posible cubrir todos los aspectos de cada uno de los temas exhaustivamente.
- **Ejercicios y cuestiones** de aplicación de los conceptos explicados en la clase teórica
- **Prácticas:** Determinación de la presencia/ ausencia de componentes transgénicos en muestras de maíz en grano y habas de soja. Los alumnos presentan sus resultados en un **Cuaderno de Laboratorio** y preparan un **Poster** para un Congreso.
- **Cuaderno de trabajo** (Portafolio) como herramienta de apoyo en el aprendizaje del marco sociopolítico y normativo.
- **Trabajo escrito** individual con presentación oral
- **Examen:** preguntas cortas planteadas desde casos prácticos.

Como complemento se emplea el apoyo del Campus Virtual de la UPV/EHU (**Plataforma Moodle**), como elemento imprescindible no sólo en el intercambio de recursos, sino también como plataforma de reflexión y de debate.