

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA (NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA)

Curso académico: 2009-2010

Identificación y características de la asignatura				
<i>Denominación y código</i>	Normalización y Legislación Alimentaria			
<i>Curso y Titulación</i>	4º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
<i>Área</i>	Nutrición y Microbiología			
<i>Departamento</i>	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos			
<i>Centro</i>	Escuela de Ingenierías Agrarias			
<i>Tipo</i>	Troncal (Común)		4,5 (3+1,5 ctos LRU)	
<i>Coefficientes</i>	Practicidad: 3 (alto)		Agrupamientos: 4 (alto)	
<i>Duración ECTS (créditos)</i>	1er cuatrimestre		3,6	
<i>Distribución ECTS (rangos)</i>	Grupo Grande:	Seminario-Lab.:	Tutoría ECTS:	No presenciales:
	30% (26 h)	14% (12h)	1% (3 h)	55% (49 h)
<i>Descriptor (según BOE)</i>	“La normalización en bromatología, el derecho alimentario y deontología”			
<i>Coordinador-Profesor/es</i>	Alejandro Hernández León (Despacho 704)			
<i>Tutorías complementarias (1)</i>	Lunes	Martes	Miércoles	
	12-14			
<i>Tutorías complementarias (2)</i>				

Competencias

Competencias específicas de Saber Hacer del Licenciado en CYTA

1. Fabricar y conservar alimentos
2. Analizar alimentos
3. Controlar y optimizar los procesos y los productos
4. Desarrollar nuevos procesos y productos
5. Gestionar subproductos y residuos
6. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
7. Gestionar la seguridad alimentaria
8. Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
9. Implementar sistemas de calidad
10. Comercialización de los productos alimentarios
11. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica
12. Identificar los factores que influyen en la nutrición
13. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
14. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades
15. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias
16. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas

17. Desarrollar la planificación de menús para colectividades
18. Realizar educación alimentaria
19. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención
20. Realizar tareas de formación de personal
21. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

Competencias específicas de Normalización y Legislación Alimentaria

1. Conocer la Normalización, su origen y sus entes emisores (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 18,19, 20, 21)
2. Conocer los Fundamentos del Derecho especialmente el Derecho alimentario (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 18, 19, 20, 21).
3. Conocer la estructura administrativa y judicial de los diferentes entes que legislan en materia alimentaria; región, España, Europa y el mundo (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 19, 20, 21).
4. Conocer el mecanismo de emisión y el contenido actualizado de la legislación alimentaria regional, española, europea y del *Codex Alimentarius* (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 20, 21).
5. Conocer mediante docencia práctica los sistemas de búsqueda de la legislación alimentaria (3, 7, 8, 9, 10, 21).
6. Conocer mediante docencia practica las normas emitidas por las empresas para garantizar sus procesos y productos (20, 21).
7. Conocer las normas emitidas por organismos independientes para su implantación voluntaria. Sistemas de Gestión de la Calidad, etc. (10, 20, 21).
8. Inculcar los principios deontológicos en el ejercicio de su profesión (Todos).
9. Capacitar para asesorar legalmente a la industria alimentaria (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 20, 21).

Temas y contenidos

Breve descripción del contenido

Temario de la asignatura

BLOQUE I. Principios básicos del Derecho y de la Administración de justicia

TEMA 1. DERECHO. Origen. Concepto y fuentes del Derecho. Conceptos y clases de norma.

TEMA 2. LA ADMINISTRACIÓN. La Administración Pública. Ordenación de la Administración española. Ordenamiento jurídico.

BLOQUE II. Legislación Alimentaria Internacional

TEMA 3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA COMUNITARIA I. Organización y sistema de promulgación de leyes. Tipos de leyes. Reglamentación de interés.

TEMA 4. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA COMUNITARIA II. La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (AESA). Principio de precaución.

TEMA 5. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA MUNDIAL. *Codex Alimentarius*: historia, funcionamiento, comités, normas. Otras organizaciones internacionales.

BLOQUE III. Legislación Alimentaria Española

TEMA 6. ORDENACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA. CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL. El C.A.E.: **Alimentos, productos y útiles alimentarios; industrias y establecimientos alimentarios. La Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria.**

TEMA 7. NORMATIVA GENERAL LEGAL DE LA INDUSTRIA I. **Ley de envases y de residuos de envases. Ley de residuos.**

TEMA 8. NORMATIVA GENERAL LEGAL DE LA INDUSTRIA II. **Ley de prevención y control integrado de la contaminación. Ley de Prevención de Riesgos Laborales.**

TEMA 9. NORMATIVA LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I. **Registro sanitario. Manipuladores de alimentos.**

TEMA 10. NORMATIVA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA II. **APPCC: Prerrequisitos.**

TEMA 11. ETIQUETADO Y ENVASADO. **Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios. Normas específicas. Condiciones generales de los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos. Control del contenido efectivo de los productos alimentarios envasados.**

TEMA 12. ADITIVOS Y OTROS. **Aditivos alimentarios, su evaluación, clasificación, listas positivas. Coadyuvantes. Impurezas. Aromas.**

TEMA 13. DEFENSA DEL CONSUMIDOR. **Ley general para la defensa de consumidores y usuarios. Organizaciones de defensa del consumidor. Control oficial de productos alimentarios. Infracciones y sanciones.**

BLOQUE IV. Normas de Calidad y otros Sistemas de Gestión en la Industria Alimentaria.

TEMA 14. DENOMINACIONES DE CALIDAD. DOP, IGP, ETG. **Legislación española y europea.**

TEMA 15. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2000. **Concepto de calidad integral. Norma UNE-EN-ISO-9001:2000. Beneficios. Organismos Normalizadores. Trazabilidad.**

TEMA 16. OTROS SISTEMAS DE GESTIÓN. **Sistemas de gestión ambiental: ISO 14000. Sistemas de gestión de la Inocuidad Alimentaria: ISO 22000. PRL en la Industria Alimentaria.**

BLOQUE V. Deontología y Bioética

TEMA 17. DEONTOLOGÍA. Las profesiones relacionadas con la alimentación y la salud. Códigos deontológicos.

TEMA 18. BIOÉTICA. Medio ambiente. Alimentos transgénicos.

Desarrollo de la parte práctica de la asignatura

Trabajo monográfico sobre recopilación de leyes y normas de un alimento

Los alumnos tendrán que desarrollar y defender un trabajo monográfico en el que recopilen la legislación vigente que sea necesaria conocer para la fabricación de un alimento.

Las instrucciones precisas para la realización del trabajo serán explicadas en 1 hora de grupo grande.

Podrá realizarse individualmente o en grupo por decisión del profesorado.

En sesiones de tutorías ECTS y sesiones de aula de informática el profesorado resolverá dudas y dirigirá la realización de los trabajos.

Será obligatorio entregar una memoria y exponer y defender el trabajo para superar la asignatura.

Aprendizaje basado en problemas (ABP): impartir cursos de manipuladores de alimentos

Los alumnos se convertirán en profesores de cursos de manipuladores de alimentos. Las instrucciones para la realización de la tarea serán explicadas en clase de grupo grande.

Para la realización de la tarea deberán hacer una exposición de 5-10 minutos de una parte del temario de los cursos de manipuladores de alimentos. De forma aleatoria se les asignará una parte del temario para que lo desarrollen y lo expongan en clase de grupo grande. Tendrán el condicionante que los alumnos deberán dirigir sus explicaciones a grupos con diferente nivel socio-cultural asignado de forma aleatoria. Se empleará una tutoría para la resolución de dudas y orientación para la realización de la exposición.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema	Presencial	Actividad de seguimiento	No presencial
--------------------------------------	------------	--------------------------	---------------

<i>Actividades de enseñanza-aprendizaje</i>				<i>Vinculación</i>	
<i>Descripción y secuenciación de actividades</i>	<i>Tipo[i]</i>		<i>D[ii]</i>	<i>Tema</i>	<i>Objet.</i>
1. Presentación del Plan Docente de la Asignatura	GG	C-E (I)	1	1-18	-
2. Lectura previa del resumen de los temas del bloque 1.	NP	T (II-III)	1	1-2	1-3
3. Explicación, discusión y ejemplificación del bloque 1 en clase	GG	T (II-III)	2	1-2	1-3
4. Lectura previa del resumen de los temas del bloque 2.	NP	T (II-III)	1	3-5	1-5
5. Explicación, discusión y ejemplificación del bloque 2 en clase.	GG	T (II-III)	3	3-5	1-5
6. Estudio y preparación del examen parcial de los bloques 1 y 2	NP	T (II-III)	8	1-5	1-5
7. Examen parcial bloques 1 y 2	GG	C-E (I)	1	1-5	-
8. Explicación del contenido y estructura de los trabajos	GG	T-P (I-VI)	1	1-18	4-9
9. Explicación del contenido y estructura de los seminarios.	GG	P (I-IV)	1	9	6, 8-9
10. Lectura previa del resumen de los temas del bloque 3.	NP	T (II-III)	3	6-13	3-4
11. Explicación, discusión y ejemplificación del bloque 3 en clase.	GG	T(II-III)	8	6-13	3-4
12. Explicación, discusión y desarrollo de los trabajos	GG	T-P (VI)	6	1-18	Todos
13. Explicación, discusión y desarrollo de los trabajos	NP	T-P (VI)	10	1-19	Todos
14. Explicación, discusión y desarrollo de los seminarios	GG	P (IV)	4	9	6, 8-9
15. Explicación, discusión y desarrollo de los seminarios	NP	P (IV)	6	9	6, 8-9
16. Estudio y preparación del examen parcial del bloque 3	NP	T (II-III)	8	6-13	3-4
17. Examen parcial del bloque 3	GG	C-E (I)	1	6-13	-
18. Explicación, discusión y desarrollo de los seminarios	Tut	P (IV)	1	9	6, 8-9
19. Exposición y defensa del seminario	GG	C-E (I-IV)	2	9	6, 8-9
20. Lectura previa del resumen de los temas del bloque 4.	NP	T (II-III)	2	14-16	4, 7, 9
21. Explicación, discusión y ejemplificación del Bloque 4.	GG	T (II-III)	3	14-16	4, 7, 9
22. Explicación, discusión y ejemplificación del Bloque 5.	GG	T (II-III)	2	17-18	8
23. Explicación, discusión y desarrollo de los trabajos	Tut	T-P (VI)	2	1-18	Todos
24. Exposición y defensa del trabajo	GG	C-E (I-VI)	3	1-18	Todos
25. Estudio y preparación de evaluación final	NP	T (II-III)	10	1-18	Todos
26. Evaluación final					

^[i] Tipos de actividades: GG (Grupo Grande); S (Seminario o Laboratorio); Tut (Tutoría ECTS); No presenciales (NP); C-E, I (Coordinación o evaluación); T, II (Teórica de carácter expositivo o de aprendizaje a partir de documentos); T, III (Teórica de discusión); P, IV (Prácticas basadas en la solución de problemas); P, V (Prácticas basadas en la observación, experimentación, aplicación de destrezas, estudio de casos...); P, VI (Prácticas con proyectos o trabajos dirigidos); T-P, VII (Otras teórico-prácticas).

^[ii] D: Duración en sesiones de 1 hora de trabajo presencial o no presencial (considerando en cada hora 50-55 minutos de trabajo neto y 5-10 de descanso).

<i>Distribución del tiempo (ECTS)</i>		<i>Dedicación del alumno</i>		
<i>Distribución de actividades</i>		<i>Nº alumnos</i>	<i>H. presenciales</i>	<i>H. no presenc.</i>
Grupo grande (Más de 20 alumnos)	Coordinac./Evaluac. (I)*	30	8	
	Teóricas (II y III)	30	18	33
	Seminario-Trabajo (IV y VI)	30	12	16
	Subtotal		38	49
Tutoría ECTS (1-5 alumnos)	Coordinac./Evaluac. (I)			
	Teóricas (II y III)			
	Seminario-Trabajo (IV y VI)	5	3	
	Subtotal		3	
Tutoría comp. y preparación de ex. (VII)				
Totales			41	49

***Tipos de actividades:** I, Coordinación y evaluación; II, Exposición verbal; III, Discusión; IV, Prácticas de aplicación, solución de problemas o estudio de casos; V, Observación dirigida y aplicación práctica; VI, Diseño de proyectos, trabajos monográficos o de investigación; VII, Otras actividades de aprendizaje autónomo.

Sistemas de evaluación (3)

<i>Criterios de evaluación*</i>		<i>Vinculación*</i>	
Descripción		<i>Objetivo</i>	<i>CC[i]</i>
Conocimientos teóricos de la asignatura		1-9	50
Conocimientos prácticos de la asignatura	Seminario: Presentación y defensa	1-9	10
	Trabajo: elaboración, presentación y defensa	1-9	30
Asistencia y resolución de las cuestiones planteadas en clase		1-9	10

CC: porcentaje de la nota final.

Actividades e instrumentos de evaluación

1. La parte teórica de la asignatura se aprobará mediante exámenes. El valor de los exámenes será el 50% de la nota final.
2. Se realizarán 2 exámenes parciales (con valor proporcional al temario que incluya), y un examen final. El primer examen parcial incluirá los bloques temáticos I y II, y el segundo parcial incluirá el bloque temático III. Los exámenes parciales aprobados con una nota igual o superior a 6 eliminan materia para el examen final. En el examen final incluirá los bloques temáticos IV y V, y los bloques temáticos no eliminados en los parciales. El examen final se aprobará con una nota igual o superior a 5.

3. Los exámenes constarán de preguntas tipo test de única respuesta.
4. La asistencia a clase y la resolución de las cuestiones preguntadas en clase tendrá un valor del 10% de la nota final. Se evaluará mediante la adecuada resolución de las cuestiones planteadas en clase.
5. La parte teórico-práctica de la asignatura se evaluará mediante la realización y presentación de un trabajo monográfico y el desarrollo de un ABP (Seminario).
6. Será necesario obtener al menos una calificación de 4 en el trabajo para aprobar la asignatura. La fecha de presentación del trabajo será expuesta a través del aula virtual. El trabajo tendrá un valor del 30% de la nota final.
7. El ABP tendrá un valor del 10% de la nota final.

Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tablones correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa aprobada por la Junta de Gobierno el 12/5/1999 y publicada en el D.O.E. nº 58 de 20/5/1999.

Bibliografía y otros recursos

Dado lo cambiante de la legislación alimentaria la mejor forma de tener la legislación actualizada y de actualizarla en un futuro trabajo son las paginas web de los organismos que las promulgan o difunden.

SITIOS WEB:

Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net

Unión Europea: <http://europa.eu.int/eur-lex/es/index.html>

Estado Español: <http://www.boe.es/g/es/iberlex/>

Junta de Extremadura: <http://doe.juntaex.es/>

Esta última se da a título de ejemplo y por ser la local, ya que se ignora donde radicará el futuro trabajo del alumno.

También es de interés la página web de la ISO: <http://www.iso.org/iso/en/ISOOnline.frontpage>

Se les recomienda también, que una vez en su futuro trabajo, busquen las web de las asociaciones de empresas de su sector o la general de la Federación de Industrias de Alimentos y Bebidas (FIAB)

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: Se realizaran durante todo el cuatrimestre a razón de una hora a la semana

Tutorías de libre acceso: Lunes, Martes y Miércoles, de 12 a 14 horas. Despacho D704

Recomendaciones

- (1) En rojo, los campos obligatorios
- (2) Troncal, Obligatoria, Optativa o Libre Elección, según proceda
- (3) Se refiere a criterios de evaluación