


	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_D002	

PLAN DOCENTE
Curso académico: 2014-2015

Identificación y características de la asignatura			
Código	502229		Créditos ECTS 6
Denominación	Normalización y Legislación Alimentaria		
Denominación (inglés)	Standardization and Food Law		
Titulaciones	GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	Segundo (6º)	Carácter	Obligatoria
Módulo	Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria		
Materia	Normalización y Legislación Alimentaria		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Alejandro Hernández León	D-704 Edificio Valle del Jerte	ahernandez@unex.es	http://www.unex.es/investigacion/grupos/camial
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología		
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Alejandro Hernández León		
Competencias			
CGA1: Conocer, interpretar y aplicar la normativa alimentaria.			
Temas y contenidos			
Breve descripción del contenido			
<p>La Normalización, su origen, tipos de normas y sus entes emisores. Los Fundamentos del Derecho, especialmente el Derecho alimentario. La estructura administrativa y judicial de los diferentes entes que legislan en materia alimentaria; región, España, Europa y el mundo. Mecanismo de emisión y el contenido actualizado de la legislación alimentaria regional, española, europea y del Codex Alimentarius. Sistemas de búsqueda de la legislación alimentaria. Capacitar para asesorar legalmente a la industria alimentaria.</p>			
Temario de la asignatura			
BLOQUE I. Principios básicos del Derecho y de la Administración pública española en materia alimentaria.			
TEMA 1. Norma y ley. Bases del derecho. Conceptos y clases de norma. Concepto de ley. Concepto y fuentes del Derecho. Derecho público y privado. Desarrollo de un Derecho Alimentario. Normas jurídicas, tipos y estructura.			

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_D002	

TEMA 2. Ordenamiento jurídico. Organización administrativa. Organización Administrativa en materia alimentaria. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

BLOQUE II. Niveles de Organización Internacionales en Materia Alimentaria

TEMA 3. Legislación alimentaria comunitaria I. Organización administrativa europea. Relación Comunidad Europea-Estados. Tipos de leyes. Derecho alimentario Europeo. Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria. Reglamento 178/2002. Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (AESAs).

TEMA 4. Organizaciones internacionales en el ámbito alimentario. FAO, OMS. Comité del Codex Alimentarius, funcionamiento, normas. Otras organizaciones.

BLOQUE III. Legislación Alimentaria horizontal

TEMA 5. Normativa general de la Industria. Ley de envases y de residuos de envases. Ley de residuos. Ley de prevención y control integrado de la contaminación. Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

TEMA 6. Ordenación Alimentaria en España. Código Alimentario español (CAE). Alimentos, productos y útiles alimentarios; industrias y establecimientos alimentarios.

TEMA 7. Control oficial. RGS. Control oficial. Toma de muestras y análisis de las muestras. Control del contenido efectivo de los productos alimentarios. Registro general sanitario.

Tema 8. Infracciones y sanciones en materia alimentaria. Defensa del consumidor. Infracciones; calificación, responsabilidad y sanciones. Procedimientos. Ley de defensa de consumidores y usuarios.

TEMA 9. Normas sobre higiene de alimentos. Criterios microbiológicos. Higiene en alimentos y alimentos de origen animal. Normativa sobre criterios microbiológicos. Manipuladores de alimentos.

TEMA 10. Comercio minorista. Legislación sobre el sector de las comidas preparadas. Definición de comercio minorista.

TEMA 11. Contaminantes y residuos en los alimentos. Definiciones. Normativas sobre Plaguicidas, disolventes de extracción, contaminantes, etc. Zoonosis.

TEMA 12. Etiquetado, presentación y publicidad de alimentos. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables. Normas específicas.

TEMA 13. Materiales en contacto con los alimentos. Envasado. Condiciones generales de los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.

TEMA 14. Aditivos, enzimas y aromas alimentarios. Aditivos alimentarios, su evaluación, clasificación, listas positivas. Enzimas alimentarios, su evaluación, listas positivas. Coadyuvantes. Aromas, su evaluación, listas positivas.

TEMA 15. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios. Base jurídica del alimento. Concepto de alimento "nuevo". Reglamentación sobre alimentos modificados genéticamente.

Bloque IV. Legislación alimentaria vertical.

TEMA 16. Carnes y derivados, aves y caza.

TEMA 17. Productos de la pesca y acuicultura.



TEMA 18. Leche y derivados. Huevos y derivados. Grasas comestibles.

TEMA 19. Productos de origen vegetal. Cereales, legumbres, frutas, hortalizas, etc.

TEMA 20. Vino y Aceites.

TEMA 21. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

TEMA 22. Otros Alimentos.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_D002	

PROGRAMA PRÁCTICO

Actividad 1. 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.

Actividad 2. 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.

Actividad 3. Desarrollo de destrezas en la búsqueda de legislación.

Los alumnos se familiarizarán con la legislación relacionada con la industria alimentaria, conociendo las bases de datos más relevantes. Entrenarán en horas de aula de informática las destrezas para una búsqueda rápida y eficaz de la información más relevante.

Se les evaluará las destrezas en la búsqueda de información en la legislación.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
Bloque 1	13,9	5,5		0,9	7,5
Bloque 2	16,9	6,5		0,9	9,5
Bloque 3	50,4	17,5		0,9	32
Bloque 4	37,9	12		0,9	25
Actividades prácticas	26,9	2	9,5	1	14,4
Evaluación del conjunto	4	4			
Total	150	47,5	9,5	4,6	88,4



GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Sistemas de evaluación

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_D002	

1. La **parte teórica** de la asignatura se aprobará mediante un examen final, que supondrá el 45% de la nota final. Es necesario obtener al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura. El examen constará de entre 50 y 75 preguntas tipo test de única respuesta y preguntas cortas. Dos fallos en las preguntas tipo test restarán una pregunta correcta. Las preguntas cortas no restan puntuación.
 2. Se evaluará la destreza para la **búsqueda de información legislativa** mediante un examen tipo test. Dos respuestas mal restarán una bien. Supone el 20% de la nota final, y es necesario obtener al menos un 5 para superar la asignatura.
 3. La **parte teórico-práctica** de la asignatura se evaluará mediante la realización y presentación de un trabajo monográfico y el desarrollo de un trabajo de ABP. Será necesario obtener al menos una calificación de 5 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 25% de la nota final.
 4. El **ABP** tendrá un valor del 10% de la nota final.
 5. La asistencia a clase y la resolución de las cuestiones preguntadas en se tendrán en cuenta para la calificación final, siempre como un aspecto positivo.
- 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

Código Alimentario Español y disposiciones complementarias (1997) Editorial Tecnos
Luis Miguel Ribera Vilas: Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (1995) Ediciones Mundi-Prensa
FAO-OMS Codex Alimentarios, Normas Alimentarias. Última edición. Ediciones FAO-OMS

SITIOS WEB:

Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net

AECOSAN: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/>

MAGRAMA: <http://www.magrama.gob.es/es/>

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: los días en los que así se indique por el profesor en la web de la escuela.
http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/info_academica_centro/directorio



Tutorías de libre acceso: los días en los que así se indique por el profesor en la web de la escuela.
http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/info_academica_centro/directorio

Recomendaciones

Las recomendaciones generales para un mejor aprovechamiento de la asignatura por los alumnos son:

- Asistir y participar en las clases presenciales y prácticas de la asignatura.
- Utilizar frecuentemente el aula virtual y otros recursos web (foros, blogs, etc.)
- Asistir a las sesiones de tutoría programadas por el profesor para el seguimiento de la asignatura.
- Utilizar la bibliografía recomendada por el profesor.

Objetivos

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_D002	

1. Conocer los tipos de normas que intervienen en la regulación de la industria alimentaria.
2. Conocer principios básicos del derecho, tanto público como privado, así como conocer la bases del derecho alimentario.
3. Conocer los principales organismos emisores de normas y leyes especialmente relacionados con las normas alimentarias, y a todos los niveles posibles.
4. Aprender la normativa actual que regula la producción y comercialización de alimentos.
5. Desarrollar habilidades de búsqueda y recopilación de legislación, así como de interpretación de la misma.
6. Conocer los principios deontológicos de la profesión.

Metodología

Lección magistral (Grupo Grande): Presentación en el aula de los contenidos de las diferentes materias con la ayuda de pizarra o programas informáticos de presentaciones.

Resolución de problemas o casos prácticos (Seminarios): Actividades prácticas en aula de utilizando diversas herramientas de la web.

Exposiciones (Grupo Grande): Exposición de uno o varios estudiantes con discusión posterior sobre lecturas o trabajos realizados.

Trabajos tutorados (Actividad no presencial): Trabajos realizados por el estudiante de forma independiente bajo la orientación científica, bibliográfica, didáctica y metodológica del profesor, con el fin de profundizar o completar las competencias del módulo.

Lecturas recomendadas (Actividad no presencial): Lecturas bibliográficas individuales seleccionadas por el profesor para reforzar o ampliar las competencias del módulo.

Tutorías (Actividad de seguimiento del aprendizaje): Tutorías individuales o en grupo programadas por el profesor para guiar a los alumnos en sus lecturas, trabajos, realización de tareas y estudio personal.

Estudio personal (Actividad no presencial): Estudio y trabajo independiente del alumno para la preparación de tareas, trabajos y exámenes.

Evaluación (Grupo Grande): examen final sobre los contenidos de las materias y las prácticas realizadas.

Material disponible

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el moodle para lo que será necesario explicar brevemente su uso y su modo de darse de alta en las primeras semanas de clase.

Recursos virtuales

Para esto se puede emplear material de ampliación, tanto bibliográfico, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación. Todo ello en la plataforma del campus virtual moodle.