


	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA de Normalización y Legislación  
Alimentaria**

**Curso académico: 2015/2016**

Identificación y características de la asignatura					
Código	502229			Créditos ECTS	6
Denominación (español)	<b>Normalización y Legislación Alimentaria</b>				
Denominación (inglés)	Standardization and Food Law				
Titulaciones	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Semestre	Tercero	Carácter	(2) Obligatoria		
Módulo	Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria				
Materia	Normalización y Legislación Alimentaria				
Profesor/es					
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web		
<b>Alejandro Hernández León</b>	D704	<a href="mailto:ahernandez@unex.es">ahernandez@unex.es</a>	<a href="http://www.unex.es/investigacion/grupos/camial">http://www.unex.es/investigacion/grupos/camial</a>		
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología				
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos				
Profesor coordinador (si hay más de uno)	<b>Alejandro Hernández León</b>				
Competencias					
Competencias básicas					
<p>CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p> <p>CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p> <p>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</p> <p>CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> <p>CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>					
Competencias Generales					

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>	
	<b>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</b>	

CG1: En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos capacidad para establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.

CG2: En el ámbito de la seguridad alimentaria adquirir conocimientos para evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad.

CG4: En el ámbito del procesado de alimentos ser capaces de identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los procesos.

CG6: En el ámbito de la restauración colectiva saber gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado.

CG7: En el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing ser capaces de asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetaje y presentación de los productos alimenticios; conocer los aspectos técnicos más novedosos de cada producto, relacionados con su composición, funcionalidad, procesado, etc.

CG8: En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

### **Competencias Transversales**

CT1: Dominio de las TIC a nivel básico.

CT3: Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

CT4: Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

CT5: Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.



CT6: Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

CT7: Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

CT9: Capacidad de trabajo en equipo.

CT10: Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.

### **Competencias Específicas**

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>	
	<b>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</b>	

CGA1: Conocer, interpretar y aplicar la normativa alimentaria.

### Temas y contenidos

#### Breve descripción del contenido

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

#### 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.**

Contenidos del tema: Conceptos y clases de norma. Concepto de ley. Normas jurídicas, tipos y estructura. Concepto y fuentes del Derecho. Derecho público y privado. Desarrollo de un Derecho Alimentario.

##### **TEMA 2. Ordenamiento jurídico. Organización administrativa.**

Contenidos del tema: Estructura jurídica y administrativa española. Organización Administrativa en materia alimentaria. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Competencias adquiridas: CB1, CT3, CT5, CT7, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA122, RA123, RA126

#### **BLOQUE II. Niveles de Organización Internacionales en Materia Alimentaria**

##### **TEMA 3. Legislación alimentaria comunitaria.**

Contenidos del tema: 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 (EFSA).

##### **TEMA 4. Organizaciones internacionales en el ámbito alimentario.**

Contenidos del tema: Comité del *Codex Alimentarius*, funcionamiento, normas. FAO, OMS. Otras organizaciones.



Competencias adquiridas: CB1, CT3, CT5, CT7, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA123, RA124, RA126

#### **BLOQUE III. Legislación Alimentaria horizontal.**

##### **TEMA 5. Normativa general de la Industria.**

Contenidos del tema: 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.

	<p>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</p>	
<p>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</p>		

**TEMA 6. Código Alimentario español (CAE).**

Contenidos del tema: Alimentos, productos y útiles alimentarios; industrias y establecimientos alimentarios.

**TEMA 7. Control oficial.**

Contenidos del tema: Control oficial. Toma de muestras y análisis de las muestras. RGSIA. Control del contenido efectivo de los productos alimentarios.

**Tema 8. Infracciones y sanciones en materia alimentaria.**

Contenidos del tema: Infracciones; calificación, responsabilidad y sanciones. Procedimientos. Ley de defensa de consumidores y usuarios.

**TEMA 9. Normas sobre higiene de alimentos.**

Contenidos del tema: Higiene en alimentos y alimentos de origen animal. Normativa sobre criterios microbiológicos. Criterios microbiológicos. Manipuladores de alimentos.

**TEMA 10. Comercio minorista.**

Contenidos del tema: Definición de comercio minorista. Legislación sobre el sector de las comidas preparadas. Restauración colectiva.

**TEMA 11. Contaminantes y residuos en los alimentos.**

Contenidos del tema: Definiciones. Normativas sobre Contaminantes. Reglamento 1881/2006. Plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios. Disolventes de extracción. Zoonosis.

**TEMA 12. Etiquetado, presentación y publicidad de alimentos.**

Contenidos del tema: 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.**

Contenidos del tema: Condiciones generales de los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos. Condiciones específicas. Envasado.

**TEMA 14. Ingredientes tecnológicos.**

Contenidos del tema: Aditivos, enzimas y aromas alimentarios: evaluación, clasificación, listas positivas. Enzimas alimentarios, su evaluación, listas positivas. Aromas, su evaluación, listas positivas. Coadyuvantes.

**TEMA 15. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios.**



Contenidos del tema: Concepto de alimento "nuevo". Base jurídica de los nuevos alimentos. Reglamentación sobre alimentos modificados genéticamente.

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG1, CG2, CG4, CG6, CG7, CG8, CT3, CT5, CT7, CT10, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA124, RA126

**Bloque IV. Legislación alimentaria vertical.**

**TEMA 16. Carnes y derivados, aves y caza. Productos de la pesca y acuicultura. Leche y derivados. Huevos y derivados. Grasas comestibles. Productos de origen vegetal. Cereales, legumbres, frutas, hortalizas, etc. Vino y Aceites. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Otros**

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>	
	<b>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</b>	

### **Alimentos.**

Contenidos del tema: Legislación referente al sector. Este bloque servirá como base para la realización del seminario "Desarrollo de destrezas en la búsqueda de legislación".

Competencias adquiridas: CB3, CB5, CG1, CG2, CG4, CG6, CG7, CG8, CT3, CT5, CT7, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA124, RA125, RA126

### **PROGRAMA DE SEMINARIOS DE LA ASIGNATURA**

#### **Denominación de la Actividad 1: ¿Qué es la deontología en el ámbito profesional de un graduado en CyTA?**

Contenidos de la actividad: Leer y comprender un texto académico sobre la deontología y ética profesional de un graduado en CyTA. Resolver cuestiones planteadas por el profesor relacionados con el conocimiento sobre la ética y deontología profesional; y opinión personal.

Tipo y lugar: Actividad no presencial (optativa)

Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CG8, CT3, CT5, CT7, CT10, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA126

Material e instrumental a utilizar: Textos académicos

#### **Actividad 2. Trabajo monográfico sobre recopilación de leyes y normas de un alimento**

Contenidos de la actividad: 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.

Tipo y lugar: Seminario (L-77, A-25)

Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG1, CG2, CG4, CG7, CG8, CT1, CT3, CT4, CT5, CT6, CT7, CT9, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA124, RA125, RA126

Material e instrumental a utilizar: Ordenador, procesador de texto, Bases de datos legislativos. Medios para presentación oral.

#### **Actividad 3. Aprendizaje basado en problemas (ABP): impartir cursos de manipuladores de alimentos**

Contenidos de la actividad: 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 sociocultural asignado de forma aleatoria. Se empleará una tutoría para la resolución de dudas y orientación para la realización de la exposición.

Tipo y lugar: Seminario (L-76)



Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB4, CB5, CG1, CG2, CG6, CT1, CT3, CT4, CT5, CT6, CT7, CT10, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA124, RA125, RA126

Material e instrumental a utilizar: Bases de datos legislativas, ordenador, medios para presentación oral.

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

Contenidos de la actividad: 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

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>	
	<b>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</b>	

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, mediante la contestación de un número determinado de preguntas tipo test. Esta actividad está enfocada a complementar o ampliar los contenidos teóricos referentes al bloque IV.

Tipo y lugar: Seminario (L-77, A-25)

Competencias que desarrolla: CB5, CG1, CG2, CG4, CG7, CG8, CT1, CT3, CT4, CT7, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA124, RA125

Material e instrumental a utilizar: Bases de datos legislativas, ordenador, aula virtual

### Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	Tema	Total
Bloque 1	13,9	5,5		0,5	8,5
Bloque 2	16,9	6,5		0,5	9,5
Bloque 3	50,4	17,5		0,6	32
Bloque 4	37,9	12		0,5	25
Actividades prácticas	26,9	2	9,5	0,9	15
<b>Evaluación del conjunto</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>47,5</b>	<b>9,5</b>	<b>3</b>	<b>90</b>

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.

### Metodologías docentes

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos
2. Desarrollo de problemas
4. Casos prácticos
5. Practicas en aula de informática
6. Desarrollo y presentación de seminarios
7. Uso del aula virtual
9. Estudio de la materia
10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica
11. Realización de exámenes

### Resultados del aprendizaje



RA121: Conocer los tipos de normas que intervienen en la regulación de la industria alimentaria.

RA122: Conocer principios básicos del derecho, tanto público como privado, así como conocer la bases del derecho alimentario.

RA123: Conocer los principales organismos emisores de normas y leyes especialmente relacionados con las normas alimentarias, y a todos los niveles posibles.

RA124: Aprender la normativa actual que regula la producción y comercialización de alimentos.

RA125: Desarrollar habilidades de búsqueda y recopilación de legislación, así como de interpretación de

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>	
	<b>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</b>	

la misma.

RA126: Conocer los principios deontológicos de la profesión.

### Sistemas de evaluación

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. Se evaluará tanto los contenidos de la presentación como la destreza comunicativa.
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.
6. La actividad relacionada con conocimientos sobre ética y deontología profesional se valorarán hasta un 5% adicional de la nota final siempre y cuando esta sea superior a 5.

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

Medina, M. J. L., & de Vicente Rodríguez, P. S. (2003). La deontología profesional en las enseñanzas universitarias: el caso de "Ciencia y Tecnología de los alimentos". *Revista interuniversitaria de formación del profesorado*, (47), 117-136.

FAO-OMS Codex Alimentarios, Normas Alimentarias. Última edición. Ediciones FAO-OMS

SITIOS WEB:

Codex Alimentarius: [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>	
	<b>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</b>	

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

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

### Otros recursos y materiales docentes complementarios

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.

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.

Aula virtual de la asignatura en el campus virtual de la Uex.

(<http://campusvirtual.unex.es/portal/>)

### 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/centros/eia/centro/profesores>

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/centros/eia/centro/profesores>

### Recomendaciones

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

- Asistir y participar en las clases presenciales y seminarios 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.