
	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: 2014/2015

Identificación y características de la asignatura					
Código	502229			Créditos ECTS	6
Denominación (español)	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	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		
Alejandro Hernández León	D704	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					
<p>BLOQUE I. Principios básicos del Derecho y de la Administración pública española en materia alimentaria.</p> <p>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.</p>					

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

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

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.

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.

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

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

Bloque IV. Legislación alimentaria vertical.

TEMA 16. Carnes y derivados, aves y caza.

Contenidos del tema: Legislación referente al sector

TEMA 17. Productos de la pesca y acuicultura.

Contenidos del tema: Legislación referente al sector

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

Contenidos del tema: Legislación referente al sector

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

Contenidos del tema: Legislación referente al sector

TEMA 20. Vino y Aceites.

Contenidos del tema: Legislación referente al sector

TEMA 21. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Contenidos del tema: Legislación referente al sector

TEMA 22. Otros Alimentos.



Contenidos del tema: Legislación referente al sector

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

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

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

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

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

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

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 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

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		0,9	7,5
Bloque 2	16,9	6,5		0,9	9,5

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

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

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 tabloneros 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

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

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.

Objetivos

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 las 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

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

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/>)