

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA DE NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Curso académico: 2012-2013

Identificación y características de la asignatura				
Código	501247			Créditos ECTS 6
Denominación	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA			
Titulaciones	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias			
Semestre	6	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	ahernandez@unex.es		
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				
Competencias transversales				
T1: Dominio de las TIC a nivel básico.				
T3: Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.				
T4: Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.				
T5: Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.				
T6: Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.				
T9: Capacidad de trabajo en equipo.				
T10: Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.				
Competencias del título				
C8: 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 específicas del módulo de Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria

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. Normas emitidas por las empresas para garantizar sus procesos y productos. Normas emitidas por organismos independientes para su implantación voluntaria. Principios deontológicos en el ejercicio de su profesión. Capacitar para asesorar legalmente a la industria alimentaria.

Temario de la asignatura

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

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

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

BLOQUE II. Niveles de Organización Internacionales en Materia Alimentaria

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).

TEMA 5. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA MUNDIAL I. FAO, organización y estructura. OMS.

TEMA 6. Legislación Alimentaria mundial II. *Codex Alimentarius*: historia, funcionamiento, comités, normas. Otras organizaciones internacionales.

BLOQUE III. Legislación Alimentaria Española horizontal

TEMA 7. Ordenación Alimentaria en España. Código Alimentario español (CAE). Alimentos, productos y útiles alimentarios; industrias y

establecimientos alimentarios. La Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria.

TEMA 8. Normativa general de la Industria I. Ley de envases y de residuos de envases. Ley de residuos.

TEMA 9. Normativa general de la Industria II. Ley de prevención y control integrado de la contaminación. Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

TEMA 10. Registro General Sanitario. Empresas alimentarias que deben inscribirse en el RGSA. Otros productos sujetos a inscripción en el RGSA. Procedimiento administrativo para la inscripción en el RGSA.

TEMA 11. Manipuladores de alimentos. Limitación y definición de Manipuladores de alimentos. Normas de observación general. Formación permanente. Información al consumidor.

TEMA 12. NORMATIVA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA II. APPCC: Prerrequisitos.

TEMA 13. Etiquetado, presentación y publicidad. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios. Normas específicas.

TEMA 14. Envasado. Condiciones generales de los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos. Control del contenido efectivo de los productos alimentarios envasados.

TEMA 15. Aditivos. Aditivos alimentarios, su evaluación, clasificación, listas positivas. Coadyuvantes. Aromas.

Tema 16. Impurezas y residuos en los alimentos. Definiciones de impurezas y residuos. Plaguicidas. Disolventes de extracción.

TEMA 17. Nuevos conceptos de alimentos. Base jurídica del alimento. Concepto de alimento "nuevo". Reglamentación.

TEMA 18. Defensa del consumidor. Ley general para la defensa de consumidores y usuarios. Organizaciones de defensa del consumidor. Infracciones y sanciones.

TEMA 19. Control oficial. Inspección alimentaria. Toma de muestras. Análisis de las muestras. Control oficial de los productos alimenticios.

Bloque IV. Deontología y bioética.

TEMA 20. Deontología. Las profesiones relacionadas con la alimentación y la salud. Códigos deontológicos.

TEMA 21. Bioética. Medio ambiente. Defensa de los animales. Alimentos

transgénicos. Principio de precaución.

Prácticas.

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.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
Bloque 1	8,4	3		0,9	4,5
Bloque 2	8,4	3		0,9	4,5
Bloque 3	25,4	9,5		0,9	15
Bloque 4	47,4	17		0,9	29,5
Bloque 5	12,4	5		0,9	6,5
CAMPO O LABORATORIO					
1	3,6		2,5	0,1	1
2	4,1		3	0,1	1
3	4,1		3	0,1	1
4	3,6		2,5	0,1	1
5	4,1		3	0,1	1
6	4,1		3	0,1	1

7	4,1		3	0,1	1
Seminario	21,9		2,5	2,3	15,5
Evaluación del conjunto	150	37,5	22,5	7,5	82,5

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 exámenes. El valor de los exámenes será el 50% de la nota final.
2. Se realizarán 1 exámenes parcial (con valor proporcional al temario que incluya), y en caso necesario un examen final. Los exámenes parciales aprobados con una nota igual o superior a 6 eliminan materia para el examen final. 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 trabajo de ABP.
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

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

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/>

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: los días en los que así se indique por el profesor. Se realizarán a lo largo del curso estando más concentradas en la elaboración de los seminarios entre noviembre-diciembre, pero también se realizan actividades repartidas por todo el curso

Tutorías de libre acceso: se facilitarán al alumno al comienzo de curso; por ahora no es posible dado que se desconoce el horario de los profesores. Por otra parte, los correos electrónicos estarán disponibles para cualquier consulta en este sentido.

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

1. Reconocer e identificar los principios básicos de la Microbiología.
2. Utilizar adecuadamente las técnicas microbiológicas básicas para el estudio de los microorganismos en el laboratorio
3. Identificar los diferentes tipos celulares a nivel de estructura, fisiología y funcionamiento.
4. Identificar los principales grupos de microorganismos y su papel en los ecosistemas naturales.
5. Integrar los conocimientos adquiridos en materias previas e interrelacionarlos con los de esta asignatura.
6. Desarrollar la habilidad en el manejo experimental en el laboratorio, la capacidad de generar protocolos que permitan verificar hipótesis en sistemas alimentarios e interpretar los resultados obtenidos.

7. Desarrollen criterios para la lectura, búsqueda y selección de información de utilidad para el estudio y profundización de los temas desarrollados en la Asignatura así como para temas específicos de interés para ellos.

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.