

## PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2023/2024

Identificación y características de la asignatura			
Código	502229		6
Denominación	Normalización y Legislación Alimentaria		
Denominación (inglés)	Food standardization and legislation		
Titulaciones	GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	Primero (3º)	Carácter	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>	D-716 Edificio Valle del Jerte	ahernandez@unex.es	<a href="http://www.unex.es/investigacion/grupos/camiali">http://www.unex.es/investigacion/grupos/camiali</a>
<b>M<sup>a</sup> de Guia Córdoba</b>	D-705 Edificio Valle del Jerte	mdeguia@unex.es	<a href="http://www.unex.es/investigacion/grupos/camiali">http://www.unex.es/investigacion/grupos/camiali</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>			

\*Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

### **Competencias Generales**

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.

CT2: Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

CT3: Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

CT4: Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

CT5: Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

<p>CT6: Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.</p> <p>CT8: Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>CT9: Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.</p>
<b>Competencias Específicas</b>
CECGA1: Conocer, interpretar y aplicar la normativa alimentaria.
<b>Contenidos</b>
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 <i>Codex Alimentarius</i>. Sistemas de búsqueda de la legislación alimentaria. Capacitar para asesorar legalmente a la industria alimentaria. Desarrollo sostenible y su relación con la normativa alimentaria.</p>
<b>Temario de la asignatura</b>
<b>BLOQUE I. Principios básicos del Derecho y de la Administración pública española en materia alimentaria</b>
<p><b>TEMA 1. Norma y ley. Bases del derecho</b>          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> <p><b>TEMA 2. Estructura de las normas jurídicas</b>          Contenidos del tema: Parte expositiva. Parte dispositiva: articulado, parte final y anexos. Normas derogadas, textos refundidos y versiones consolidadas</p> <p>Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB4, CB5, CG8, CT2, CT4, CT6, CECGA1          Resultados del aprendizaje: RA121, RA122, RA123, RA125</p>
<b>BLOQUE II. Niveles de Organización en Materia de Derecho Alimentario: Nacional, Unión Europea, Mundial</b>
<p><b>TEMA 3. Estructura del Estado Español en materia alimentaria</b>          Contenidos del tema: Estructura jurídica y administrativa española. Organización Administrativa en materia alimentaria. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA). Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA).</p> <p><b>TEMA 4. Estructura y legislación Comunitaria en materia alimentaria</b>          Contenidos del tema: Organización administrativa europea. Relación Comunidad Europea-Estados. Tipos de leyes. Derecho alimentario Europeo. Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria. Reglamento 178/2002. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).</p> <p><b>TEMA 5. Organizaciones internacionales en el ámbito alimentario</b>          Contenidos del tema: Comité del <i>Codex Alimentarius</i>, funcionamiento, normas. FAO, OMS. Otras organizaciones.</p>

Competencias adquiridas: CB4, CB5, CG2, CG8, CT2, CT4, CT6, CT9, CECGA1  
 Resultados del aprendizaje: RA121, RA122, RA123, RA124, RA126

**BLOQUE III. Deontología y ética profesional en el Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**TEMA 6. Deontología y ética profesional**

Contenidos del tema: Conceptos de Deontología y Ética profesional. Deontología y ética profesional en CYTA. Código Deontológico. Ejemplos. ODS

Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG4, CG6, CG7, CT2, CT3, CT4, CT6, CT9, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA126

**BLOQUE IV. Legislación Alimentaria horizontal**

**TEMA 7. Código Alimentario español (CAE)**

Contenidos del tema: Conceptos de norma horizontal y norma vertical. Conceptos básicos: Alimentos, productos y útiles alimentarios; industrias y establecimientos alimentarios.

**TEMA 8. Control oficial de la cadena alimentaria I**

Contenidos del tema: Conceptos. Modalidades de Control oficial. Personal encargado del control oficial. Toma de muestras y análisis de las muestras. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF).

**TEMA 9. Control oficial de la cadena alimentaria II**

Contenidos del tema: Registro General Sanitario de Industrias Alimentarias (RGSIA). Procedimiento de inscripción.

**TEMA 10. Control oficial de la cadena alimentaria III**

Contenidos del tema: Organización del control oficial en España, responsabilidades. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA). Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI). Infracciones; calificación, responsabilidad y sanciones. Procedimientos. Ley de defensa de consumidores y usuarios.

**TEMA 11. Normativa sobre higiene alimentaria I**

Contenidos del tema: Higiene en alimentos, Conceptos básicos. Sistemas de autocontrol como base para la seguridad alimentaria en la industria alimentaria. Reglamento 852/2004.

**TEMA 12. Normativa sobre higiene alimentaria II**

Contenidos del tema: Particularidades de la higiene en los alimentos de origen animal. Reglamento 853/2004.

**TEMA 13. Normativa sobre higiene alimentaria III**

Contenidos del tema: Normativa sobre criterios microbiológicos. Verificación de los planes APPCC.

**TEMA 14. Normativa sobre higiene alimentaria IV**

Contenidos del tema: Papel de los manipuladores de alimentos en la higiene alimentaria. Formación de manipuladores de alimentos.

**TEMA 15. Normativa sobre contaminantes alimentarios**

Contenidos del tema: Definiciones. Normativas sobre Contaminantes. Contaminantes alimentarios bajo regulación. Reglamento 1881/2006. Plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios. Contaminación radiactiva en alimentos.

**TEMA 16. Normativa sobre zoonosis alimentarias**

Contenidos del tema: Conceptos. Normativa sobre encefalopatías, triquinosis, salmonelosis, etc.

**TEMA 17. Información facilitada al consumidor I**

Contenidos del tema: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios.

**TEMA 18. Información facilitada al consumidor II**

Contenidos del tema: Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables. Normas específicas.

**TEMA 19. Normativa sobre materiales y objetos destinados a estar en contacto con los alimentos**

Contenidos del tema: Condiciones generales de los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos. Condiciones específicas. Envasado. Control del contenido efectivo de los productos alimentarios.

**TEMA 20. Normativa sobre ingredientes tecnológicos. Adición de nutrientes y otras sustancias a los alimentos.**

Contenidos del tema: Conceptos básicos. Aditivos, enzimas y aromas alimentarios: evaluación, clasificación, listas positivas. Condiciones particulares de los aditivos. Enzimas alimentarios, su evaluación, listas positivas. Aromas, su evaluación, listas positivas. Coadyuvantes tecnológicos: disolventes de extracción. Condiciones para la adición de vitaminas y minerales a los alimentos. Condiciones para la adición de otras sustancias.

**TEMA 21. Nuevos alimentos e Ingredientes Alimentarios**

Contenidos del tema: Concepto de alimento "nuevo". Base jurídica de los nuevos alimentos.

**TEMA 22. Alimentos Modificados Genéticamente (AMG)**

Contenidos del tema: Reglamentación sobre alimentos modificados genéticamente. Procedimiento de autorización. Trazabilidad y etiquetado.

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG1, CG2, CG4, CG6, CG7, CG8, CT2, CT3, CT6, CT9, CEEGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA122, RA123, RA124, RA126

**Bloque V. Legislación vertical. Reglamentaciones técnico sanitarias y normas de calidad de distintos tipos de alimentos**

**TEMA 23. 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 Alimentos.**

Contenidos del tema: Normas de calidad y Reglamentaciones Técnico-Sanitarias. Legislación referente al sector

Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB4, CB5, CG1, CG2, CG4, CG6, CG7, CG8, CT1, CT2, CT3, CT4, CT6, CT9, CECGA1  
 Resultados del aprendizaje: RA121, RA122, RA123, 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, CT2, CT4, CT6, CT9, 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 innovador**

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 innovador.

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 programadas 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, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CT8, 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, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CT9, CECGA1

Resultados del aprendizaje: RA121, RA124, RA125, RA126

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

**Actividad 4. Desarrollo de destrezas en la búsqueda de legislación (Bloque temático V).**

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 V.

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

Competencias que desarrolla: CB5, CG1, CG2, CG4, CG7, CG8, CT1, CT2, CT3, CT6, 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		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM	TP	EP
Bloque I	7,5	3					0,5	4
Bloque II	16	4,5					0,5	11
Bloque III	8,5	2				1	0,5	5
Bloque IV	83,1	28				4,5	0,6	50
Bloque V	30,4	5,5				4	0,9	20
Evaluación	4,5	4,5						
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>47,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9,5</b>	<b>3</b>	<b>90</b>

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

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
4. Casos prácticos
5. Prácticas 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 de 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 las 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 la misma.

RA126: Conocer los principios deontológicos de la profesión.

### **Sistemas de evaluación\***

#### EVALUACIÓN CONTINUA

A. En cuanto a la EVALUACIÓN FINAL DE LOS CONOCIMIENTOS, que supone el 70% de la calificación final, se realizarán dos tipos de pruebas:

A.1. La parte teórica de la asignatura se aprobará mediante un examen final, que supondrá el 55% de la nota final. Es necesario obtener al menos un 5 sobre 10 en la prueba para superar la asignatura. El examen constará de preguntas tipo test de única respuesta y/o preguntas cortas. Dos fallos en las preguntas tipo test restarán una pregunta correcta. Las preguntas cortas, en el caso de existir, no restan puntuación.

A.2. Se evaluará la destreza para la búsqueda de información legislativa mediante un examen tipo test. Dos respuestas mal restarán una bien. Supone el 15% de la nota final, y es necesario obtener al menos un 5 para superar la asignatura.

B. En cuanto a la EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS, que supone un 25% de la calificación final, se realizarán dos tipos de pruebas:

B.1. 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 monográfico para aprobar la asignatura. La fecha de presentación del trabajo será expuesta a través del aula virtual. El trabajo tendrá un valor del 15% de la nota final.

B.2. El ABP tendrá un valor del 10% de la nota final y se evaluará mediante una exposición oral. Se evaluará tanto los contenidos de la presentación como la destreza comunicativa.

C. En cuanto a la asistencia con aprovechamiento de las actividades presenciales, que supone el 5% de la calificación final, se valorará mediante:

- La asistencia a clase y la resolución de las cuestiones planteadas.

D. 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 y publicada por RESOLUCIÓN de 26 de octubre de 2020, DOE nº 212 de 3 de noviembre de 2020.

#### EVALUACIÓN ÚNICA

1. Para optar a este sistema de evaluación el estudiante deberá hacerlo constar mediante la actividad específica habilitada en el aula virtual de la asignatura, dentro del plazo establecido indicado al comienzo del curso académico.

2. Habrá un examen correspondiente a los bloques teóricos del temario y de la parte de búsqueda de legislación en base de datos. Estas pruebas se realizarán preferentemente mediante un examen oral o por una prueba escrita, en cuyo caso seguirán los criterios A y B de la evaluación continua.

3. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes de los contenidos teóricos (cuya puntuación será el 55% de la nota final), y en los contenidos prácticos de búsqueda de legislación (15% de la calificación final).



4. Se realizará una prueba de evaluación oral sobre los aspectos tratados y trabajos presentados en los apartados referentes al alimento innovador y el ABP, obligatoria para aprobar la asignatura (cuya puntuación será el 20% y 10% de la nota final respectivamente).

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 descrita en el punto "D" de la evaluación continua.

### **Bibliografía (básica y complementaria)**

#### **BÁSICA:**

Código Alimentario Español y disposiciones complementarias (1997) Editorial Tecnos

#### **SITIOS WEB:**

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

AESAN: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

MAPA: <https://www.mapa.gob.es/es/default.aspx>

RASFF: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>

EFSA: <https://www.efsa.europa.eu/es>

#### **NORMATIVA:**

Reglamento (CE) nº178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) Nº 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Reglamento (CE) Nº 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) Texto pertinente a efectos del EEE.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Reglamento (CE) Nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Reglamento (CE) no 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) no 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) no 258/97.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Reglamento (CE) Nº 450/2009 de la Comisión, de 29 de mayo de 2009, sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) Nº 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, se deroga el Reglamento (CEE) Nº 2377/90 del Consejo y se modifican la Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) Nº 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión.

Reglamento (UE) Nº 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

#### COMPLEMENTARIA:

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.

Código Deontológico del Profesional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ALCYTA.  
[www.alcyta.com](http://www.alcyta.com)

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

#### 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, cualquiera de ellos transformado en pdf, videotutoriales, objetos interactivos de aprendizaje, etc. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el campus virtual de la asignatura.

Se podrá 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/>)