

## GUÍA DOCENTE DE LAS ASIGNATURAS DEL GRADO

### FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

<b>Denominación de la asignatura</b>	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS		
<b>Materia</b>	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS		
<b>Módulo</b>	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD		
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
<b>Plan</b>	Plan 2010	<b>Código</b>	
<b>Período de impartición</b>	Primer cuatrimestre	<b>Tipo/Carácter</b>	Obligatoria
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	2º
<b>Créditos ECTS</b>	6		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Castellano		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	<p>PROFESORES DEL BLOQUE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA:            Dra. Mercedes Martínez León. Profesora Contratado Doctor de Medicina Legal y Forense.            Dr. Daniel Queipo Burón. Profesor Titular de Medicina Legal y Forense.            Área de Medicina Legal y Forense. Universidad de Valladolid.</p> <p>PROFESOR DEL BLOQUE DE NORMALIZACIÓN ALIMENTARIA:            Dr. Emiliano Quinto Fernández. Profesor Titular de Higiene y Seguridad Alimentaria. Área de Nutrición y Bromatología.            Universidad de Valladolid.</p>		
<b>Datos de contacto (e-mail, teléfono...)</b>	<p>ÁREA DE MEDICINA LEGAL: Tel: 983 423065.  <a href="mailto:mercheml@pat.uva.es">mercheml@pat.uva.es</a> <a href="mailto:legal@med.uva.es">legal@med.uva.es</a> <a href="mailto:queipo@med.uva.es">queipo@med.uva.es</a>            ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA: Tel: 983 184943  <a href="mailto:equinto@ped.uva.es">equinto@ped.uva.es</a></p>		
<b>Horario de tutorías</b>	<p>DRA. MERCEDES MARTÍNEZ LEÓN: 13-14.30 horas de lunes a viernes. Área de Medicina Legal. 4ª planta. Facultad de Medicina.</p> <p>DR. DANIEL QUEIPO BURÓN: 9-10.30 horas de lunes a viernes. Área de Medicina Legal. 4ª planta. Facultad de Medicina.</p> <p>DR. EMILIANO QUINTO FERNÁNDEZ: 10-13:00 h de Lunes a Jueves. Área de Nutrición y Bromatología, 2ª planta. Facultad de Medicina.</p>		
<b>Departamentos</b>	<p>Anatomía patológica. Microbiología. Medicina Preventiva y Salud Pública. Medicina Legal y Forense.            Pediatría e Inmunología. Obstetricia y Ginecología. Nutrición y Bromatología. Psiquiatría e Historia de la Ciencia.</p>		
<b>Áreas de</b>	Medicina Legal y Forense		

<b>Conocimiento</b>	Nutrición y Bromatología
---------------------	--------------------------

### SITUACIÓN / SENTIDO DE LA ASIGNATURA

<b>Contextualización</b>	Contribuir a la formación de profesionales de Nutrición y Dietética Humana
<b>Relación con otras materias</b>	Higiene y Seguridad Alimentaria Deontología
<b>Prerrequisitos</b>	Los de acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética

### CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO DE COMPETENCIAS

<b>Generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas</li> <li>Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo</li> <li>Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.</li> </ul>
<b>Específicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</li> <li>Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria.</li> <li>Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y el mantenimiento del medio ambiente sostenible.</li> </ul>

### OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<ol style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de conceptos generales de Derecho Alimentario.</li> <li>Conocimiento de la estructura de las legislaciones española y comunitaria y contenidos más relevantes de las disposiciones horizontales.</li> </ol>
---

### TABLA DE DEDICACIÓN DEL ALUMNO A LA ASIGNATURA

HORAS PRESENCIALES				
Clases teóricas	Clases prácticas		Actividades académicamente dirigidas	Evaluación
	Seminarios	Laboratorio		
21	30		11	7

HORAS NO PRESENCIALES				
Trabajo autónomo sobre contenidos teóricos	Trabajo autónomo sobre contenidos prácticos		Realización de trabajos, informes, memorias...	Preparación orientada a la evaluación
	Seminarios	Laboratorio		
31	15		29	7

## BLOQUE DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

BLOQUE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	
<b>Contextualización y justificación</b>	La Normalización y Legislación Alimentaria proporciona al alumno los conocimientos básicos y fundamentales del sistema jurídico, con especial referencia de la normativa alimentaria nacional e internacional.
<b>Objetivos del aprendizaje</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacitar al alumno de los conocimientos básicos que engloba la legislación del alimento, con lo cual quedará suficientemente capacitado para la interpretación y puesta en práctica de cualquier aspecto legislativo que necesite desarrollar en su vida profesional.</li> <li>2. Conocer las fuentes de información sobre disposiciones legislativas a nivel nacional y europeo.</li> </ol>
<b>Contenidos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derecho alimentario. Concepto. Elementos de motivación. Ordenación alimentaria.</li> <li>2. Marco histórico de la Legislación alimentaria en España. Código Alimentario Español.</li> <li>3. Organismos de la Unión Europea en materia de alimentación. Tipo de normas de la Unión Europea.</li> <li>4. La Legislación Alimentaria en el contexto de la Unión Europea. Principios generales de la legislación alimentaria. Estructura de la legislación.</li> <li>5. Organizaciones internacionales sobre alimentación. FAO y OMS. Estructura y funciones.</li> <li>6. Normativa internacional sobre productos alimentarios. El Codex Alimentarius.</li> <li>7. Registro sanitario de los alimentos.</li> <li>8. Ley General para defensa de los consumidores y usuarios. Evolución del movimiento de consumidores. Formas de actuación del consumidor.</li> <li>9. Aspectos legislativos sobre aditivos alimentarios.</li> <li>10. Procedimiento administrativo sancionador. Delitos contra la Salud Pública.</li> </ol>
<b>Métodos docentes</b>	<p>Clases magistrales, Seminarios, Prácticas, Trabajo Virtual, Evaluación y Revisión.</p> <p><b>CAMPUS VIRTUAL (PLATAFORMA MOODLE)</b></p> <p>En la página WEB de la UVA, en la sección Campus Virtual, los alumnos podrán descargar documentos necesarios para las clases teóricas y los seminarios prácticos.</p> <p>Para utilizar el Campus Virtual es necesario entrar en:</p>

	<p><a href="http://www.uva.es">http://www.uva.es</a> / o <a href="http://campusvirtual.uva.es">http://campusvirtual.uva.es</a> / y conocer la clave de acceso (la universidad asigna a cada alumno una clave al realizar la matrícula).</p>
<b>Plan de trabajo</b>	<p>1 grupo de Clase Magistral de 45 minutos. Apuntes de temas disponibles en web, con 5 minutos reservados para preguntas, debate, coloquio.</p> <p>1 grupo para seminarios que consistirán en:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seminarios de búsqueda de disposiciones legislativas concretas a través de los diferentes buscadores de Internet.</li> <li>2. Seminarios de presentaciones. El alumno sólo o en grupos deberán realizar una breve presentación sobre la legislación vigente en España sobre algún tema concreto.</li> </ol>
<b>Evaluación</b>	<p>La evaluación de la asignatura tendrá en consideración los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asistencia a clase y participación activa en su desarrollo.</li> <li>• Examen sobre las materias desarrolladas en las clases.</li> <li>• Lectura de documentos, estudio de casos y participación en su debate.</li> <li>• Elaboración y presentación de trabajos individuales o en grupo.</li> </ul>
<b>Bibliografía básica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL. 3ª edición. Tecnos. Madrid, 1997. ISBN: 84-309-3023-X</li> <li>• LEGISLACION ALIMENTARIA. Código alimentario español y disposiciones complementarias. 7ª edición. Tecnos. Madrid, 2006. ISBN: 84-309-4314-5</li> <li>• MADRID VICENTE, A., MADRID CENZANO, J. Los Aditivos en los Alimentos. Según la Unión Europea y la Legislación Española. Mundi Prensa Libros. Madrid. 2000. ISBN:84-89922-45-4</li> <li>• MADRID VICENTE, A., MADRID CENZANO, J. Normas de calidad de alimentos y bebidas. Mundi Prensa Libros. Madrid 2000. ISBN: 84-89922-48-9</li> <li>• POLLEDO FRANCISCO JJ. Gestión de la Seguridad Alimentaria. Mundi Prensa Libros. Madrid 2002. ISBN: 84-89922-79-9.</li> </ul>
<b>Bibliografía complementaria</b>	<p>PÁGINAS WEB PARA BÚSQUEDA DE LEGISLACIÓN:</p> <p><a href="http://www.boe.es/">http://www.boe.es/</a>  <a href="http://bocyl.jcyl.es/">http://bocyl.jcyl.es/</a>  <a href="http://www.calidadalimentaria.com/publico/legislacion/legislacion_index.asp">http://www.calidadalimentaria.com/publico/legislacion/legislacion_index.asp</a> (Fuente: Applus)  <a href="http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm">http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm</a>  <a href="http://europa.eu/scadplus/scad_es.htm">http://europa.eu/scadplus/scad_es.htm</a></p> <p>OTRAS PÁGINAS DE INTERÉS:</p> <p><a href="http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp">http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp</a>  <a href="http://www.fao.org/">http://www.fao.org/</a>  <a href="http://www.food.gov.uk/">http://www.food.gov.uk/</a>  <a href="http://www.foodstandards.gov.uk/">http://www.foodstandards.gov.uk/</a></p>
<b>Recursos necesarios</b>	<p>Ordenador PC con videoprojector para poder realizar las presentaciones en PowerPoint y con conexión a Internet.</p>

<b>Carga de trabajo en créditos ECTS</b>	3 ECTS
--	--------

## BLOQUE DE NORMALIZACIÓN ALIMENTARIA

<b>BLOQUE NORMALIZACIÓN ALIMENTARIA</b>	
<b>Contextualización y justificación</b>	El programa incluye las principales normas a nivel nacional e internacional en materia de alimentos, desde el inicio y elaboración hasta la comercialización y su utilización por parte del consumidor final.
<b>Objetivos del aprendizaje</b>	<p>Conocer la norma legal que deben cumplir las industrias alimentarias y los establecimientos alimentarios.</p> <p>Conocer las normas de etiquetado y las normas relativas a los distintos tipos de alimentos.</p> <p>Conocer las normas a cumplir por las personas que están en contacto con los alimentos y su implicación en la contaminación.</p>
<b>Contenidos</b>	<p>11. Normativa de las industrias y establecimientos alimentarios.</p> <p>12. Norma general de etiquetado de los alimentos.</p> <p>13. Normativa de nuevos alimentos. Alimentos transgénicos. Alimentos de producción ecológica.</p> <p>14. Reglamentación de la carne y derivados, aves y caza.</p> <p>15. Reglamentación del pescado y marisco.</p> <p>16. Reglamentación de leche y derivados, huevos y derivados, y grasas comestibles.</p> <p>17. Reglamentación de cereales, leguminosas, tubérculos, hortalizas y verduras, y frutas.</p> <p>18. Reglamentación sobre conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.</p> <p>19. La contaminación de los alimentos y su regulación. Principales disposiciones en España y en la UE. Normativa de los manipuladores de alimentos.</p> <p>20. El control alimentario. Registro alimentario.</p>
<b>Métodos docentes</b>	Lección magistral y seminarios.
<b>Plan de trabajo</b>	<p>Septiembre y Octubre: lecciones magistrales. Jueves de 16 a 18:00 h.</p> <p>Noviembre: seminarios. Mañanas.</p>
<b>Evaluación</b>	<p>Participación en clase.</p> <p>Elaboración de trabajos y presentación en seminarios.</p> <p>Examen escrito.</p>
<b>Bibliografía básica</b>	<p>DOCE. Reglamentos, Directivas, Decisiones y Recomendaciones publicadas en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas (D.O.C.E.).</p> <p>BOE. Leyes, Reales Decretos, Decretos y Órdenes publicadas en el Boletín Oficial del Estado (B.O.E.) y en los boletines oficiales de las Comunidades Autónomas.</p>
<b>Bibliografía complementaria</b>	<p><a href="http://www.boe.es/">http://www.boe.es/</a></p> <p><a href="http://bocyl.jcyl.es/">http://bocyl.jcyl.es/</a></p> <p><a href="http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm">http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm</a></p> <p><a href="http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp">http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp</a></p>

	<a href="http://www.fao.org/">http://www.fao.org/</a> <a href="http://www.food.gov.uk/">http://www.food.gov.uk/</a> <a href="http://www.foodstandards.gov.uk/">http://www.foodstandards.gov.uk/</a> <a href="http://www.fda.gov/">http://www.fda.gov/</a>
<b>Recursos necesarios</b>	Pizarra, ordenador, proyector.
<b>Carga de trabajo en créditos ECTS</b>	3 ECTS

### CRONOGRAMA (POR BLOQUES TEMÁTICOS)

Bloque temático	Carga ECTS	Período previsto de desarrollo
NORMALIZACIÓN ALIMENTARIA	3	SEMINARIOS: Revisar horarios del curso. CLASES MAGISTRALES: Revisar horarios del curso.
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	3	SEMINARIOS: Revisar horarios del curso. CLASES MAGISTRALES: Revisar horarios del curso.

### EVALUACIÓN – TABLA RESUMEN

Instrumento / Procedimiento	Peso en la nota final	Observaciones
Evaluación continua/asistencia a clase y participación	10 %	
10 Preguntas abiertas cortas.	70 %	Cada pregunta corta puntuará 1 punto.
Trabajos y exposición	20 %	