

GUÍA DOCENTE DE LAS ASIGNATURAS DEL GRADO

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS		
Materia	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS		
Módulo	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD		
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
Plan	Plan 2010	Código	
Período de impartición	Primer cuatrimestre	Tipo/Carácter	Obligatoria
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	2º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	<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>		
Datos de contacto (e-mail, teléfono...)	<p>ÁREA DE MEDICINA LEGAL: Tel: 983 423065. mercheml@pat.uva.es legal@med.uva.es queipo@med.uva.es ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA: Tel: 983 184943 equinto@ped.uva.es</p>		
Horario de tutorías	<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>		
Departamentos	<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>		
Áreas de	Medicina Legal y Forense		

Conocimiento	Nutrición y Bromatología
---------------------	--------------------------

SITUACIÓN / SENTIDO DE LA ASIGNATURA

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

CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO DE COMPETENCIAS

Generales	<ul style="list-style-type: none"> 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 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo 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.
Específicas	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y el mantenimiento del medio ambiente sostenible.

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

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	
Contextualización y justificación	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.
Objetivos del aprendizaje	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Conocer las fuentes de información sobre disposiciones legislativas a nivel nacional y europeo.
Contenidos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derecho alimentario. Concepto. Elementos de motivación. Ordenación alimentaria. 2. Marco histórico de la Legislación alimentaria en España. Código Alimentario Español. 3. Organismos de la Unión Europea en materia de alimentación. Tipo de normas de la Unión Europea. 4. La Legislación Alimentaria en el contexto de la Unión Europea. Principios generales de la legislación alimentaria. Estructura de la legislación. 5. Organizaciones internacionales sobre alimentación. FAO y OMS. Estructura y funciones. 6. Normativa internacional sobre productos alimentarios. El Codex Alimentarius. 7. Registro sanitario de los alimentos. 8. Ley General para defensa de los consumidores y usuarios. Evolución del movimiento de consumidores. Formas de actuación del consumidor. 9. Aspectos legislativos sobre aditivos alimentarios. 10. Procedimiento administrativo sancionador. Delitos contra la Salud Pública.
Métodos docentes	<p>Clases magistrales, Seminarios, Prácticas, Trabajo Virtual, Evaluación y Revisión.</p> <p>CAMPUS VIRTUAL (PLATAFORMA MOODLE)</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>http://www.uva.es / o http://campusvirtual.uva.es / y conocer la clave de acceso (la universidad asigna a cada alumno una clave al realizar la matrícula).</p>
Plan de trabajo	<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"> 1. Seminarios de búsqueda de disposiciones legislativas concretas a través de los diferentes buscadores de Internet. 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.
Evaluación	<p>La evaluación de la asignatura tendrá en consideración los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a clase y participación activa en su desarrollo. • Examen sobre las materias desarrolladas en las clases. • Lectura de documentos, estudio de casos y participación en su debate. • Elaboración y presentación de trabajos individuales o en grupo.
Bibliografía básica	<ul style="list-style-type: none"> • CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL. 3ª edición. Tecnos. Madrid, 1997. ISBN: 84-309-3023-X • LEGISLACION ALIMENTARIA. Código alimentario español y disposiciones complementarias. 7ª edición. Tecnos. Madrid, 2006. ISBN: 84-309-4314-5 • 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 • MADRID VICENTE, A., MADRID CENZANO, J. Normas de calidad de alimentos y bebidas. Mundi Prensa Libros. Madrid 2000. ISBN: 84-89922-48-9 • POLLEDO FRANCISCO JJ. Gestión de la Seguridad Alimentaria. Mundi Prensa Libros. Madrid 2002. ISBN: 84-89922-79-9.
Bibliografía complementaria	<p>PÁGINAS WEB PARA BÚSQUEDA DE LEGISLACIÓN:</p> <p>http://www.boe.es/ http://bocyl.jcyl.es/ http://www.calidadalimentaria.com/publico/legislacion/legislacion_index.asp (Fuente: Applus) http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm http://europa.eu/scadplus/scad_es.htm</p> <p>OTRAS PÁGINAS DE INTERÉS:</p> <p>http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp http://www.fao.org/ http://www.food.gov.uk/ http://www.foodstandards.gov.uk/</p>
Recursos necesarios	<p>Ordenador PC con videoprojector para poder realizar las presentaciones en PowerPoint y con conexión a Internet.</p>

Carga de trabajo en créditos ECTS	3 ECTS
--	--------

BLOQUE DE NORMALIZACIÓN ALIMENTARIA

BLOQUE NORMALIZACIÓN ALIMENTARIA	
Contextualización y justificación	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.
Objetivos del aprendizaje	<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>
Contenidos	<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>
Métodos docentes	Lección magistral y seminarios.
Plan de trabajo	<p>Septiembre y Octubre: lecciones magistrales. Jueves de 16 a 18:00 h.</p> <p>Noviembre: seminarios. Mañanas.</p>
Evaluación	<p>Participación en clase.</p> <p>Elaboración de trabajos y presentación en seminarios.</p> <p>Examen escrito.</p>
Bibliografía básica	<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>
Bibliografía complementaria	<p>http://www.boe.es/</p> <p>http://bocyl.jcyl.es/</p> <p>http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm</p> <p>http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp</p>

	http://www.fao.org/ http://www.food.gov.uk/ http://www.foodstandards.gov.uk/ http://www.fda.gov/
Recursos necesarios	Pizarra, ordenador, proyector.
Carga de trabajo en créditos ECTS	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 %	