



GUÍA DOCENTE 2017-2018
LEGISLACIÓN Y NORMALIZACIÓN ALIMENTARIAS

1. Denominación de la asignatura:

LEGISLACIÓN Y NORMALIZACIÓN ALIMENTARIAS

Titulación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

5172

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

CONTROL Y GESTIÓN DE CALIDAD

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

MARÍA DEL MAR CAVIA CAMARERO / SARA R. ALONSO DE LA TORRE

4.b Coordinador de la asignatura

MARÍA DEL MAR CAVIA CAMARERO

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

3º CURSO, 1º SEMESTRE

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3 ECTS

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Conocer los instrumentos jurídicos de la legislación española sobre productos alimentarios.
2. Entender y comprender la función de las distintas Administraciones Públicas en relación con la protección y garantía alimentaria.
3. Desarrollar un espíritu crítico frente a la actual regulación alimentaria española y europea.
4. Saber aplicar la actual reglamentación alimentaria en el desarrollo de productos y en su control de calidad.

Competencias básicas del título relacionadas con la materia: CB2, CB3, CB4.

Competencias generales del título relacionadas con la materia: G5

Competencias transversales del título relacionadas con la materia: T2, T4, T6, T8, T10.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

Se pretende iniciar al alumno en el conocimiento de los instrumentos jurídicos de la Legislación Española y Europea sobre productos alimentarios. Se estudiará la normativa relativa a productos agrícolas, ganaderos o pesqueros, y a determinados alimentos procesados, fijando las condiciones y las características que deben reunir para una adecuada comercialización en el mercado nacional y también europeo. El curso tendrá carácter operativo de modo que al final del mismo los alumnos deberán ser capaces de aplicar la metodología descrita a casos rutinarios.

9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

Legislación y Normalización Alimentarias

Bases sobre normalización y legislación.

Introducción al derecho. La Constitución Española en relación con el campo de la alimentación. Derecho de la Unión Europea. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Derecho alimentario.

Antecedentes, concepto, objetivos y terminología. Código Alimentario Español. Codex. Denominaciones de origen y marcas de calidad.

Legislación específica alimentaria.

Disposiciones nacionales y comunitarias verticales y transversales.



Defensa de consumidores y usuarios.

Normativa estatal y autonómica. Asociaciones de consumidores y usuarios: OMIC.

Deontología profesional.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

AECOSAN, Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad,
<http://www.aecosan.msssi.gob.es/>.

Aranceta, J., (2011) Alimentación y derecho : aspectos legales y nutricionales de la alimentación., Panamericana,

Aranzadi, Bases de Datos de Legislación, Thomson Reuters, Conexión a través de la Biblioteca.

BOE, Boletín Oficial del Estado, Ministerio de la Presidencia, <http://www.boe.es>.

Comisión Europea, Portal de información de la Comunidad Europea, Unión Europea, http://ec.europa.eu/food/index_en.htm.

EFSA, Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, Unión Europea, <http://www.efsa.europa.eu/>.

MAPA, (2003) El Código Alimentario Español y su desarrollo normativo, Subsecretaría General para el Consumo,

Recuerda Girela, M.A., (2006) Seguridad Alimentaria y Nuevos Alimentos, THOMSON Aranzadi,

Spreij, M.; Vapnek, J., (2006) Directrices en materia de legislación alimentaria, FAO, Unión Europea, El acceso al derecho de la Unión Europea, Unión Europea, <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Barros Santos, C., (2009) Alimentos nuevos y nuevos ingredientes alimenticios y/o alimentarios según la comunidad europea., Vision Libros,

Barros, C., (2009) Los aditivos en la alimentación de los españoles y la legislación que regula su autorización y uso , Vision Net,



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1, 2	13	16	29
Clases prácticas y elaboración de informes	3, 4	12	24	36
Seminarios de supuesto prácticos	1-4	1	8	9
Prueba final	1-4	1	0	1
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

La evaluación de la asignatura se realizará mediante evaluación continua. En la calificación final se tendrán en cuenta cada una de las actividades desarrolladas a lo largo del semestre. Cada una de estas partes tendrá un peso en la calificación final que se detalla en la tabla que aparece a continuación.

En los procedimientos “Cuestionarios y supuestos prácticos” y “Clases prácticas, informes y seminarios” será necesario obtener una puntuación de 5 puntos sobre 10 como mínimo en cada una de estos apartados para poder superarlos; sin embargo, puntuaciones globales en cada uno de estos apartado iguales o superiores a 4 y menores de 5 puntos sobre 10 serán consideradas compensables y se guardan para la segunda convocatoria.

En el procedimiento “Prueba final” se debe obtener una calificación de 5 sobre 10 para que esté superado. En este procedimiento no existen los compensables.

La asignatura se supera con una nota media global igual o superior a 5 sobre 10.

Se deberá entregar el 100% de los informes de prácticas y seminarios y el 100% de las actividades propuestas en el bloque de cuestionarios y supuestos prácticos.

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Cuestionarios y supuestos prácticos	20 %	20 %
Clases prácticas e informes de prácticas y seminarios (elaboración de informes y participación)	40 %	40 %
Prueba final	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos que deseen acogerse a la evaluación excepcional deberán solicitarlo por escrito al Decano del Centro (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Para los alumnos que lo soliciten se mantendrán las distintas actividades reflejadas en el cuadro superior con el mismo peso. Sin embargo, aquellas actividades que requieran presencialidad, salvo la prueba final, serán cambiadas por cuestionarios y elaboración de informes on-line.

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

En las clases magistrales se realizará la explicación de la materia, con apoyo de textos, gráficos y esquemas. Se utilizarán el ordenador junto con el cañón, la pizarra y diversos recursos electrónicos como apoyo a la docencia. Se promoverá la participación del alumno planteando cuestiones actuales sobre el temario, proponiendo la búsqueda de información y la discusión crítica de la misma.

En las clases prácticas se enseñará a los alumnos como realizar una búsqueda de información jurídica mediante los métodos tradicionales y las nuevas tecnologías, a redactar documentos administrativos, utilizar y aplicar los informes bromatológicos en el control alimentario y aplicar la legislación a los métodos de análisis bromatológicos.

Se realizarán seminarios donde se resolverán supuestos prácticos, valorando la participación del alumnado.

En la plataforma UBVirtual se colgarán todos los materiales de consulta necesarios para el seguimiento de las clases magistrales, así como para realizar las prácticas y los distintos trabajos. También se empleará esta plataforma para la realización de cuestionarios de autoevaluación.

El apoyo tutorial se realizará bien de manera presencial como a través del correo electrónico, a petición de los alumnos.



13. Calendarios y horarios:

Accesibles en la siguiente dirección :
<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

14. Idioma en que se imparte:

ESPAÑOL