



GUÍA DOCENTE 2023-2024
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/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

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

4.b Coordinador/a 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/la estudiante 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: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5. Competencias generales del título relacionadas con la materia: G5. Competencias transversales del título relacionadas con la materia: T1, T2, T4, T6, T8, T10. En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias

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

AESAN, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social,

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm.

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/>.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (2020) Página web del ministerio, MAPA, <https://www.mapa.gob.es/es/>.

Unión Europea, El acceso al Derecho de la Unión Europea, Unión Europea, <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ALCYTA, (2017) Código Deontológico del Profesional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, ALCYTA, fecha de descarga abril de 2019, <https://www.um.es/documentos/14554/86063/CODIGODEONTOLOGICOFINAL.pdf/e0a9efd9-d9a9-496b-b9e3-03333bb801f1>.

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

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

9.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto



https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5172&auth=SAML

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

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1, 2	13	24	37
Clases prácticas y elaboración de informes	3, 4	12	24	36
Prueba final	1-4	2	0	2
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.

Los procedimientos "Clases prácticas e informe de prácticas" y "Cuestionarios y trabajos" se pueden superar con 4 puntos sobre 10 en cada parte, siempre que la media con el resto de procedimientos sea de 5 sobre 10.

En el procedimiento "Prueba final de conocimientos teóricos" se debe obtener una calificación de 5 sobre 10 para que esté superado.

Se deberá entregar el 100% de las actividades propuestas.

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. El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

Los alumnos que hayan superado la asignatura en primera convocatoria y deseen mejorar su calificación podrán presentarse a una prueba escrita en la que se valorarán sus conocimientos teóricos y prácticos de la asignatura, así como su capacidad de resolver problemas. Esta prueba tendrá lugar la fecha oficial establecida para la



segunda convocatoria y el alumno deberá de comunicar su intención de presentarse al coordinador de la asignatura mediante correo electrónico con una antelación mínima de dos días lectivos. La calificación obtenida en esta prueba sustituirá, siempre que sea superior, a la obtenida en primera convocatoria.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Cuestionarios y trabajos	20 %	20 %
Clases prácticas e informes de prácticas (elaboración de informes y participación)	40 %	40 %
Prueba final de conocimientos teóricos	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