



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2017/2018
Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre de la Asignatura	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
Código	1723
Curso	TERCERO
Carácter	OBLIGATORIA
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	4.5
Estimación del volumen de trabajo del alumno	112.5
Organización Temporal/Temporalidad	Primer Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

1.2. Del profesorado: Equipo Docente



Coordinación de la asignatura FRANCISCO JAVIER GARCIA ALONSO Grupo de Docencia: 1 Coordinación de los grupos:1	Área/Departamento	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA				
	Categoría	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR TIPO A (DEI)				
	Correo Electrónico /	fjgarcia@um.es				
	Página web /	http://www.um.es/nutbro/				
	Tutoría electrónica	Tutoría Electrónica: Sí				
	Teléfono, Horario y	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
	Lugar de atención al alumnado	Anual	Lunes	12:45- 14:15	(Sin Extensión), Facultad de Veterinaria B2.-1.006	
		Segundo Cuatrimestre	Martes	12:45- 14:00	(Sin Extensión), Facultad de Veterinaria B2.-1.006	null
		Segundo Cuatrimestre	Jueves	12:45- 14:00	(Sin Extensión), Facultad de Veterinaria B2.-1.006	null
GUILLERMO DOMENECH ASENSI Grupo de Docencia: 1	Área/Departamento	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA				
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL				
	Correo Electrónico /	gdomenech@um.es				
	Página web /	gdomenech@um.es				
	Tutoría electrónica	Tutoría Electrónica: Sí				



	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar
		Primer Cuatrimestre	Viernes	11:00- 13:00	(Sin Extensión), Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys- Vitalys B1.5.021

2. Presentación

El grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene como principal finalidad la formación de profesionales que estén capacitados para el desarrollo de actividades relacionadas con los alimentos destinados al consumo humano e industrias alimentarias, tanto al servicio de la empresa y de la Administración Pública, como en el ejercicio profesional libre. Las características de los perfiles profesionales que puede desempeñar el tecnólogo (seguridad alimentaria, calidad, I+D+i, restauración colectiva, marketing, asesoría legal, científica y técnica, etc.), hacen imprescindible el conocimiento de aspectos legales y normativos del ámbito alimentario. Así, los **objetivos** de la asignatura son:

1. Familiarizarse con la terminología jurídica.
2. Conocer los distintos tipos de normas en materia alimentaria.
3. Conocer los organismos de ordenación alimentaria.
4. Aprender a usar buscadores de legislación y encontrar la normativa aplicable en cada supuesto.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta

3.2 Recomendaciones

Es recomendable tener conocimientos suficientes de las materias Higiene y Bromatología.



4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

No disponible

4.2 Competencias de la titulación

- CG1. Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
- CG2. Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.
- CG3. Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
- CE19. Normalización y legislación alimentaria
- CE52. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria

4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. Conocer los organismos, procedimientos y mecanismos que regulan la legislación alimentaria
- Competencia 2. Utilizar las TICs para la búsqueda de información relacionada con disposiciones legales en el ámbito alimentario.
- Competencia 3. Conocer la legislación y normativas alimentarias de carácter nacional, europeo e internacional con el objetivo de realizar un asesoramiento legal y científico a las industrias alimentarias.

5. Contenidos

TEMA 1. El derecho alimentario y el ordenamiento jurídico.

TEMA 2. Los organismos de ordenación alimentaria y competencias en materia alimentaria.

TEMA 3. El control oficial

TEMA 4. La defensa de consumidores y usuarios

TEMA 5. El régimen sancionador

TEMA 6. Información al consumidor.

TEMA 7. Políticas Comunes de Agricultura y Pesca en la Unión Europea

TEMA 8. Materiales y objetos en contacto con alimentos.

TEMA 9. Agentes de mejora de los alimentos.

TEMA 10. Alimentos enriquecidos y complementos alimenticios.

TEMA 11. Alimentos dietéticos.

TEMA 12. Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios. Organismos genéticamente modificados.



PRÁCTICAS

Práctica 1. Uso de bases de datos para la búsqueda de legislación alimentaria: *Relacionada con los contenidos Tema 1 y Tema 2*

En las sesiones correspondientes se proporcionará al alumnado un listado de páginas web oficiales y bases de datos donde consultar legislación alimentaria y poder comprobar su vigencia. Durante las sesiones se realizarán búsquedas dirigidas por el profesorado para que los estudiantes se familiaricen con el uso de estas webs y posteriormente las puedan aplicar a la resolución de casos prácticos, así como en el desempeño de su futura actividad profesional.

Práctica 2. Resolución de casos prácticos.: *Relacionada con los contenidos Tema 3, Tema 4 y Tema 6*

Durante las semanas de prácticas asignadas a cada grupo, los alumnos resolverán casos prácticos de temática relacionada con diferentes contenidos de la asignatura.

6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
AF1 Exposición teórica / Clase magistral	1.1 Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección..., dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información	28	53.5	81.5



Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
AF3 Seminario	1.3 Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor. Para la realización de los seminarios los alumnos realizarán búsquedas de legislación alimentaria en bases de datos y diferentes portales de organismos con competencias en materia alimentaria. En algunos casos la información solo esté disponible en lengua inglesa, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar. Los conocimientos adquiridos durante los seminarios serán de utilidad para la posterior resolución de actividades prácticas y exámenes de la asignatura.	3	1	4
4.2 Actividades Prácticas de Ordenador	2.1 Actividades prácticas de laboratorio: Consisten en el caso de la asignatura en la realización de actividades prácticas de ordenador. Durante las mismas se plantean actividades a resolver de forma individual, empleando los recursos de búsqueda de legislación alimentaria tratados en el Seminario junto con otros recursos que se trabajan durante las sesiones de prácticas. Se realizará un examen al final del módulo de prácticas.	12	12	24



Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
AF2 Tutoría ECTS	3.1 Tutorías en grupo: sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos, con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos. En particular, en la asignatura las 2 horas grupales de tutoría se distribuyen una hora como complemento al seminario y otra hora como complemento a las clases magistrales.	2	1	3
	Total	45	67.5	112.5

7. Horario de la asignatura

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2017-18#horarios>

8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Criterios de Valoración	Precisión en las respuestas Dominio de los contenidos teóricos Capacidad de resolución de supuestos teórico-prácticos. Correcta ortografía y gramática en lengua española.
Ponderación	70
Métodos / Instrumentos	Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.
Criterios de Valoración	Precisión en las respuestas. Uso adecuado de las herramientas de búsqueda de normativa en materia alimentaria. Correcta ortografía y gramática en lengua española.
Ponderación	30



Fechas de exámenes

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/2017-18#exámenes>

9. Resultados del Aprendizaje

Aplicar e interpretar la legislación alimentaria y las diferentes normas de calidad dentro de la industria alimentaria para asegurar la calidad de los productos alimenticios

Realizar un asesoramiento científico-técnico en las industrias alimentarias de acuerdo a la normativa vigente

10. Bibliografía

Bibliografía Complementaria



Agencia Española de Consumidores, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)



Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)



Boletín Oficial de la Región de Murcia (BORM)



Boletín Oficial del Estado (BOE)



CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS)



UE: Sociología y Derecho Alimentarios. Leticia A. Bourges. Ed. Thomson Reuters-ARANZADI. 2013.
ISBN: 978-84-9014-439-8.



Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE)



FAO/OMS. Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimientos.- 9a ed.- FAO/OMS, 1995



Miguel Angel Recuerda Girela (2011). Tratado de derecho alimentario. Thomson Reuters/Editorial Aranzadi. ISBN: 978-84-9903-903-9



Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente



Noticias Jurídicas



Portal de la Unión Europea (UE)



Deleuze-Isasi P. (2006). Legislación alimentaria. Código alimentario español y disposiciones complementarias. 7ª Edición. Ed. Díaz de Santos.

11. Observaciones y recomendaciones

ASISTENCIA: La asistencia a las clases teóricas, tutorías, prácticas y seminarios **NO ES OBLIGATORIA**.

PRACTICAS

1. Las prácticas NO SON RECUPERABLES salvo causa mayor justificada documentalmente (accidentes, incompatibilidad horaria motivos laborales, enfermedad, citaciones judiciales, etc.). La no realización de las prácticas NO IMPLICA la pérdida de derecho a la realización del examen final de la asignatura, si bien se entiende que el alumno al no realizar las prácticas renuncia a la obtención de un 30% de la calificación final.
2. Para poder realizar el examen de prácticas el alumno deberá realizar el módulo completo de prácticas. En caso de faltar a alguna de las sesiones se deberá traer justificante para no perder el derecho a examen.
3. A los alumnos repetidores que hayan realizado las prácticas y no deseen repetirlas se les guardará la calificación obtenida durante un curso académico. Si un alumno repetidor quisiera volver a realizar las prácticas para subir nota deberá repetir todas, prevaleciendo la última calificación obtenida.

EXAMEN FINAL

Constituye el 70% de la calificación de la asignatura. Es necesario aprobarlo para que se tengan en cuenta las calificaciones de prácticas.

USO DE MEDIOS FRAUDULENTOS

De acuerdo con la normativa de la UMU, el empleo de medios fraudulentos durante las actividades de evaluación (copia, plagio, suplantación de identidad, etc.) será penalizado y puesto en conocimiento del Decanato para que se obre en consecuencia, pudiendo conllevar la apertura de expediente y suspender la asignatura.

NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES.



Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.um.es/adyv/>) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad."

GRABACIÓN DE IMAGEN Y/O AUDIO

Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.