

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Legislación Alimentaria

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética

GRUPO: 2122-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

SEMESTRE: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
26 de enero de 2022	19:00	21:30	Aula 1231

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: GEMMA INMACULADA DEL CAÑO JIMÉNEZ

EMAIL: gicano@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 21:00 horas

CV DOCENTE:

Licenciado en Veterinaria por la Universidad de León. Grado de Licenciatura.
Curso de postgrado en el Departamento de Farmacología de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid: Nutrición, Evaluación de la calidad sanitaria, Toxicología, Evaluación preclínica de fármacos.
Suficiencia investigadora en el mismo Departamento. Diploma de Estudios Avanzados (DEA)
Diplomado en Sanidad (Salud Pública) por el Instituto de Salud Carlos III (Ministerio de Sanidad y Consumo).
Académico correspondiente de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid.
Cursos de formación sobre Salud Pública y Seguridad Alimentaria Profesor en cursos de formación del Instituto de Estudios de Ciencias de la Salud de Castilla y León (IECSCYL).
Profesor en cursos de formación en el marco de la ECLAP (Escuela de la Administración Pública de la Junta de Castilla y León) para inspectores de sanidad responsables del control oficial en establecimientos alimentarios.
Profesor en cursos de formación en el ámbito de la seguridad alimentaria para veterinarios organizados por diferentes Colegios Oficiales Veterinarios.
Profesor en cursos de formación para manipuladores de alimentos.
Profesor responsable de la asignatura Política Alimentaria en el Grado de Nutrición Humana y Dietética en la UEMC desde el curso 2017-2018.

CV PROFESIONAL:

Funcionario de carrera del Cuerpo Facultativo Superior Escala Sanitaria-Veterinarios de la Junta de Castilla y León.
Inspector de sanidad (Servicios Oficiales de Salud Pública) responsable del control oficial en establecimientos alimentarios durante 20 años en la Demarcación de Valladolid y en la Zona Básica de Salud de Portillo (Valladolid).
Desde junio del año 2010 a diciembre de 2014, Jefe de la Sección de Control Sanitario de Alimentos en Destino del Servicio de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos en la Dirección General de Salud Pública.
Desde diciembre del año 2014 a septiembre de 2018 Técnico Superior de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad.
Corresponde a la Dirección General de Salud pública participar en la programación, ejecución, control y evaluación del Plan de Salud de Castilla y León, en su dimensión de salud pública, así como la realización

sistemática de acciones para la educación sanitaria de la población y la promoción de hábitos saludables. Desde septiembre de 2018 Jefe del Servicio de Vigilancia y Control de Consumo de la Dirección General de Comercio y Consumo de la Consejería de Empleo e Industria.
Miembro en diferentes grupos técnicos de trabajo en el marco de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y del Ministerio de Sanidad.
Miembro de diferentes grupos de trabajo para el estudio de Guías de Prácticas Correctas de Higiene a nivel nacional (AESAN) y autonómico.

CV INVESTIGACIÓN:

Colaboración en el estudio "Mapa de las políticas nutricionales en España" publicado en Gaceta Sanitaria DOI: 10.1016/j.gaceta.2019.10.005.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura "Legislación Alimentaria" forma parte de las materias obligatorias del Plan de Grado en Nutrición Humana y Dietética, siendo impartida en tercer curso del Grado, con una carga docente de 6 créditos ECTS que se desarrolla a lo largo del segundo semestre, con cuatro horas semanales distribuidas en dos sesiones.

Para afrontar con éxito la asignatura, el alumno no precisa unos conocimientos específicos previos, más allá de los propios del Bachillerato.

Después de cursar la asignatura, el alumno tendrá las competencias necesarias para conocer la legislación alimentaria, lo que en el futuro desarrollo de su actividad profesional le va a permitir asesorar a la industria alimentaria y a los consumidores.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. BLOQUE 1

1. Tema1. Introducción a la legislación alimentaria: legislación europea, nacional y autonómica. : Normativa internacional, comunitaria y estatal por sectores
2. Tema 2. Principios generales de la legislación alimentaria. : Ley General de Sanidad y normativa específica AESAN. Seguridad General de productos
3. Tema 3. Registros sanitarios de empresas alimentarias y alimentos.
4. Tema 4. Higiene alimentaria.

2. BLOQUE 2

1. Tema 5. Peligros biológicos en alimentos.
2. Tema 6. Peligros químicos en alimentos. : Aditivos
3. Tema 7. Calidad alimentaria. : Defensa del consumidor
4. Tema 8. Información alimentaria facilitada al consumidor.

3. BLOQUE 3

1. Tema 9. Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
2. Tema 10. Control oficial y otras actividades oficiales.
3. Tema 11. Alertas alimentarias.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

El profesor subirá a la plataforma Moodle la documentación necesaria para el correcto seguimiento de la asignatura. Se dispondrá de aula para teoría con medios audiovisuales y otros recursos digitales.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que

parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG19. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG20. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG24. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE17. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE19. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE49. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Evaluar, controlar y gestionar la calidad y seguridad alimentaria
- Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
- Adquirir una base sobre legislación alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Francisco Ginés Campo (2011): ¿Seguridad Alimentaria?. AMV Ediciones. ISBN: 9788496709720

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Comisión europea. Seguridad alimentaria.](https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?locale=es&root_default=sum_1_coded%3d30) (https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?locale=es&root_default=sum_1_coded%3d30)

La UE ha establecido normas para garantizar la higiene de los productos alimenticios y de prevención de los riesgos para la salud de las personas por peligros presentes en los alimentos.

[Derecho de la UE](https://eur-lex.europa.eu/homepage.html) (https://eur-lex.europa.eu/homepage.html)

El acceso al derecho de la Unión Europea

[AESAN. Ministerio de Consumo](https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm) (https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) integra y desempeña, en el marco

competencial de la Administración General del Estado, las funciones relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición saludable.

Agencia Estatal del Boletín Oficial del Estado (Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática). (<https://www.boe.es/>)

La Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado (AEBOE) es una agencia estatal española, dependiente del Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática, que se encarga de la edición, impresión, publicación y difusión del Boletín Oficial del Estado y del Boletín Oficial del Registro Mercantil, así como de la gestión de su sede electrónica. Asimismo, tiene como objetivo llevar a cabo la máxima difusión de la legislación y demás contenidos del diario oficial, facilitando su acceso a los ciudadanos en general, así como a profesionales, empresas y otros clientes de la Agencia.

Calidad Alimentaria. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/control-calidad/mesa-calidad/default.aspx>)

A fin de facilitar el acceso de los profesionales del sector alimentario y de los interesados en general, a la normativa aplicable en materia de calidad alimentaria, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) vienen elaborando diversas recopilaciones legislativas

Normativa protección al consumidor. Ministerio de Consumo (<https://www.msccs.gob.es/consumo/normativa/home.htm>)

Criterios comunes en la interpretación de normas que afecten a los derechos de los consumidores.

Seguridad Alimentaria. Junta de Castilla y León (<https://www.saludcastillayleon.es/profesionales/es/seguridad-alimentaria>)

La Junta de Castilla y León a través de la Dirección General de Salud Pública pone a disposición de la ciudadanía y los profesionales la información necesaria para la efectiva prevención y control de los peligros transmitidos por alimentos que pueden suponer un riesgo para la salud de las personas.

Boletín Oficial de Castilla y León (<https://bocyl.jcyl.es/>)

El Boletín Oficial de Castilla y León (BOCYL) es el diario oficial de la comunidad autónoma de Castilla y León, a través del cual se da publicidad a los documentos que deben ser objeto de publicación oficial, de acuerdo con el ordenamiento jurídico.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Las clases de teoría estarán apoyadas a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la resolución de actividades propuestas y que los alumnos deberán ir entregando en tiempo y forma.

MÉTODO DIALÉCTICO:

El método dialéctico se utilizará para las clases magistrales. Este método será utilizado para explicar al alumno los contenidos teórico/prácticos de cada uno de los temas de la asignatura, la clase presencial se llevará a cabo en el aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

La metodología para el desarrollo de la actividad docente de la asignatura se basará, no solamente en seguir los métodos tradicionales, clases magistrales, resolución de problemas, sino combinarlas con actividades prácticas, favoreciendo el desarrollo en el alumno de habilidades de investigación y búsqueda de hechos científicos. Se potenciará el trabajo personal con el planteamiento de cuestiones por parte del profesor que el alumno investigará por su cuenta y que tendrá que defender ante el resto de los compañeros para desarrollar su capacidad de expresarse y de hablar en público. El alumno contará con tutorías grupales e individuales para formular cualquier duda al profesor así como para discutir cualquier tema que le interese o para pedir información y bibliografía para profundizar en aspectos que no tenga claros o sobre los que quiera investigar.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Quince semanas destinadas al desarrollo de todos los contenidos de la asignatura, tanto de las clases presenciales como de la presentación de trabajos. El cronograma estimado de estas quince semanas es:
SEMANAS 1 a 5: Bloque 1. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, Problem Based Learning y seminarios.

- DÍA 27 de octubre: Prueba parcial del BLOQUE 1 en horario de clase (Evaluación).

SEMANAS 6 a 10: Bloque 2. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, Trabajo en Grupo.

- DÍA 3 de diciembre: Prueba parcial del BLOQUE 2 en horario de clase (Evaluación).

SEMANAS 11 a 15: Bloque 3. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, Seminario.

- DÍAS 12 y 14 de enero: Clases Prácticas y presentación de trabajos.

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.

Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.

La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

*Esta planificación puede verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Pruebas de evaluación parcial						X						X				X	X	X
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas					X					X				X	X	X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Pruebas Parciales (40%): se llevarán a cabo dos pruebas parciales en las fechas previamente descritas.

- Cada prueba parcial tendrá un valor de un 20% sobre la calificación final de la asignatura.
- Los alumnos que obtengan 5 o más puntos sobre 10 en un examen parcial, no tendrán que volver a examinarse de los contenidos de dicha prueba parcial en la prueba final de la asignatura. Por el contrario, aquellas pruebas parciales en las que no se haya alcanzado esta nota de corte, se incluirán de nuevo en prueba final de la asignatura, respetando esta misma ponderación.

Prueba final de convocatoria ordinaria (20-60%): estará compuesta por todas las pruebas parciales que el alumno haya suspendido durante el período de docencia de la asignatura y la prueba del Bloque 3 de la que no se realiza una prueba parcial.

- La ponderación la prueba final oscilará entonces, según casos, entre un 20% (si solo se realiza la correspondiente al Bloque 3) y un 60% (si se realiza de los tres Bloques) de la nota final de la asignatura. Los tres bloques de temario deben superarse por separado. En caso contrario, se entenderá que la asignatura no ha sido superada en Convocatoria Ordinaria y, en caso de que la nota media alcance un 5 sobre 10, en la calificación de esta prueba figurará un 4,5 (suspense).
- La ponderación total de las pruebas escritas (60% de la nota final) corresponderá a pruebas objetivas (20%), pruebas de respuesta corta (20%) y pruebas de desarrollo (20%).

Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas (40%): el profesor recogerá notas sobre la adquisición de las competencias durante la realización de las sesiones prácticas.

En caso de que el alumno hubiera alcanzado una nota media de 5 puntos sobre 10, pero no hubiera llegado al 5 en uno de los bloques de las pruebas escritas, la calificación final que figurará en su expediente será un 4,5 (suspense).

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Se guardarán las notas de los exámenes escritos parciales aprobados en convocatoria ordinaria, así como de pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas y trabajos.

La evaluación extraordinaria consistirá en:

- **Prueba escrita de convocatoria extraordinaria (20-60%):** estará compuesta por todas las pruebas que el alumno no haya superado en la convocatoria ordinaria.
 - La ponderación la prueba final oscilará entonces, según casos, entre un 20% (si solo se realiza la correspondiente a uno de los Bloques) y un 60% (si se realiza de los tres Bloques) de la nota final de la asignatura. Los tres bloques de temario deben superarse por separado. En caso contrario, se entenderá que la asignatura no ha sido superada en Convocatoria Extraordinaria y, en caso de que la nota media alcance un 5 sobre 10, en la calificación de esta prueba figurará un 4,5 (suspense)
- **Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas (40%):** en el caso de que no se haya superado en la convocatoria ordinaria consistirá en la presentación de un trabajo antes del día de la prueba escrita en el que se plantearán a los alumnos tareas reales y/o simuladas.

En caso de que el alumno hubiera alcanzado una nota media de 5 puntos sobre 10, pero no hubiera llegado al 5 en uno de los bloques de la prueba escrita, la calificación final que figurará en su expediente será un 4,5 (suspense).

Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:

La docencia y la evaluación en la asignatura se desarrollarán de forma presencial, siempre y cuando la Universidad cuente con la autorización por parte de las autoridades competentes, y atendiendo a los protocolos sanitarios establecidos. En caso de que haya restricciones sanitarias que afecten a la docencia y/o a la evaluación, se activará un escenario remoto (no presencial), regulado en su correspondiente plan específico, disponible en la web de la UEMC: <https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>. Todo esto, será debidamente comunicado al alumnado.

En lo que se refiere a las **actividades de evaluación previstas en esta guía docente tanto para la convocatoria ordinaria como la extraordinaria**, en el caso de tener que pasar a un escenario online, se mantendrán todas las previstas, pero adaptadas a un entorno remoto, si fuese necesario, conforme al protocolo específico aprobado, donde se especifica cómo se adaptaría cada tipo de prueba de evaluación: <https://www.uemc.es/p/plan-especifico-para-la-adaptacion-de-la-evaluacion-presencial>

*La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

*Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	40%
Pruebas escritas	60%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo

ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Se mantienen las condiciones establecidas por el profesorado para el alumnado que tiene concedida la evaluación excepcional, salvo aquellas pruebas de evaluación que requieran de una adaptación en remoto debido a la situación de confinamiento completo de la titulación o de la propia Universidad. Se atenderá en todo caso a lo previsto en el “*Plan UEMC de medidas frente a la Covid-19*”, así como a los *Planes Específicos* que se han implementado para atender a la situación sanitaria motivada por el Covid-19

<https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>