

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Legislación Alimentaria

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Nutrición Humana y Dietética

**GRUPO:** 2223-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

**HORARIOS :**

Día	Hora inicio	Hora fin
Miércoles	18:00	20:00
Viernes	18:00	20:00

**EXÁMENES ASIGNATURA:**

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
25 de enero de 2023	19:00	21:30	Aula 1231
11 de julio de 2023	12:00	14:30	Aula 2102

## DATOS DEL PROFESOR

**NOMBRE Y APELLIDOS:** GEMMA INMACULADA DEL CAÑO JIMÉNEZ

**EMAIL:** [gicano@uemc.es](mailto:gicano@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Viernes a las 18:00 horas

**CV DOCENTE:**

Parte del equipo docente en el Máster Innovación, Biotecnología y Seguridad alimentaria (UEMC)

Ponente Cursos Universidad Menéndez Pelayo

Ponente en diferentes charlas y congresos

Actividades divulgativas

Formación interna en empresas alimentarias

**CV PROFESIONAL:**

Experiencia formativa

Auditor tercera parte en BRC. AENOR (2019)

Gestión de la información nutricional y de declaraciones nutricionales y de salud. (Silliker, abril 2018)

Acreditación como personal cualificado FDA en controles preventivos para el sector alimentario PCQI (Cámara de comercio Madrid, mayo 2017)

Auditor Interno en sistemas BRC, IFS, ISO 22000 SGS (2014) APPCC

Seacom Consultores (2014)

IRCA Auditor/auditor jefe en ISO 22000

Bureau Veritas (2012)

IRCA Auditor/auditor jefe en ISO 9001

Bureau Veritas (2011)

Diploma de Estudios Avanzados (DEA) Suficiencia Investigadora. Facultad de Medicina (UVA) (2008-2010)

Gestión de la Innovación y la tecnología. USAL (2008)  
Implantar y auditar sistema de gestión de calidad en Centros sanitarios  
AENOR (JCyL) (2007)  
EFQM aplicado a la formación  
CPI Formación empresarial  
Competencias Sociales, Motivación y Trabajo en Equipo. USAL (2007)

#### Experiencia laboral

Directora Técnica, Dto Calidad, Responsable de I+D+i todo en industria alimentaria. (2012-actualidad)  
Técnico: Servicio de Calidad y acreditación del sistema sanitario Junta de Castilla y León

#### Experiencia divulgativa

Participando en plataformas de divulgación científica como Naukas y Desgranando ciencia.  
Participación con artículos y secciones en diferentes medios de comunicación  
Autora del libro "Ya no comemos como antes, y menos mal"  
Autora del blog: Farmagemma "Cartas desde el Imperio"

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

#### **DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:**

Los conocimientos, habilidades y destrezas que se adquieren en esta asignatura, van a permitir al alumno de Nutrición humana y Dietética tener una visión global, integradora y ética de la legislación general y específica que afecta a su actividad profesional con el fin de que pueda enfocar adecuadamente cualquier situación que le surja en su ámbito profesional de acuerdo con la normativa en vigor. Las salidas profesionales que ofrece el Grado de Nutrición humana y Dietética están relacionadas directa o indirectamente con la salud y el bienestar humanos, en los que todas sus actividades y productos están afectados, o lo estarán en el futuro, por alguna norma legal. Para aportar valor a su trabajo en el ámbito empresarial, es importante que el alumno obtenga una formación básica de la legislación que le afecta y de sus ramificaciones con el resto de agentes intervinientes (proveedores, clientes, consumidores, autoridad competente). La asignatura de Legislación Alimentaria dentro del plan de estudios sienta las bases para adecuar todos los procesos y procedimientos diseñados e implantados por el profesional a las normas pertinentes.

#### **CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:**

1. **Introducción y marco legislativo** : Marco legislativo
  1. Introducción : Defensa del consumidor. Ley General de Sanidad y normativa específica AESAN. Seguridad General de productos. Normativa internacional, comunitaria y estatal por sectores. Seguridad, alerta, higiene. Aditivos, información al consumidor, controles oficiales. Políticas alimentarias. Sentencias.
  2. Principios básicos de legislación alimentaria
  3. Registro sanitario
2. **Legislación y seguridad alimentaria**
  1. Higiene alimentaria
  2. Peligros biológicos
  3. Peligros físicos y químicos
3. **Legislación y calidad alimentaria**
  1. Concepto de calidad
  2. Información al consumidor
  3. Sistemas de gestión de calidad
  4. Control oficial
  5. Alertas alimentarias

### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Tras la exposición teórica del tema se enfrentará al alumno a resolver un supuesto práctico utilizando los medios personales y materiales a su alcance, bien de manera individual, bien mediante trabajo en equipo. Se generará un debate donde se fomente en pensamiento crítico basado en el conocimiento adquirido. Se suministrará a cada alumno la documentación de cada tema.

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 José Ojuelos Gómez (2018): El derecho a la nutrición. Amarante. ISBN: 978-84-948941-3-8

#### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Comisión europea](https://ec.europa.eu/info/index_en)([https://ec.europa.eu/info/index\\_en](https://ec.europa.eu/info/index_en))

Recopilación normativa legislación alimentaria

[Agencia Española de Seguridad alimentaria y](https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)

[Nutrición](https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)([https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm))

Recopilación de normativa española y europea

[Autoridad europea en seguridad alimentaria](https://www.efsa.europa.eu/es)(<https://www.efsa.europa.eu/es>)

Recopilación legislativa sobre seguridad alimentaria en Europa

### PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

#### METODOLOGÍAS:

##### MÉTODO DIDÁCTICO:

Tras la exposición teórica del tema se enfrentará al alumno a resolver un supuesto práctico utilizando los medios personales y materiales a su alcance, bien de manera individual, bien mediante trabajo en equipo. El resultado obtenido en cada práctica será debatido por su autor (o equipo) y el resto de los alumnos.

##### 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 4: Temas 1-3. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, problem based learning.

SEMANAS 5-10: Temas 4-6. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, trabajo en grupo y seminario. Evaluación parcial.

SEMANAS 11-15: temas 7-10. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, presentación de trabajos. Evaluación parcial.

\*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
Revisión práctica legislación etiquetado supermercado													X					
Evaluación parcial 1					X											X	X	
Evaluación parcial 2												X				X	X	
Entrega de trabajo individual															X	X	X	X

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

La evaluación de convocatoria ordinaria se compone de dos partes:

##### Exámenes parciales: 50% de la nota.

Habrán 2 exámenes parciales por cada uno de los bloques que eliminan materia y cada examen supone el 25% de la nota.

Si se suspende un examen, se puede recuperar esa parte en el examen final y si se aprueba, el alumno no tiene que volver a examinarse de esa parte.

En el caso de suspender en convocatoria ordinaria, no se guarda ningún examen parcial para convocatoria extraordinaria y el alumno tendrá que examinarse de toda la materia.

Para aprobar esta parte, es necesario que el alumno saque al menos un 5 sobre 10 en cada uno de los exámenes por separado. No se hará media ni compensaciones entre exámenes.

- Examen parcial 1: 25% de la nota. Entra la materia del bloque 1.
- Examen parcial 2: 25% de la nota. Entra la materia del bloque 2.

##### Examen final: 25%-75% de la nota:

El examen final se realizará en la fecha de convocatoria ordinaria marcada por la Universidad.

- Examen final: en este caso, el examen puede valer el 25% si el alumno solo tiene que examinarse de la materia del bloque 3. Si tiene que recuperar alguno de los bloques anteriores, valdrá un 50% y si tiene que recuperar los dos bloques anteriores más el bloque 3, valdrá el 75%.

##### Trabajo individual: 25% de la nota.

- El trabajo individual consta de dos partes y tendrá que entregarse a través de la plataforma Moodle y no tendrá que exponerse en clase. Las instrucciones estarán disponibles también en esta plataforma.
- En el caso de aprobar el trabajo individual en convocatoria ordinaria, se guardará la nota para la convocatoria extraordinaria.

Para aprobar la asignatura es obligatorio aprobar las dos partes por separado (exámenes y trabajo), sacando al menos un 5/10 en cada una de las pruebas. En el caso de no hacerlo, el alumno tendrá que examinarse de la parte suspensa en convocatoria extraordinaria.

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Los criterios de evaluación serán los mismos que en convocatoria ordinaria:

- Los alumnos que suspendan alguno de los parciales o el examen final en convocatoria ordinaria, tendrán que ir a la convocatoria extraordinaria con toda la materia. En este caso, el examen final de convocatoria extraordinaria supondrá un 75% de la nota (porque evalúa los 3 bloques de la asignatura) --> en estos casos, si ha aprobado el trabajo, se le guardará la nota y solo tendrán que hacer el examen.
- Los alumnos que aprueben los parciales y/o el examen final, pero suspendan el trabajo, tendrán que entregar un nuevo trabajo en convocatoria extraordinaria de características similares que será indicado por la profesora.
- Los alumnos que suspendan alguno de los parciales o el examen final en convocatoria ordinaria y el trabajo, tendrá que examinarse de toda la materia en convocatoria extraordinaria (este examen supondrá un 75% de la nota) y presentar un nuevo trabajo (que supondrá un 25% de la nota).

#### CONSIDERACIONES COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

- 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
- Esta planificación de evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo.

#### SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	25%
Pruebas escritas	75%

#### 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.