

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Legislación Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
GRUPO: 1819-T1
CENTRO: Escuela Politécnica Superior
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Básico
ECTS: 6,0
CURSO: 2º
SEMESTRE: 1º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Juan Alonso Yagüe
EMAIL: jalonsoy@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Jueves a las 18:00 horas
CV DOCENTE: Ponente en seminarios de la Consejería de Sanidad Profesor asociado en la UVA Ponente en másteres de posgrado
CV PROFESIONAL: Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid. Especialista en reproducción animal. Diversos puestos en las Consejerías de Agricultura y Sanidad. Actualmente está en la Zona Básica de Salud de Valladolid con responsabilidad en la industria láctea y centros de embalaje de huevos.

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 Tecnología e Innovación Alimentaria tener una visión global, integradora y ética de la legislación general y específica que afecta a la industria alimentaria 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 Tecnología e Innovación Alimentaria están relacionadas directa o indirectamente con la industria alimentaria, en la 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 a lo largo de toda la cadena alimentaria 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 en la empresa a las normas pertinentes.
CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Legislación alimentaria : Legislación europea

1. El paquete de higiene : Reglamentos comunitarios
2. RGSEAA : Registrando una empresa alimentaria
3. Condiciones generales de higiene : CGH de industrias y productos
4. Criterios microbiológicos : Requisitos legales
5. Control Oficial : Relación con las administraciones
6. Crisis alimentarias : Trazabilidad y gestión de crisis
7. Exportación : Requisitos legales

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

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.

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. El resultado obtenido en cada práctica será debatido por su autor (o equipo) y el resto de los alumnos. En las cuatro tutorías grupales a realizar a lo largo del semestre se reforzarán los conocimientos y habilidades adquiridos hasta ese momento. Se suministrará a cada alumno la documentación de cada tema. Para el desarrollo de las clases prácticas se utilizará el laboratorio de informática asimilándolo a puestos de trabajo reales.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- 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

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG10. Compromiso ético
- CG11. Capacidad de crítica y autocrítica
- CG14. Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- CG15. Motivación por la calidad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE07. Capacidad para Gestionar la seguridad alimentaria
- CE22. Capacidad para Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Gestionar la seguridad alimentaria
- Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Carlos Felipe Tablado (2004): Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Thomson Paraninfo. ISBN: 84-283-2885-4

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Francisco Ginés Campos (2011): ¿Seguridad Alimentaria?. AMV ediciones. ISBN: 9788496709737; 9788496709720

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Comisión Europea](http://comisión.europa.eu)(<http://comisión.europa.eu>:http://ec.europa.eu/index_es.htm)
Prioridades de la CE

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>(http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_foodhygiene_legis_guidance_good-practice_reg-nat.pdf)
Codex alimentarius

[BOE](http://boe.es/)(<http://boe.es/>)
Boletín oficial del Estado

[FAO](http://www.fao.org/home/en/)(<http://www.fao.org/home/en/>)
Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura

[BOCYL](http://bocyl.jcyl.es/)(<http://bocyl.jcyl.es/>)
Boletín oficial de Castilla y León

[Aranzadi](http://www.aranzadi.es/)(<http://www.aranzadi.es/>)
Base de datos legal

[AECOSAN](http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)(http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)
Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIALÉCTICO:

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.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

En las cuatro tutorías grupales a realizar a lo largo del semestre se reforzarán los conocimientos y habilidades adquiridos hasta ese momento

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 respuesta corta			X		X	X		X	X	X	X			X		X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Las pruebas previstas en el sistema de evaluación se realizarán sin previo aviso en cualquier clase del curso. Cada uno de los sistemas de evaluación realizados a lo largo del curso debe ser aprobado individualmente. En los dos días designados en el calendario se realizarán pruebas para recuperar o subir la calificación previa.
Sistema de evaluación ordinaria:

Su suma constituirá el 50% de la calificación. El otro 50% se obtendrá de la suma de las calificaciones obtenidas en la prueba final (ejercicio de respuestas cortas y resolución de supuestos prácticos).

Sistema de evaluación extraordinaria:

La calificación se obtiene sumando lo obtenido en cada tipo de prueba (ejercicio de respuestas cortas y resolución de supuestos prácticos). La evaluará cualquier aspecto del temario de la asignatura.

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

"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"

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

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.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	40%
Trabajos y proyectos	10%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	10%
Escalas de actitudes	40%

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.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.