

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Legislación y Política Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
GRUPO: 2324-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, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: GEMMA INMACULADA DEL CAÑO JIMÉNEZ
EMAIL: gicano@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Viernes a las 21:00 horas
CV DOCENTE:
<ul style="list-style-type: none"> • Licenciada en Farmacia. • 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.
Experiencia formativa en el ámbito profesional
<ul style="list-style-type: none"> • 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)
CV PROFESIONAL:
Experiencia laboral
<ul style="list-style-type: none"> • 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, así como de las políticas alimentarias desde los más altos eslabones de la cadena (internacional) hasta las locales). Se podrán identificar, crear y evaluar políticas alimentarias eficaces para la sociedad. 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 y se desarrollan a partir de políticas alimentarias. 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 y Política 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 y la gestión de sus políticas alimentarias.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Introducción a la legislación alimentaria**
 1. Introducción
 2. Principios básicos de legislación alimentaria
 3. Registro sanitario : Qué significa y para qué se usa el registro sanitario
2. **Legislación y seguridad alimentaria** : Higiene alimentaria y peligros . Legislación de los aditivos alimentarios
 1. Higiene alimentaria : Pack legislativo de higiene
 2. Peligros biológicos : Peligros biológicos
 3. Peligros físicos y químicos . Peligros físicos y químicos. Legislación de aditivos alimentarios
3. **Legislación y calidad alimentaria** : Calidad y seguridad alimentaria
 1. Concepto de calidad : Calidad en alimentación
 2. Información al consumidor : Reglamento 1169/2011. Ley General para la Defensa de Consumidores y Usuarios
 3. Sistemas de gestión de calidad : Normas ISO, IFS, BRC
 4. Control oficial : Control oficial estatal y europeo
 5. Alertas alimentarias : Gestión de alertas alimentarias
4. **Política Alimentaria** : Principios de salud y políticas alimentarias. Sistemas de información sanitaria
 1. Salud - Enfermedad, Salud pública. Objetivos.
 2. Estructura y funciones de organizaciones relacionadas con la alimentación
 3. Políticas alimentarias mundiales, internacionales y nacionales.
 4. Planificación y evaluación de políticas alimentarias.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

La docente 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:

- CG01. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG18. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- 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:

- CE08. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- 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.
- CE52. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CE56. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

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.
- Conoce, identificar y evaluar políticas alimentarias
- Diseñar y llevar a cabo proyectos sobre políticas alimentarias.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Piédrola Gil et al (2016): Medicina Preventiva y Salud Pública. Elsevier. ISBN: 9788445826058

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Francisco José Ojuelos Gómez (2018): El derecho a la nutrición. Amarante. ISBN: 8494894137

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

(Recopilación normativa legislación alimentaria)(https://ec.europa.eu/info/index_en)
(Recopilación normativa legislación alimentaria)

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm (Recopilación de normativa española y europea)

<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:

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 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.

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: BLOQUE 1. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, problem based learning.

SEMANAS 5-7: BLOQUE 2. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, trabajo en grupo y seminario. Evaluación parcial.

SEMANAS 7-11: BLOQUE 3. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, trabajos teórico-prácticos.

SEMANAS 11-15: BLOQUE 4. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas, presentación de trabajos. Actividades complementarias.

A lo largo de las 15 semanas, se fomentará el estudio teórico-práctico de la asignatura.

**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
Examen parcial bloques 1 y 2					X											X	X	
Examen parcial bloque 3												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 en convocatoria extraordinaria.

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 bloques 1 y 2.
- Examen parcial 2: 25% de la nota. Entra la materia del bloque 3.
- Examen final: Bloque 4 y lo que no se haya eliminado de los bloques anteriores

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 4. Si tiene que recuperar alguno de los bloques anteriores, valdrá un 50% y si tiene que recuperar los tres bloques anteriores más el bloque 4, 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 4 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%