

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Legislación y Política Alimentaria

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

**GRUPO:** 2425-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:** MIGUEL ÁNGEL SENDÍN GARCÍA

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

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Miércoles a las 17:00 horas

**CV DOCENTE:**

Licenciado en Derecho por la Universidad de Salamanca. Doctor en Derecho por la Universidad de Salamanca. Doctor en Filosofía por las Universidades de Valladolid y Salamanca. Acreditado ANECA como profesor titular de universidad. Fue profesor Colaborador en la Universidad de Salamanca y Profesor Contratado Doctor en La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

**CV INVESTIGACIÓN:**

Profesor acreditado ANECA como titular de Universidad. Reconocidos dos sexenios de investigación por ACSUCYL. Ha publicado una decena de libros y diversos capítulos de libros y artículos científicos sobre diversas materias de Derecho administrativo.

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

**DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:**

Descriptores de la asignatura: Derecho. Ordenamiento jurídico. Norma jurídica. Fuentes del derecho. Derecho alimentario. Políticas Alimentarias, Organizaciones relacionadas con la Legislación y Política Alimentaria. Calidad alimentaria. Seguridad alimentaria.

Contextualización de la asignatura: La asignatura comienza con una introducción mínima al funcionamiento del Derecho para que el alumno pueda comprender debidamente el contenido sustancial de la asignatura, que está integrado por el Derecho y las Políticas alimentarias, el estudio de las organizaciones con competencia en materia alimentaria y los aspectos esenciales de la legislación alimentaria, en particular seguridad y calidad alimentaria.

La asignatura no requiere destrezas previas.

Importancia de la asignatura en el ámbito profesional: El derecho regula todos los sectores de la realidad, incluidos los relacionados con la alimentación. De aquí la importancia de cualquier profesional de conocer el régimen jurídico de las actividades propias de su profesión, lo que permite conocer los derechos y obligaciones a las que está sujeto. En un mundo en el que vivimos, en el que la sociedad demanda cada vez una mayor

seguridad en todos los ámbitos de sus existencia, se toma básica la regulación y las políticas públicas de una cuestión tan relevante para cualquier ciudadano y sociedad, como lo es la alimentación.

#### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

##### 1. Introducción al Derecho

1. Conceptos jurídicos básicos: Derecho, ordenamiento jurídico, norma jurídica.
2. Fuentes del Derecho.

##### 2. La legislación alimentaria. Aspectos generales

1. El Derecho alimentario. Legislación y normativa alimentaria en España y en Europa. Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios
2. Las organizaciones con competencia en materia alimentaria: Estructura y funciones de organizaciones relacionadas con la alimentación.

##### 3. Las políticas alimentarias mundiales, internacionales y nacionales. Planificación y evaluación de políticas alimentarias

1. Las políticas alimentarias mundiales, internacionales y nacionales. Planificación y evaluación de políticas alimentarias
2. Sistemas de información sanitaria

##### 4. Legislación de aditivos alimentarios

1. Legislación de aditivos alimentarios

#### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Apuntes de la asignatura.

Casos prácticos de la asignatura.

Aulas con equipamiento.

Recursos del fondo bibliográfico de la UEMC.

#### 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:

- Laura Salamero Teixidó (2019): Manual Básico de Derecho Alimentario. Tirant lo blanch. ISBN: 978-84-1313-842-8
- Francisco José Ojuelos Gómez (coordinador) (2024): Formación jurídica y extrasanitaria para el grado Nutrición Humana y dietética. . ISBN: 978-84-127984-9-4

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Francisco José Ojuelos Gómez (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 9788494894138
- Piédrola Gil, Gonzalo et al. (2016): Medicina preventiva y salud pública. Elsevier. ISBN: 9788445826577 (Electrónico); 9788445826058

#### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[BOE\(https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-1889-4763\)](https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-1889-4763)

Página de la Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado

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

## METODOLOGÍAS:

### MÉTODO DIDÁCTICO:

En las actividades dirigidas a las pruebas teóricas se da un claro predominio del método didáctico, asumiendo el protagonismo en el desarrollo del proceso de aprendizaje el profesor, que expondrá a los alumnos los puntos más problemáticos de la asignatura

### MÉTODO DIALÉCTICO:

En las actividades dirigidas a la resolución en clase del caso práctico se utiliza como base el método dialéctico, siendo la discusión de los diferentes aspectos del caso por los alumnos el elemento básico, y asumiendo esencialmente el profesor el papel de moderador de la discusión.

### MÉTODO HEURÍSTICO:

En las actividades dirigidas a la preparación del caso práctico por el alumno, sin embargo, permanece el método heurístico, dejándose un mayor protagonismo al alumno, que tendrá que desarrollar una mayor creatividad buscando materiales y argumentos que le permitan formar y sustentar su opinión.

## CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

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

1º. Semanas 1-7: se estudiarán los temas 1 y 4, que será evaluado en la semana 8 con la realización de la prueba de respuesta corta.

Las actividades formativas desarrolladas serán: Clase presencial y clase práctica (que incluye Problem Based Learning)

2º Semanas 8-14: se estudiarán los temas 5-7, que serán evaluados con la realización de la prueba objetiva (test).

Las actividades formativas desarrolladas serán: Clase presencial y clase práctica (que incluye Problem Based Learning)

3º. En la semana 15 se realizará el Caso práctico.

4º. Semanas 17-18 realización de la prueba objetiva y recuperación de las pruebas no superadas.

## 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
Prueba de Respuesta corta								X								X	X	X
Prueba caso práctico															X	X	X	X

## CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

El alumno deberá superar cada una de las tres actividades en las que se plasma el sistema de evaluación, ya que están dirigidas cada una de ellas a la evaluación de unas competencias específicas y determinadas.

En concreto esas actividades serán:

- **Pruebas de respuesta corta:** 40% de la nota final.
- **Prueba objetiva (test):** 40% de la nota final
- **Resolución de un caso práctico** en una prueba que se realizará en aula de examen: 20% de la nota final.

La prueba objetiva se realizará en la prueba final que se celebre en las semanas 17 y 18, en dicha prueba se podrán realizar también las pruebas no superadas en la convocatoria ordinaria.

La no superación de cualquiera de estas pruebas supondrá el suspenso de la asignatura, con independencia de la calificación obtenida en las demás. Se entenderá superada cada una de las pruebas cuando se obtenga en ellas una nota de 5.

Se entenderá superada la asignatura cuando, habiendo superado las tres pruebas, se obtenga una nota media ponderada de 5 puntos. La nota de las pruebas superadas se guarda para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Sólo se podrá repetir la realización de las pruebas no superadas.

En caso de no haber superado alguna de las pruebas y obtener un nota ponderada mayor a cinco, el alumno será calificado como suspenso (4.5). Las pruebas aprobadas no se pueden volver a realizar.

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

El sistema de evaluación descrito en el apartado anterior se utilizará también en convocatoria extraordinaria.

La nota de las pruebas superada en la evaluación ordinaria se guarda, por lo que sólo tendrá que realizar en convocatoria extraordinaria las pruebas que no haya superado en la convocatoria ordinaria. De esta manera, las pruebas de evaluación extraordinaria serán:

- **Pruebas de respuesta corta:** 40% de la nota final.
- **Prueba objetiva (test):** 40% de la nota final
- **Resolución de un caso práctico** en una prueba que se realizará en aula de examen: 20% de la nota final.

#### Aspectos comunes respecto a la evaluación ordinaria y extraordinaria

- *La planificación de la 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.*
- *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.*

#### SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

	SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas		20%
Pruebas escritas		80%