

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Legislación y Política Alimentaria

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

GRUPO: 2526-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

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 20:00 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:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales"
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y

dietética.

- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC2.1_ Subcompetencia_ Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- SC2.6_ Subcompetencia_ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- SC3.2_ Subcompetencia_ Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- SC4.1_ Subcompetencia_ 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.
- SC4.2_ Subcompetencia_ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- SC5.1_ Subcompetencia_ 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
- CO1.2_ Conocimiento_ Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CO2.8_ Conocimiento_ 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
- CO2.12_ Conocimiento_ Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CO3.3_ Conocimiento_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CO4.4_ Conocimiento_ Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- HD2.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD4.2_ Habilidad o destreza_ Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

- HD4.4_ Habilidad o destreza_ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD4.6_ Habilidad o destreza_ Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- HD4.7_ Habilidad o destreza_ Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CT3.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ 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.
- CT3.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CT3.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CT3.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CT4.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CT4.6_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

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
- Ana Carretero García (2018): La vulneración del derecho humano a la alimentación. Reus editorial. ISBN: 978-84-290-2101-1
- Ana García Juanatey (2022): Alimentación sostenible, hambre y transición ecológica en el Derecho Internacional. Reus. ISBN: 978-84-290-2613-9

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Francisco José Ojuelos Gómez (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 9788494894138
- Piédrola Gil, Gorzalo et al. (2016): Medicina preventiva y salud pública. Elsevier. ISBN: 9788445826577 (Electrónico); 9788445826058
- Salamero Teixidó y Ezquerro Huerva (2024): La construcción de sistemas agroalimentarios sostenibles: propuestas desde el Derecho. Colex. ISBN: 978-84-1194-818-0

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:** 35% de la nota final.
- **Prueba objetiva (test):** 35% de la nota final
- **Resolución de un caso práctico** en una prueba que se realizará en aula de examen: 30% 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		30%
Pruebas escritas		70%