

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

ASIGNATURA : Legislación y Política Alimentaria (2687)

TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica

MODALIDAD : Presencial

CURSO ACADÉMICO: 2026-2027

GRUPO: 2627-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

TEMPORALIDAD: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: MIGUEL ÁNGEL SENDÍN GARCÍA

EMAIL: masendin@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Jueves a las 12:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Licenciado Derecho (Universidad *Universidad de Salamanca*)
- Doctorado: Derecho (2002)
- Doctorado: Filosofía (2019)
- Y acreditado en la figura de Contratado doctor por ACSUCYL (2008)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Doctorado (He impartido docencia en todos los niveles (grado, master y doctorado) mayoritariamente en la Universidad Europea de Cervantes, pero también durante algún tiempo en la Universidad de Salamanca y en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- Más de 10 años (He publicado más de diez monografías y numerosos trabajos en revistas especializadas y obras colectivas, sobre diferentes materias de Derecho administrativo, Filosofía del Derecho y Filosofía)

OTROS DATOS CV :

Acreditado como Titular de Universidad ANECA, Investigador Principal del Grupo COLISEP, Miembro del Foro Iberoamericano de Derecho administrativo.

Coordinador de la Asesoría jurídica Académica UEMC desde el 2007 hasta el 2010. Del año 2010 al 2012, fue Vicerrector de Ordenación Académica y Profesorado UEMC. Durante los años 2022 a 2023 ha sido director del Aula de cine y derechos humanos. En la actualidad es Coordinador del Grado en Derecho UEMC y del Máster Universitario en Acceso a la Abogacía y la Procura UEMC.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CO1.2 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CO2.12 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CO2.8 - 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
- HD2.2 - 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.
- SC2.1 - 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 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CO3.3 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CT3.1 - 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 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CT3.3 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CT3.4 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

- SC3.2 - Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- CO4.4 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CT4.3 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CT4.6 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- HD4.2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD4.4 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD4.6 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- HD4.7 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- SC4.1 - 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 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- HD5.2 - 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.
- SC5.1 - 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

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 MÍNIMOS :

Legislación y normativa alimentaria en España y en Europa
Estructura y funciones de organizaciones relacionadas con la alimentación
Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios
Legislación de los aditivos alimentarios
Políticas alimentarias mundiales, internacionales y nacionales. Planificación y evaluación de políticas alimentarias. Sistemas de información sanitaria

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- Recursos didácticos: Casos
- Recursos interactivos : Simulaciones y modelos
- Otros recursos: Apuntes de la asignatura

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Temario de la asignatura:

Tema 1. Conceptos jurídicos básicos: Derecho, ordenamiento jurídico, norma jurídica.

Tema 2. Fuentes del Derecho.

Tema 3. El Derecho alimentario. Legislación y normativa alimentaria en España y en Europa. Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios

Tema 4. Las organizaciones con competencia en materia alimentaria: Estructura y funciones de organizaciones relacionadas con la alimentación.

Tema 5. Las políticas alimentarias mundiales, internacionales y nacionales. Planificación y evaluación de políticas alimentarias

Tema 6. Sistemas de información sanitaria

Tema 7. Legislación de aditivos alimentarios

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

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

BOE: <https://www.boe.es/>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Tutoría
- Evaluación

- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica inicialmente presentada. El profesor informará convenientemente al alumnado de las nuevas modificaciones puntuales, previa aprobación de la coordinación académica de la titulación

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 12 se realizará el Caso práctico.

4º. Semana 17 y 18. Realización de la prueba objetiva y recuperación de la prueba de respuesta corta y práctica.

No se permite el uso de herramientas de inteligencia artificial, salvo para buscar información, contrastar contenidos y fomentar la creatividad. Debiendo en dicho caso ser objeto de un uso ético, responsable y con aportación propia. En todo caso se considera un comportamiento no válido el uso inapropiado (reproducción sin trabajo propio).

En caso de que surjan dudas sobre un uso inapropiado de IA se aplicaran medidas para confirmar un uso correcto, como: defensas orales.

Tutorías académicas grupales

Se realizarán únicamente durante la Semana Amarilla. Se establecen 4 horas por asignatura, entre la convocatoria ordinaria y la extraordinaria. Los calendarios serán comunicados por los Centros (Facultad o Escuela). Se realizarán de forma presencial en la UEMC.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES :

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Prueba de Respuesta corta								X									X	Pruebas escritas:35%	X	
Ejecución de prácticas Consiste en la resolución de un caso práctico similar a los realizados en clase, pero que se realizará como una prueba escrita en el aula.												X					X	Ejecución de prácticas:30%	X	
Prueba objetiva Se realizará en la evaluación final (semanas 17 y 18) En dicha fecha se podrán también recuperar las pruebas de respuesta corta y caso práctico por aquellos alumnos que no las hubieran realizado o superado.																X	X	Pruebas escritas:35%	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, con una valoración del 35 %:
- Prueba objetiva (test): con una valoración del 35 %.
- Resolución de un caso práctico en una prueba que se realizará en aula de examen, con un valor total del 30 %.

Las pruebas no superadas se podrán recuperar en la prueba final que se celebre en las semanas 17 y 18.

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.

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 Régimen Disciplinario de los estudiantes,

El uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial tendrá una calificación de 0 (cero) en la actividad correspondiente. Si este comportamiento se produce de forma habitual o generalizada, podrá reflejarse en la evaluación continua y final.

Además, podrá dar lugar a la apertura de un expediente disciplinario, conforme a la normativa de la Universidad.

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.

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 Régimen Disciplinario de los estudiantes,

El uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial tendrá una calificación de 0 (cero) en la actividad correspondiente. Si este comportamiento se produce de forma habitual o generalizada, podrá reflejarse en la evaluación continua y final.

Además, podrá dar lugar a la apertura de un expediente disciplinario, conforme a la normativa de la Universidad.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	70 %	0 %	30 %	0 %