

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Legislación Alimentaria

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 1920-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

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Martes	18:00	20:00
Miércoles	16:00	18:00

TUTORÍAS GRUPALES :

Día	Hora inicio	Hora fin	Lugar
Martes	20:00	21:00	Sala de profesores principal

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
23 de enero de 2020	16:00	18:00	Laboratorio Informático 1336
22 de septiembre de 2020	16:00	18:00	Laboratorio Informático 1336

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Juan Alonso Yagüe

EMAIL: jalonsoy@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 20:00 horas

CV DOCENTE:

Ponente en el Diplomado en Sanidad

Ponente en Cursos y Seminarios para Farmacéuticos y Veterinarios Oficiales de la Consejería de Sanidad

Profesor asociado en la UVA

Ponente en másteres de posgrado

Profesor asociado a la UEMC desde 2016

CV PROFESIONAL:

Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid. Especialista en reproducción animal.

Diplomado en Sanidad

Técnico superior del Laboratorio Pecuuario de Burgos

Veterinario de Zona Básica de Salud

Técnico superior de la Agencia de protección de la salud y seguridad alimentaria

Actualmente está en la Zona Básica de Salud de Valladolid con responsabilidad del Control Oficial 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** : Mundial, Europea, Nacional, CCAA
 1. Introducción a la legislación. Procedimientos : Procedimientos documentados. Políticas alimentarias y sentencias
 2. Legislación Europea : "Paquete de Higiene
 3. RGSEAA : Registrar una empresa alimentaria
 4. Trazabilidad : Gestión y control de la Trazabilidad
 5. Control Oficial : Y otras actividades de control
 6. Alergias e intolerancias : Información al consumidor. Defensa al consumidor
 7. Alertas alimentarias : Redes de alerta. Seguridad
 8. Legislación nacional : Ley General de Sanidad. AESAN. Seguridad general de productos
 9. Nutrición y dietética : Complementos y aditivos
 10. Exportación : Sistemática para exportar alimentos. Normativa internacional, comunitaria y estatal por sectores

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

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:

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Carlos Felipe Tablado (2004): Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. - Paraninfo (664 FEL man). Ed Thomson. ISBN: 84-283-2885-4

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Comisión europea](http://ec.europa.eu/index_es.htm)(http://ec.europa.eu/index_es.htmregistrodeguíasnacionales:<http://ec.europa.eu/food/>)
Comisión europea

[Guías BPH](http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_foodhygiene_legis_guidance_good-practice_reg-nat.pdf)(http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_foodhygiene_legis_guidance_good-practice_reg-nat.pdf)
Registro de guías nacionales

[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

[OMS](https://www.who.int/es)(<https://www.who.int/es>)
Organización mundial de la salud

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

[Aranzadi](http://www.aranzadi.es/)(<http://www.aranzadi.es/>)
Legislación consolidada

[AECOSAN](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)(http://www.aecosan.mssi.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:

La planificación descrita a continuación puede verse modificada en el transcurso del curso según necesidades.

Semanas 1-3. Temas 1-3. Actividades formativas: Clase presencial, clases prácticas, trabajo en grupo, evaluación, tutoría

Semanas 4-6. Temas 4-6. Actividades formativas: Clase presencial, clases prácticas, trabajo en grupo, evaluación, tutoría

Semanas 7-9. Temas 7-8. Actividades formativas: Clase presencial, clases prácticas, trabajo en grupo, evaluación, tutoría

Semanas 10-12. Temas 9. Actividades formativas: Clase presencial, clases prácticas, trabajo en grupo, evaluación, tutoría

Semanas 13-15. Temas 10. Actividades formativas: Clase presencial, clases prácticas, Seminario, tutoría

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

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

El alumno debe superar todas las pruebas de respuesta corta realizadas a lo largo del curso.

El alumno debe superar la prueba final.

En los dos días designados en el calendario se realizarán pruebas para recuperar o subir la calificación previa.

Pruebas de respuesta corta: Se realizarán sin previo aviso a lo largo del curso y han de ser superadas en su totalidad. La media de las pruebas de respuesta corta realizadas a lo largo del curso constituirá el 50% de la nota final.

Pruebas para recuperar o subir la calificación previa: Se realizarán pruebas de respuesta corta para recuperar las no superadas. Si el alumno quiere subir la calificación previa, puede presentarse y, sólo si mejora su puntuación, se computará para subir la media.

Prueba final: Tendrá lugar en la fecha fijada por Decanato para la evaluación ordinaria. Consistirá en un ejercicio de respuestas cortas y resolución de supuestos prácticos. Constituirá un 50% de la nota final

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En la Convocatoria Extraordinaria no se guardan las notas obtenidas en la Convocatoria Ordinaria.

La prueba en convocatoria ordinaria consistirá en un ejercicio escrito de respuestas cortas y de desarrollo y en un ejercicio de resolución de supuestos prácticos.

La calificación será la media de la puntuación obtenida en ambos ejercicios. Se 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"

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	20%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	20%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	40%
Pruebas objetivas	20%

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.