

## 30829 - Legislación alimentaria

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2019/20

**Asignatura:** 30829 - Legislación alimentaria

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 3

**Periodo de impartición:** Segundo semestre

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:** ---

## 1. Información Básica

### 1.1. Objetivos de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es que el graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos conozca el contexto legal del ejercicio de su profesión, y sepa aplicarlo, teniendo en cuenta el complejo panorama legislativo español y de la Unión Europea en materia alimentaria. Con esta finalidad, el programa incluye tres bloques teóricos sobre conceptos generales de legislación, conceptos generales de legislación alimentaria y legislación alimentaria aplicada, y numerosas sesiones prácticas dirigidas a que el estudiante aprenda a utilizar herramientas de búsqueda de información de legislación española y europea a partir de distintas fuentes (Diarios Oficiales, bases de datos, etc.), y a interpretar los textos legales aplicables al sector alimentario en diferentes situaciones que se puedan presentar en su ámbito profesional.

### 1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

La asignatura Legislación Alimentaria forma parte de la materia "Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria". Se incluyen dentro de esta materia los conocimientos de gestión integral de calidad, y los contenidos relativos a temas de normalización y legislación alimentaria, de imprescindible conocimiento y comprensión ya que las normas legales son de obligado cumplimiento. Este bloque comprende también otros conocimientos relativos al entorno, estructura y potencialidades del sector agroalimentario en el que se desenvuelven las empresas, así como de gestión de los principales subsistemas empresariales, financiero y sobre todo, productivo y de márketing.

Esta asignatura es complemento indispensable de los contenidos de la mayoría de las materias que conforman el plan de estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, ya que permite el conocimiento del marco normativo legal que determina la actuación en el ámbito de la industria alimentaria. El dominio de los conocimientos en materia de legislación alimentaria es una herramienta imprescindible que contribuye adecuadamente a la formación integral de los alumnos.

Su superación servirá para facilitar el seguimiento de asignaturas de las materias "Procesado e Ingeniería de los Alimentos", "Microbiología e Higiene alimentaria" y "Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria", y para la superación de la materia "Integración de Enseñanzas" ubicada en el octavo semestre, en la que se imparten distintas asignaturas optativas de intensificación, un practicum, prácticas externas y el desarrollo y defensa de un proyecto fin de grado, para el que son fundamentales los conocimientos y destrezas adquiridos con esta asignatura.

### 1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Reforzará el aprendizaje de la asignatura el haber cursado asignaturas de cursos previos como "Bromatología", "Microbiología de los Alimentos" y "Análisis Microbiológico", así como asignaturas del primer cuatrimestre de tercer curso como "Higiene Alimentaria General" y "Tecnología de los Alimentos I".

Por otra parte, debido a que se va a realizar un trabajo tutelado en coordinación con las asignaturas de "Tecnología de los Alimentos II" e "Higiene Alimentaria Aplicada", se recomienda cursar las tres asignaturas simultáneamente.

## 2. Competencias y resultados de aprendizaje

### 2.1. Competencias

La superación de la asignatura contribuye a la adquisición de las siguientes competencias:

#### **Básicas y Generales**

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

CG1 - Gestionar la información, búsqueda de fuentes, recogida y análisis de informaciones, etc.

CG2 - Utilizar las TICs

CG3 - Trabajar en equipo

CG4 - Pensar y razonar de forma crítica.

CG5 - Trabajar de forma autónoma y realizar una autoevaluación.

CG6 - Respetar la diversidad y pluralidad de ideas, personas y situaciones.

CG7 - Transmitir información, oralmente y por escrito tanto en castellano como en inglés

CG8 - Mostrar sensibilidad medioambiental, asumiendo un compromiso ético.

CG9 - Negociar tanto con especialistas del área como con personas no expertas en la materia.

CG10 - Adaptarse a nuevas situaciones y resolver problemas.

CG11 - Emprender y estar motivado por la calidad.

### **Específicas**

CE10 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado.

CE11 - Asesorar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria, de informes y expedientes administrativos.

CE12 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria.

CE13 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina.

## **2.2.Resultados de aprendizaje**

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar que...

1. Conoce y sabe interpretar las diferentes normas jurídicas y la estructura del ordenamiento jurídico español
2. Conoce y sabe interpretar la legislación relacionada con el sector alimentario.
3. Conoce y sabe utilizar las herramientas para su búsqueda, análisis e interpretación.
4. Es capaz de aplicar los conocimientos adquiridos, tanto teóricos como prácticos, al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.
5. Es capaz de participar activamente en su proceso de aprendizaje, de organizarse, de planificar autónomamente el trabajo y de gestionar la información (tanto si está en castellano como en inglés).
6. Es capaz de elaborar en equipo un proyecto coordinado con otras asignaturas y defenderlo oralmente (en idioma castellano o en inglés), en el que se detallen los aspectos legales relacionados con el proceso de fabricación de un alimento.

## **2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje**

La adquisición de competencias a partir de los resultados de aprendizaje de esta asignatura contribuyen de forma importante, junto con el resto de asignaturas de la materia *¿Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria?*, a la capacitación de los estudiantes para el desempeño profesional de la titulación. Esta asignatura contribuye a la formación en los perfiles *¿Procesado de los alimentos?*, *¿Seguridad alimentaria?* y *¿Gestión y control de la calidad de productos en el ámbito alimentario?*, así como a la adquisición de las competencias de los perfiles profesionales *¿Asesoría legal, científica y técnica en el ámbito alimentario?*, *¿Docencia e Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos?* y *¿Desarrollo e innovación de procesos y productos en el ámbito alimentario?*.

Las competencias adquiridas permiten que los alumnos puedan afrontar con un elevado nivel de rigor y eficacia cualquiera de las salidas profesionales por las que opten, ya sea la dirección, asesoría y organización de las industrias alimentarias o bien la docencia e investigación en este campo.

## **3.Evaluación**

### **3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba**

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos superando las siguientes pruebas:

- 1. Examen teórico 1.** Los conocimientos adquiridos en las clases teóricas correspondientes al Bloque I (Conceptos generales de legislación) se evaluarán mediante una prueba escrita de tipo test. Su superación acreditará el logro del resultado de aprendizaje 1, y supondrá el 10% de la calificación final.
- 2. Examen teórico 2.** Los conocimientos adquiridos en las clases teóricas correspondientes al Bloque II (Conceptos generales de legislación alimentaria) y Bloque III (Legislación alimentaria aplicada) se evaluarán mediante una prueba escrita que constará de una pregunta de desarrollo, preguntas de contestación breve, y preguntas de tipo test. Este examen podrá incluir también preguntas relativas al Bloque I. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2 y 4, y supondrá el 40% de la calificación final.

Estas dos pruebas de evaluación de contenidos teóricos tendrán un peso del 50% de la calificación final de la asignatura.

**3. Examen Práctico.** Se realizará una prueba, en aula informática, en la que el alumno deberá resolver de forma individual situaciones análogas a las trabajadas en las clases prácticas. Consistirá en responder, por escrito, a una serie de preguntas relacionadas con textos legales (análisis jurídico, estructura de la norma, etc.) y con cuestiones de resolución en base a la legislación alimentaria (aditivos, etiquetado, criterios microbiológicos, etc.). La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4. Esta evaluación tendrá un peso del 30% de la calificación final.

**4. Trabajo tutelado coordinado.** Los estudiantes realizarán un trabajo en grupo, que va a estar coordinado con las asignaturas de ?Higiene Alimentaria Aplicada? y ?Tecnología de los Alimentos II?. Utilizando las fuentes legales aprendidas en las sesiones prácticas, deberán recopilar las normas legales relacionadas con el proceso de elaboración y comercialización de un alimento generando una base de datos. En dicha base de datos incluirán los textos, en PDF, de las normas legales, en los que deben haber subrayado los párrafos que hagan referencia al alimento o proceso. Los estudiantes deberán exponer y discutir oralmente el trabajo, en el que integrarán criterios legales, higiénicos y tecnológicos, y podrán hacerlo en castellano o en inglés. Se evaluará su dominio de la legislación mediante preguntas que se les plantearán de forma individual, oralmente y por escrito. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 2, 3, 4, 5 y 6. Esta evaluación tendrá un peso del 20% de la calificación final.

Si bien las cuatro pruebas serán convocadas en la fecha oficial indicada en el calendario de exámenes elaborado por el Centro para primera y segunda convocatoria (junio y septiembre), las pruebas 1, 3 y 4 serán convocadas adicionalmente durante el transcurso del periodo lectivo, concretamente la prueba 1 tras finalizar el Bloque I de teoría, la prueba 3 tras la realización de las prácticas de utilización de herramientas informáticas de obtención de información legal, y la prueba 4 en el mes de mayo, pudiendo ser superadas por el estudiante previamente a la convocatoria oficial.

#### **Criterios de valoración y niveles de exigencia.**

1. **Examen teórico 1.** Este examen constará de preguntas de tipo test con cuatro opciones de respuesta siendo una de ellas válida. Las respuestas correctas se valorarán con 1 punto. Las respuestas incorrectas restarán 0,25 puntos. Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y supondrá el 10% de la calificación final del estudiante en la asignatura.
2. **Examen teórico 2.** En la pregunta de desarrollo se valorará la claridad, el orden y la capacidad de relacionar los distintos aspectos legales del tema. En las preguntas de contestación breve se valorará la veracidad, claridad y concisión en las respuestas. Las preguntas de tipo test tendrán cuatro opciones de respuesta siendo una de ellas válida, puntuando con un valor de 1 las respuestas correctas, y las incorrectas restarán 0,25 puntos. Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y supondrá el 40% de la calificación final del estudiante en la asignatura.
3. **Examen práctico.** Se valorará la precisión en la respuesta y la capacidad de utilizar las herramientas de búsqueda de información legal para resolver las preguntas planteadas. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 30% de la calificación final.
4. **Trabajo tutelado coordinado.** Se evaluará la capacidad de obtener información legal sobre el tema propuesto, y de ordenar y gestionar dicha información con la elaboración de una base de datos. Asimismo, se evaluará la presentación, la exposición oral y discusión del trabajo realizado, y la capacidad de entender e interpretar el contenido de los textos legales mediante preguntas referentes a los mismos. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20% de la calificación final (ponderándose con un 50% la elaboración de la base de datos y la exposición del trabajo integrado, y con otro 50% la contestación individual de preguntas sobre el contenido de los textos legales). Se valorará negativamente los planteamientos que demuestren desconocimiento profundo y/o conceptual de la materia. Se valorará positivamente la presentación y defensa del trabajo en inglés.

Para superar la asignatura y demostrar que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos, la calificación obtenida en cada una de las cuatro pruebas deberá de ser igual o superior a 5. Con esta premisa, la calificación global se obtendrá calculando la media ponderada de las puntuaciones obtenidas en las cuatro pruebas.

En el caso de no cumplir este requisito para superar la asignatura, toda calificación igual o superior a 5 que el alumno obtenga en los dos exámenes de teoría se mantendrá hasta la segunda convocatoria (septiembre) del mismo curso académico. Las calificaciones iguales o superiores a 5 obtenidas en el examen práctico y en el trabajo tutelado coordinado se mantendrán durante dos cursos académicos.

**Sistema de calificaciones:** De acuerdo con el reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 22 de diciembre de 2010), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS)

5,0-6,9: Aprobado (AP)

7,0-8,9: Notable (NOT)

9,0-10: Sobresaliente (SB)

La mención de ?Matrícula de Honor? podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en el correspondiente curso académico.

## **4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos**

### **4.1. Presentación metodológica general**

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en actividades de exposición teórica por parte del profesor, actividades prácticas enfocadas a la resolución de cuestiones que se pueden presentar en el ámbito profesional, y la realización de un trabajo en grupo coordinado con otras asignaturas.

Para el desarrollo de las distintas actividades, el estudiante dispondrá del material docente en el Anillo Digital Docente de la Universidad (Moodle). Se recomienda al estudiante que complete sus apuntes a través de la consulta de las fuentes bibliográficas y de información recomendadas. A lo largo del curso se fomentará la participación activa de los estudiantes mediante el uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).

En relación al trabajo en grupo coordinado, éste será tutelado de forma específica en sus aplicaciones legales por la profesora responsable de la asignatura, orientando a los estudiantes en la búsqueda de información legal y en el análisis crítico de los datos encontrados.

Cada estudiante dispondrá de tutorías individuales o en grupo con el profesor de la asignatura para resolver las dudas o cuestiones que les vayan surgiendo a lo largo del desarrollo del temario.

## 4.2. Actividades de aprendizaje

El programa docente incluye 37 horas de clases magistrales, 23 horas de clases prácticas así como la realización de un trabajo tutelado coordinado.

Las clases magistrales que se desarrollarán en aula serán participativas y en ellas se expondrán de forma razonada los contenidos teóricos que se detallan en el programa. Además, con el objetivo de fomentar la motivación y la participación activa de los estudiantes en clase, a lo largo del programa teórico se plantearán ejercicios de autoevaluación mediante el uso de las TICs (app Socrative). Asimismo, los alumnos podrán participar en actividades de autoevaluación planteadas a través del Anillo Digital Docente de la Universidad (Moodle), pudiendo comprobar su progreso en la asignatura. Se valorará positivamente su participación en dichas actividades.

Las prácticas se realizan en aula informática, en sesiones de entre 2 y 4 horas. Estas actividades comenzarán una vez impartidos los conceptos generales de legislación y de acuerdo con la programación establecida por el Centro. Consistirán en actividades dirigidas a la adquisición de competencias mediante el estudio y análisis de textos legales, estudio de casos, análisis de situaciones y búsqueda de aspectos legales sobre un tema concreto, con un aprendizaje basado en la resolución de problemas.

El trabajo tutelado se realizará en coordinación con las asignaturas de ?Higiene Alimentaria Aplicada? y ?Tecnología de Alimentos II?. Los estudiantes, organizados en grupos, plantearán desde un punto de vista legal, higiénico y tecnológico el proceso de elaboración de un producto. Dicho trabajo será expuesto en sesión conjunta de las tres asignaturas con la finalidad de generar un debate posterior, lo que supondrá una última sesión práctica de integración de conocimientos. Con antelación a la exposición los alumnos entregarán por escrito un guión a los profesores.

## 4.3. Programa

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades:

**Docencia teórica** (37 horas presenciales)

- **Bloque I. Conceptos generales de legislación**

Conceptos generales de legislación. Ordenamiento jurídico. Fuentes del Derecho español y comunitario.

- **Bloque II. Conceptos generales de legislación alimentaria**

Principios generales de la legislación alimentaria. El *Codex Alimentarius*. Evolución del Derecho Alimentario Español y Comunitario. Competencias de las Administraciones Públicas en materia alimentaria.

- **Bloque III. Legislación alimentaria aplicada**

Normativa específica (horizontal y vertical) sobre:

- Sanidad
- Defensa de consumidores y usuarios
- Higiene de los productos alimenticios
- Criterios microbiológicos
- Residuos y contaminantes en alimentos
- Control oficial de los alimentos
- Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- Manipuladores de alimentos
- Aditivos
- Etiquetado (general, nutricional, alegaciones nutricionales y saludables)
- Materiales en contacto con los alimentos
- Alimentos de origen animal: carne y derivados, huevos y ovoproductos, leche y productos lácteos, productos de la pesca, moluscos bivalvos vivos, miel, otros.
- Alimentos de origen vegetal: frutas, verduras y derivados, grasas comestibles, harinas y derivados, azúcares y derivados, condimentos y especias, conservas y semiconservas, otros.
- Comidas preparadas
- Aguas y otras bebidas
- Tecnologías de conservación de alimentos: irradiación.
- Marcas de calidad: Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETGs), otras.
- Complementos dietéticos y alimentos destinados a una alimentación especial
- Nuevos alimentos
- Vigilancia tecnológica y patentes

#### **Docencia práctica (23 horas presenciales)**

- Conocimiento y manejo de herramientas informáticas de obtención de información sobre la legislación española y europea. Estructura de las normas jurídicas (4 horas).
- Aplicación de herramientas informáticas para dar respuesta legal a cuestiones que se pueden presentar en el ámbito profesional: contestación de preguntas de distintas modalidades de respuesta y casos prácticos (12 horas).
- Búsqueda de información legal sobre un tema específico y creación de una base de datos de legislación (4 horas).
- Sesión práctica de exposición y discusión oral del trabajo en grupo integrado con las asignaturas de ?Higiene Alimentaria Aplicada? y ?Tecnología Alimentaria II? (3 horas).

#### **4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave**

Las actividades y fechas clave de la asignatura están descritas en la página Web de la Facultad de Veterinaria (<https://veterinaria.unizar.es/academico/plan-estudios-grado-cta>). Dicho enlace se actualizará al comienzo de cada curso académico.

Las fechas e hitos clave de la asignatura están descritos con detalle, junto con los del resto de asignaturas de tercer curso en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en la página Web de la Facultad de Veterinaria (enlace: <https://veterinaria.unizar.es/academico/plan-estudios-grado-cta>). Dicho enlace se actualizará al comienzo de cada curso académico.

#### **4.5. Bibliografía y recursos recomendados**