Universidad Zaragoza

Curso Académico: 2022/23

30829 - Legislación alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2022/23
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.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro.

Objetivo 3: Salud y bienestar (Meta 3.D Refuerzo en la gestión de riesgos sanitarios).

Objetivo 4: Educación de calidad (Meta 4.3 Asegurar el acceso igualitario a la formación superior; Meta 4.4 Aumento de las competencias para acceder al empleo).

Objetivo 5: Igualdad de género (Meta 5.5 Asegurar la participación plena de la mujer e igualdad oportunidades).

Objetivo 9: Industria, innovación e infraestructuras (Meta 9.B Desarrollo de la tecnología, investigación e innovación).

Objetivo 12: Producción y consumo responsables (Meta 12.3 Reducción del desperdicio de alimentos).

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 márquetin.

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 preguntas de tipo test. 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.
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 preguntas relacionadas con textos legales (análisis jurídico, estructura de la norma, etc.) y a cuestiones de resolución en base a la legislación (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 25% de la calificación final.
4. **Trabajo tutelado coordinado.** Los estudiantes **r**ealizarán 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 los textos legales en PDF, mediante el uso de herramientas informáticas, deberán subrayar los párrafos que hagan referencia al alimento o proceso. Los estudiantes deberán presentar el trabajo integrando 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 25% de la calificación final.

Si bien el estudiante tendrá la posibilidad de superar las cuatro pruebas 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 y 4 serán convocadas adicionalmente durante el transcurso del periodo lectivo pudiendo ser superadas por los alumnos previamente a la convocatoria oficial. Concretamente la prueba 1 tras finalizar el Bloque I de teoría en febrero, y la prueba 4 en el mes de mayo. Los alumnos que no superen la prueba 4, o no hayan elegido esta modalidad, serán evaluados en las fechas oficiales indicadas por el Centro para primera y segunda convocatoria mediante una prueba de evaluación global que consistirá en un examen escrito con cuestiones de desarrollo relacionadas con el contenido del trabajo coordinado.

Criterios de valoración y niveles de exigencia.

1. **Examen teórico 1**. Este examen constará de 15 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 0,33 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**. Esta prueba consistirá en 50 preguntas de tipo test con cuatro opciones de respuesta siendo una de ellas válida, puntuando con un valor de 1 las respuestas correctas, y las incorrectas restarán 0,33 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**. Esta prueba consistirá en 4-5 preguntas de desarrollo. 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 25% de la calificación final.
4. **Trabajo tutelado coordinado.** Se evaluará la capacidad de obtener información legal sobre el tema propuesto, y de gestionar dicha información con el subrayado de los textos legales y la elaboración de una base de datos. Asimismo, se evaluará la integración de los criterios legales con los criterios higiénicos y tecnológicos en la presentación y discusión del trabajo realizado, y la capacidad de entender e interpretar el contenido de los textos legales mediante preguntas referentes a los mismos. Se hará un seguimiento y evaluación de los estudiantes en las sesiones prácticas y de tutoría programadas para la realización del trabajo. La calificación será de 0 a 10 y

supondrá el 25% de la calificación final. 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.

Durante el desarrollo de las clases los estudiantes tendrán que tener en cuenta todos los procedimientos y las normas que se recogen en los siguientes documentos:

- "Guía Preventiva para el Estudiante de la Universidad de Zaragoza", que se encuentra disponible en la siguiente dirección:
  https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/guia_preventiva_para_estudiantes.pdf
- Manual de seguridad en los laboratorios de la Universidad de Zaragoza y normas marcadas por la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales:

https://uprl.unizar.es/inicio/manual-de-procedimientos

https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/manual_de_seguridad_en_los_laboratorios_de_la_

Además, se seguirán las indicaciones dadas en materia de seguridad por el profesor responsable de las clases.

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 1 y 3 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 alimento. Se hará una sesión conjunta de las tres asignaturas con la finalidad de generar un debate y puesta en común de los conocimientos adquiridos, lo que supondrá una última sesión práctica de la asignatura. Con antelación a esta práctica, los alumnos entregarán por escrito un guión de su trabajo 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:

  - 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

  - Otros: Tecnologías de conservación de alimentos (irradiación); Marcas de calidad diferenciada; 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 (3 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 (10 horas).
- Búsqueda de información legal sobre un tema específico y creación de una base de datos de legislación (7 horas).
- Sesión práctica de debate 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 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.