

30829 - Legislación alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

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 de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es que el estudiante conozca el contexto legal del ejercicio de su profesión y sepa aplicarlo, teniendo en cuenta el actual panorama legislativo español y de la Unión Europea en materia alimentaria. Con esta finalidad, el programa incluye tres bloques teóricos (conceptos generales de legislación, conceptos generales de legislación alimentaria y legislación alimentaria aplicada), así como numerosas sesiones prácticas dirigidas al aprendizaje de herramientas de búsqueda y análisis de información legal, y a la interpretación de textos legales aplicables al sector alimentario en diferentes situaciones que se puedan presentar en el ámbito profesional.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los 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 contribuirá en cierta medida al logro de los Objetivos 3, 4 y 12.

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.

3. Programa de la asignatura

Docencia teórica:

- **Bloque I.** Conceptos generales de legislación. Ordenamiento jurídico. Fuentes del derecho español y comunitario.
- **Bloque II.** Conceptos generales de legislación alimentaria. El Codex Alimentarius. Evolución del derecho alimentario español y comunitario. Principios generales de la legislación alimentaria.
- **Bloque III.** Legislación alimentaria aplicada. Higiene de los productos alimenticios. Criterios microbiológicos. Límites máximos de residuos y contaminantes. Control oficial. Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. Manipuladores de alimentos. Aditivos. Etiquetado. Materiales en contacto con los alimentos. Alimentos de origen animal. Alimentos de origen vegetal. Comidas preparadas. Aguas y otras bebidas.

Docencia práctica:

- Herramientas informáticas de obtención de información sobre la legislación española y europea y su aplicación a cuestiones que se pueden presentar en el ámbito profesional.
- Trabajo en grupo tutelado de recopilación, lectura y análisis de información legal sobre un tema específico, y presentación de forma coordinada con las asignaturas "Higiene Alimentaria Aplicada" y "Tecnología Alimentaria II".

4. Actividades académicas

- Clase magistral participativa. Exposición y debate del programa teórico en aula.
- Actividades prácticas. Dirigidas a la adquisición de competencias mediante la búsqueda, el estudio y el análisis de textos legales en aula informática y su aplicación a la resolución de cuestiones, así como a la realización de un trabajo

- tutelado coordinado.
- Trabajos docentes. Tutela del trabajo coordinado.
- Estudio personal.
- Evaluación.
- Tutoría individual/grupal. Sesiones presenciales o virtuales para resolución de dudas.

5. Sistema de evaluación

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 se evaluarán mediante una prueba escrita de tipo test, que constará de 15 preguntas 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. La superación de esta prueba supondrá el 10% de la calificación final.
2. **Examen teórico 2.** Los conocimientos adquiridos en las clases teóricas correspondientes a los Bloques II y III se evaluarán mediante una prueba escrita de tipo test, que constará de 50 preguntas 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. La superación de esta prueba 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 4-5 preguntas de desarrollo relacionadas con la búsqueda, el análisis jurídico y el contenido de textos legales. Se valorará la precisión en la respuesta y la capacidad de utilizar las fuentes de información legal para resolver las preguntas planteadas. La superación de esta prueba supondrá el 25% de la calificación final.
4. **Trabajo tutelado coordinado.** Los estudiantes 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. Se valorará la capacidad de obtener información legal sobre el tema propuesto, y de gestionar dicha información. Asimismo, se evaluará la integración de los criterios legales con los criterios higiénicos y tecnológicos en la presentación y discusión del trabajo, 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 superación de esta prueba supondrá el 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, 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. En relación a la prueba 4, aquellos alumnos que no la superen por adelantado, 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 la entrega de un informe y un examen escrito con cuestiones de desarrollo relacionadas con esa actividad.

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 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.

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

- 3 - Salud y Bienestar
- 4 - Educación de Calidad
- 12 - Producción y Consumo Responsables