GUÍA DOCENTE DE NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
CURSO 2012-2013
FICHA DE ASIGNATURA

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: **NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**		
CÓDIGO: 1031125	**AÑO DEL PLAN DE ESTUDIO**: 2001	
TIPO (troncal/obligatoria/optativa) : troncal		
Créditos totales (LRU / ECTS): 4,5/3,6	**Créditos LRU/ECTS teóricos: 3/2,4**	**Créditos LRU/ECTS prácticos: 1,5/1,2**
CURSO: segundo	**CUATRIMESTRE: 2º**	**CICLO: 2º**

DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES

NOMBRE: ROSA MARÍA BLANCA HERRERA		
CENTRO/DEPARTAMENTO: FACULTAD DE FARMACIA. DPTO. NUTRICIÓN Y BROMATOLOGIA.		
ÁREA: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA		
Nº DESPACHO:	**E-MAIL : rblanca@ugr.es**	**TF**: 958-240669
URL WEB:		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. DESCRIPTOR SEGÚN BOE

Normalización en Bromatología. Derecho alimentario. Principios y aplicaciones. Deontología

2. SITUACIÓN

2.1. PRERREQUISITOS: Conocimientos previos de Bromatología.

2.2. CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN: Asignatura troncal del 2º curso de la Licenciatura. Materia de importancia para los conocimientos integrales de la Licenciatura. Aporta los aspectos legislativos, referentes a la alimentación, necesarios para la aplicación del trabajo profesional. Al mismo tiempo, a través de estos conocimientos, prepara al alumno para el ejercicio de su profesión, en el ámbito de la ética profesional.

2.3. RECOMENDACIONES: Es necesario conocimientos bromatológicos para el desarrollo adecuado de la materia.

3. COMPETENCIAS

3.1. COMPETENCIAS TRANSVERSALES/GENÉRICAS:

3.1.1 COMPETENCIAS INSTRUMENTALES

-Habilidades cognoscitivas
. Capacidad de análisis y síntesis
. Conocimientos generales básicos
-Capacidad metodológica
. Resolución de problemas

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	1 / 9
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA

. Toma de decisiones
-Destrezas tecnológicas
. Habilidades básicas de informática
. Habilidades de gestión de la información
-Destrezas lingüísticas
. Comunicación oral y escrita en lengua española

3.1.2. COMPETENCIAS PERSONALES

-Capacidades individuales
. Razonamiento crítico y autocrítica
-Destrezas sociales
. Trabajo en equipo interdisciplinario

3.1.3.COMPETENCIAS SISTEMÁTICAS

-Capacidad emprendedora
. Iniciativa y espíritu emprendedor
. Capacidad para generar nuevas ideas (creatividad)
-Capacidad de organización
. Preocupación por la calidad
. Habilidades para trabajar de forma autónoma
. Adaptación a nuevas situaciones
-Competencias de logro
. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
. Capacidad de aprender
. Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
. Capacidad de comunicación oral de los conocimientos adquiridos
. Sensibilidad a temas medioambientales

3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- ***Cognitivas (Saber):*** Conocer los aspectos legislativos que rigen la alimentación.
- ***Procedimentales/Instrumentales (Saber hacer):*** Saber utilizar e interpretar los medios de búsqueda de la legislación de un alimento o grupo de ellos.
- ***Actitudinales (Ser):*** Tener preparación legislativa alimentaria para poder desarrollar su profesión como tecnólogo de alimentos.

4. OBJETIVOS

Dicha disciplina pretende capacitar al alumno de los conocimientos básicos que engloba la legislación del alimento, con lo cual quedará suficientemente capacitado para la interpretación y puesta en práctica de cualquier aspecto legislativo que necesite desarrollar en su vida profesional.

5. METODOLOGÍA

La metodología se basará en una participación activa del alumno como elemento clave del sistema de formación. El profesor actuará como coordinador del proceso de aprendizaje.

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	2 / 9
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA

Para el desarrollo del temario teórico se utilizarán el modelo de lecciones magistrales. Deben de estar bien estructuradas, con referencias previas, síntesis parciales y finalmente breve resumen de la exposición. Manteniendo en todo momento intercambios cognitivos entre profesor y alumno.

El desarrollo del temario práctico se realizará mediante la búsqueda de legislación vigente de determinados grupos de alimentos por parte de los alumnos. Durante su desarrollo, los alumnos expondrán a sus compañeros los resultados obtenidos, estableciéndose un debate dónde el profesor actuará como coordinador.

NÚMERO DE HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO:

SEGUNDO CUATRIMESTRE:

Nº de Horas en créditos ECTS: ..3,6.....

Actividades en colaboración con el profesor: ...1,56.....

Clases teóricas…….0,8

Clases prácticas……0,48

- Exposiciones y Seminarios ….0,28
- Excursiones y visitas.
- Tutorías especializadas colectivas (presenciales o virtuales):
- Otros

Actividades autónomas del alumnado: ….2,04

- Horas de estudio…1,5
- Preparación de Trabajos….0,4
- Tutorías especializadas individuales (presenciales o virtuales)…..0,04
- Realización de Exámenes: 0,1
- Otras:

6. TÉCNICAS DOCENTES

Sesiones académicas teóricas X	Exposición y debate: X	Tutorías especializadas: X
Sesiones académicas prácticas X	Visitas y excursiones:	Controles de lecturas obligatorias:
Otros (especificar):		

7. BLOQUES TEMÁTICOS

PROGRAMA TEÓRICO

MÓDULO I. INTRODUCCIÓN.

TEMA 1.- Concepto de normalización y de legislación. Objetivos. Evolución histórica. Relación con otras ciencias. Importancia actual y futura. Bibliografía.

TEMA 2.- Normalización alimentaria. Concepto. Objetivos. Términos y conceptos

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	3 / 9
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA

asociados: Homologación, Certificación y Acreditación. Clases de normas.

TEMA 3.- Organismos de Normalización Alimentaria. Clasificación. Niveles de actuación. Funciones.

MODULO II. ASPECTOS JURÍDICOS EN LA ALIMENTACIÓN COMUNITARIA Y NACIONAL.

TEMA 4.- Legislación Alimentaria Comunitaria. Origen y creación de la Comunidad Europea. Tratados constitutivos y sus modificaciones. Instituciones de la Comunidad. Competencias en la alimentación. Actos jurídicos comunitarios.

TEMA 5.- Legislación Alimentaria Española. Antecedentes. Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria. El Código Alimentario Español. Reglamentaciones autonómicas

TEMA 6.- Derecho Alimentario. Origen. Concepto. Contenido. Objetivos. Procedimientos legislativos: cláusulas de salvaguardia y principio de subsidiariedad. Comitología alimentaria.

MODULO III. REGLAMENTACIÓN VERTICAL.

TEMA 7.- Armonización. Bases jurídicas. Enfoque tradicional. Nuevo enfoque. Formas de armonización. Planteamiento global de armonización.

TEMA 8.- Aditivos alimentarios. Reglamentación "marco" de aditivos.

TEMA 9.- Reglamentación sobre carnes. Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

TEMA 10.- Reglamentación de leche y derivados. Reglamento de centrales lecheras y otras industrias lácteas. Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

TEMA 11.- Reglamentación sobre aceites. Regulación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles. Convenio internacional del aceite de oliva. Reglamento relativo a las características del aceite de oliva y sus métodos de análisis**.**

TEMA 12.- Reglamentación sobre cereales. Regulación técnico-sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de cereales.

TEMA 13.- Reglamentación vitivinícola. Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes. Principales denominaciones de origen españolas vitivinícolas. Reglamentación sobre la organización común del mercado vitivinícola. Organización internacional de la viña y el vino. (O.I.V.).

MODULO IV. REGLAMENTACIÓN HORIZONTAL.

TEMA 14**.-** Control Oficial de los Alimentos. Principios generales de control alimenticio, balance y perspectivas comunitarias. Inspección. Toma de muestra. Control de higiene

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	4 / 9
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA

personal. Examen de material escrito y documental. Verificación y resultados. Técnica de autocontrol.

TEMA 15.- Reglamentación en la cadena de producción alimentaria. Proceso de fabricación, almacenamiento, distribución y requisitos para su comercialización.

TEMA 16.- Registro general sanitario de alimentos. Naturaleza jurídica. Ámbito de aplicación. Inscripción.

TEMA 17.- Etiquetado de productos alimenticios.. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad. Etiquetado nutricional.

TEMA 18.- Publicidad de los productos alimenticios. Sujeto, objeto y fin de la publicidad alimenticia. Publicidad engañosa. Reglamentación.

TEMA 19.- La calidad de los productos alimenticios. Introducción. Factores que afectan a la calidad. Mejoramiento continuo de la calidad. La influencia de los procesos tecnológicos en la calidad de los alimentos. Situación actual de la calidad. Normas de calidad.

TEMA 20.- Nuevos conceptos de alimentos. Base jurídica del alimento. Concepto de alimento "nuevo", alimento funcional, alimento transgénico. Seguridad general de los productos alimenticios. Reglamentación.

TEMA 21.- Defensa de los consumidores. Ley general para la defensa de los consumidores y usuarios. Evolución del movimiento de los consumidores y el derecho de protección al consumidor. Servicios públicos y privados de interés para el consumidor. Formas de actuación ante quejas de consumidores.

PROGRAMA PRÁCTICO

Tipos de documentos existentes en la legislación española y comunitaria alimentaria. Conocimiento y manejo de los mismos.

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1 GENERAL

- AENOR. Guía del empresario. Normalización y Certificación en la CEE del 93. Aenor, 1990.
- ARIZA DOLLA, G. Barreras técnicas al Comercio. Normalización y Certificación de productos. Madrid, 1989.
- BARROS, C. La certificación de la calidad en la industria alimentaria. Madrid, 1993.
- BISKUP, R. Europa. De la realidad a la utopía. Madrid, 1985.
- BLANCA HERRERA, R.; LOPEZ MARTINEZ, M.C.; MARTIN CASTILLA, D. Garantías sanitarias y libre circulación de alimentos de fabricación industrial en la CEE. Granada , 1994.
- CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL Y DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	5 / 9
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA

7ºed. Madrid, 2006.

- COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. COM(87) 462 final. "Programa de colaboración en control alimentario" Bruselas, 1987.
- COMMUNICATION DE LA COMMISSION AL CONSEIL ET AU PARLEMENT EUROPEEN. (com (85) 603). Achèvement du marché intérieur: "Législation communautaire des denrées alimentaires", 1985.
- COMUNIDADES EUROPEAS-COMISION. El ABC del derecho comunitario. Luxemburgo, 1991.
- BEBOYSER P. Le droit communantaire relatif aux denrées alimentaires. Bruxelles 1989.
- DERACHE, J.: "La seguridad alimentaria. Reglamentación europea". Toxicología y seguridad de los alimentos. Barcelona, 1990.
- FONTAINE, P. "La declaración Schuman (1950-1990)". Una idea nueva para Europa. Luxemburgo, 1990.
- MATTERA, A. El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento. Madrid, 1991.
- MONNET, J. XII Informe general sobre la actividad de las Comunidades Europeas. Luxemburgo, 1989.
- NORMATIVA COMUNITARIA: Reglamentos, Directivas, etc... referentes al campo alimenticio.
- NORMATIVA ESPAÑOLA: Real Decreto, Orden Ministerial, etc. referentes a la alimentación.
- PLENDER, R.; PEREZ SANTOS, J. Introducción al Derecho Comunitario Europeo. Madrid, 1985.

8.2 ESPECÍFICA

Se utilizarán todas las páginas web correspondientes a Organismos oficiales y profesionales.

9. EVALUACIÓN

Criterios de evaluación

El alumno tras el periodo de clases teóricas deberá realizar un examen escrito, donde se reflejarán los conocimientos adquiridos en dicha disciplina.

Al mismo tiempo durante el período de dichas clases, de forma fortuita se le realizarán preguntas en clase, las cuales ayudarán a reflejar los conocimientos que el alumno va adquiriendo.

En cuanto al programa práctico, los alumnos deberán realizar exposiciones orales, las cuales estarán abiertas a debate. Dónde se evaluará tanto la forma como el contenido de las mismas.

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	6 / 9
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA

Instrumentos de evaluación

Exámenes.

Preguntas cortas realizadas en clase.

Trabajo práctico.

10. MECANISMOS DE SEGUIMIENTO *(al margen de los contemplados a nivel general para toda la experiencia piloto, se recogerán aquí los mecanismos concretos que los docentes propongan para el seguimiento de cada asignatura)***:**

Para el seguimiento del sistema de enseñanza-aprendizaje por el profesor se propone.

-Asistencia a clase
-Participación del alumno en clase
-Exposición, debate y elaboración del trabajo práctico.
-Resultado de las preguntas cortas realizadas en clase.
-Examen final de los conocimientos teóricos adquiridos.

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	7 / 9
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA

Distribuya el número de horas que ha respondido en el punto 5 en 20 semanas para una asignatura cuatrimestral y 40 para una anual

11. ORGANIZACIÓN DOCENTE SEMANAL (Sólo hay que indicar el número de horas que a ese tipo de sesión va a dedicar el estudiante cada semana)

SEMANA	Nº de horas de sesiones Teóricas	Nº de horas sesiones prácticas	Nº de horas Exposiciones y seminarios	Nº de horas Visita y excursiones	Nº de horas Tutorías especializadas	Nº de horas Control de lecturas obligatorias	Exámenes	Temas del temario a tratar
Segundo Cuatrimestre								
1ª Semana	2							1-2-3
2ª Semana	2							4-5
3ª Semana	2							6-7
4ª Semana	2							7-8
5ª Semana	2							9-10
6ª Semana	2							11-12
7ª Semana	2							13-14
8ª Semana	2							15-16
9ª Semana	2							17-18
10ª Semana	2							19-20-21
11ª Semana		16	2					
12ª Semana			2					
13ª Semana					1			
14ª Semana							1,5ex. teórico	
15ª Semana								
16ª Semana								
17ª Semana								
18ª Semana								
19ª Semana								
20ª Semana								

El encabezado de las columnas deberá rellenarse con las actividades señaladas en el apartado 5

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	8 / 9
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	2012-03-13 mar 10:15:18 +0100
		CERT. CADUCIDAD	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA

Transformación de créditos LRU a créditos ECTS. Suprimir la página cuando se tenga cumplimentada esta ficha para cada materia.

ANEXO-I

CRÉDITO ECTS		
COMPONENTE LRU (nº cred. LRUx10)		RESTO (hasta completar el total de horas de trabajo del estudiante)
70%	**30%**	
Clases Teóricas Clases Prácticas, incluyendo • prácticas de campo • prácticas de laboratorio • prácticas asistenciales Todas ellas en la proporción establecida en el Plan de Estudios	• Seminarios • Exposiciones de trabajos por los estudiantes • Excursiones y visitas • Tutorías colectivas • Elaboración de trabajos prácticos con presencia del profesor • …	• Realización de Actividades Académicas Dirigidas sin presencia del profesor • Otro Trabajo Personal Autónomo (entendido, en general, como horas de estudio, Trabajo Personal...) • Tutorías individuales • Realización de exámenes • …

Código de verificación: NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA. . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp

FECHA Y HORA	15/10/2014 22:42:22	PÁGINA	9 / 9
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100

NgqkU7cfknj6T09a/ZGm635CKCJ3NmbA