GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**
Código: 102239
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 2
Denominación del módulo al que pertenece: GESTIÓN Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Materia: GESTIÓN Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Carácter: OBLIGATORIA
Duración: PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6.0
Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual: Moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: IZQUIERDO CARRASCO, MANUEL (Coordinador)
Departamento: DERECHO PÚBLICO Y ECONÓMICO
Área: DERECHO ADMINISTRATIVO
Ubicación del despacho: Facultad de Derecho y CC.EE. y Empresariales
E-Mail: ad1izcam@uco.es Teléfono: 957218855

Nombre: ACOSTA PENCO, MARÍA TERESA
Departamento: DERECHO PÚBLICO Y ECONÓMICO
Área: DERECHO ADMINISTRATIVO
Ubicación del despacho: Facultad de Derecho y CC.EE. y Empresariales
E-Mail: d92acpem@uco.es Teléfono: 957218855

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Es la primera y única asignatura de carácter jurídico de la titulación, por lo que no es factible establecer unas recomendaciones de conocimiento previas. Precisamente, por este motivo, se considera esencial la asistencia y participación del alumno en las distintas actividades de la asignatura, como única forma para familiarizarse con una materia totalmente nueva. Además, esto se refuerza por la inexistencia de un manual editado que se ajuste al contenido de esta asignatura. En cualquier caso, en la explicación del temario teórico se utilizarán unas presentaciones PowerPoint que se facilitarán a los alumnos.

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

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.
CT2	Capacidad de resolver problemas.
CT3	Capacidad de trabajar en equipo.
CT4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CT6	Adquirir un compromiso ético.
CT8	Desarrollar un razonamiento crítico.
CT11	Capacidad de organización y planificación.
CE8	Aplicar las normas de higiene alimentaria al diseño de industrias, así como a los procesos y productos alimentarios, para garantizar la gestión de la seguridad alimentaria de acuerdo al marco legal establecido.
CE15	Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

OBJETIVOS

-Formar al alumnado de Tecnología de los Alimentos en un sector jurídico, el de la intervención administrativa en el campo alimentario, que constituye el marco necesario en el que habrá de desarrollar su profesión.
-Entrenar al estudiante en la búsqueda de normas jurídicas y en su análisis, interpretación y aplicación asupuestos concretos.
- Facilitar unas herramientas o instrumentos de conocimiento imprescindibles para incrementar su aptitud profesional.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

TEMA 0
Introducción al sistema de fuentes del Derecho y a la organización territorial del Estado español

TEMA 1
La legislación alimentaria y sus caracteres generales.-
La legislación alimentaria: concepto. - Los mandatos constitucionales de protección de la salud y de defensa de los consumidores.- Marco legislativo general.- Ámbito material: el concepto de alimento y de actividad alimentaria.- Modalidades de la actuación administrativa en el ámbito alimentario.

TEMA 2
Distribución de competencias.-
Distribución de competencias entre el Estado y las Comunidades Autónomas en la Constitución y en los Estatutos de Autonomía.- Las competencias de las Administraciones Locales.- Coordinación y colaboración.- El papel de la Unión Europea en el ámbito alimentario.

TEMA 3

GUÍA DOCENTE

La actividad administrativa de limitación en materia alimentaria.-
Intereses y deberes de los que se ocupa.- En especial, el deber de no lesionar ni poner en peligro la salud y seguridad. El concepto de alimento seguro.- En especial, la protección de los intereses económicos y sociales. Protección frente a fraudes. Pesos y medidas.- En especial, del deber de información a los consumidores. El etiquetado de alimentos.- Principios generales de la actividad de limitación y su proyección en materia alimentaria. El principio de precaución en materia alimentaria.- Cuadro general de los medios de esta actividad administrativa.

TEMA 4
La reglamentación de los productos, actividades y servicios de carácter alimentario
Nociones generales.- Previsión de estos reglamentos en la legislación sanitaria, en la de consumo y en otras.- Referencia al Código Alimentario Español, Reglamentaciones Técnico-sanitarias, Normas de calidad y listas positivas de aditivos.- Contenido de los reglamentos.- Competencia para dictarlos.- Obligatoriedad.- Relación con la actividad de normalización.

TEMA 5
Controles preventivos.-
Modalidades.- Consideración especial de las autorizaciones administrativas, declaraciones responsables y de las comunicaciones previas.- Inscripciones registrales.- En especial, El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos: finalidad; competencias estatales y autonómicas; establecimientos que deben inscribirse; consecuencias de la falta de inscripción; convalidación, cancelación y revocación de la inscripción.

TEMA 6
La inspección y el control oficial de los alimentos y actividades alimentarias.-
Concepto, regulación y fines.- Posición jurídica de la inspección y deberes de los sujetos inspeccionados. Potestades de la inspección y límites.- Iniciativa y desarrollo.- Constancia documental (el acta de inspección).- En especial, la toma de muestras y la práctica de análisis.- Competencias.- Los laboratorios de análisis.- En especial, el autocontrol (ARPCC).

TEMA 7
Medidas administrativas no sancionadores de reacción ante el incumplimiento de los deberes.-
Previsión de estas medidas en la legislación sanitaria, de seguridad alimentaria, de consumo y en otras.- Desarrollo reglamentario. RD 1801/2003.- Presupuestos de hecho, contenido y personas contra las que se dirigen.- Necesidad de procedimiento administrativo y excepciones.- Competencia para su adopción.

TEMA 8
Infracciones y sanciones administrativas y penales en el ámbito alimentario.-
Conceptos y principios fundamentales.- Infracciones penales.- Infracciones y sanciones administrativas: regulación.- Sanciones y reglas para determinar la procedente en cada caso.- Personas responsables.- Concurrencia de responsabilidades.- Procedimiento sancionador.- Extinción de responsabilidad.- Competencias sancionadoras de las diferentes Administraciones.

2. Contenidos prácticos

Se realizan actividades prácticas complementarias de los contenidos teóricos (análisis de normas, comentarios de noticias, análisis de sentencias, resolución de casos, publicación de entradas en blog, etc.).

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Salud y bienestar

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/grados

GUÍA DOCENTE

Agua limpia y saneamiento
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Véase sistema de evaluación.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Este alumnado podrá acogerse a un sistema especial de evaluación que se detalla en el apartado correspondiente

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	4	-	4
Análisis de documentos	-	3	3
Estudio de casos	-	8	8
Exposición grupal	-	2	2
Lección magistral	41	-	41
Tutorías	-	2	2
Total horas:	***45***	***15***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Análisis	10
Búsqueda de información	10
Ejercicios	5
Estudio	55
Trabajo de grupo	10
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas
Resumenes de los temas

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Estudio de casos	Exámenes	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB3	X	X	X
CB4	X	X	X
CE15	X	X	
CE8	X	X	X
CT11	X		X
CT2	X		X
CT3	X		X
CT4	X		X
CT6	X		X
CT8	X	X	X
Total (100%)	***20%***	***70%***	***10%***
Nota mínima (*)	***1***	***3***	***1***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

ESTAS CONSIDERACIONES GENERALES SON APLICABLES A TODO EL ALUMNADO

- Exámen final: 70 % de la nota total. En esta nota también se valorará la redacción, sintaxis y ortografía. No se prevé la realización de un examen parcial. El examen será escrito. En caso de que el examen final conste de una parte tipo test y otra de preguntas de desarrollo, se habrá de obtener una calificación mínima en el tipo test (se informará detalladamente con antelación) para continuar la corrección del examen. Particularmente en la convocatoria de septiembre y convocatorias extraordinarias, el examen podrá incluir la realización de un supuesto práctico.
- Participación en clase y realización y exposición de trabajos: Hasta 3 puntos de la nota final. Esta calificación sólo es posible obtenerla durante el periodo de impartición docente (esto es, con posterioridad a la finalización de las clases no se valorará la realización y entrega de trabajos y similares) y se conservará hasta la convocatoria de septiembre. El profesor responsable podrá valorar la aplicación de una sobreponderación de este bloque de un punto.

A los repetidores, se les aplicará este mismo sistema, puesto que este sistema de evaluación ya se había utilizado también en el curso académico anterior.

Se tendrá en cuenta la capacidad y corrección en la expresión oral y escrita -en especial, sintaxis, puntuación y ortografía- del alumno. Los exámenes que contengan alguna falta de ortografía grave estarán suspensos.

GUÍA DOCENTE

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se prevé un régimen de evaluación específico para aquellos ESTUDIANTES A TIEMPO PARCIAL -así reconocido formalmente-, que no puedan asistir a clase por estar realizando una estancia Erasmus o similar, o por tener un contrato de trabajo y estar debidamente dado de alta en la Seguridad Social. Para poder beneficiarse de este régimen especial, estos estudiantes tendrán que comunicarlo al profesor responsable durante las dos primeras semanas de clase, acreditar su situación debidamente e ir entregando, conforme se vayan realizando, todos los supuestos prácticos que se realicen en clase.

Aclaraciones sobre la evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

En estas convocatorias el examen tendrá una valoración de 10 puntos y habrá una parte práctica que tendrá un valor de 3 puntos.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

La calificación total obtenida y la implicación en el desarrollo de la asignatura

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Resulta imprescindible para los alumnos contar con las disposiciones legales y reglamentarias que se analizan en esta asignatura y que se indicarán en las explicaciones de cada una de sus partes. Existen recopilaciones que recogen la mayoría de los textos legales y reglamentarios estudiados (por ej., el Legislación Alimentaria. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias, anotado por Paloma Deleuze, Tecnos, a fecha del cierre de esta guía NO hay edición actualizada de esta obra) y otras temáticas o monográficas que cubren partes de la asignatura. En cualquier caso, en las primeras semanas de clase se realizará una actividad práctica para que el alumnado aprenda a buscar la normativa en las bases de datos a su disposición.

2. Bibliografía complementaria

- AA.VV. (1984) Los alimentos: Inspección y control, Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid.
- Franch Saguer, M. (2002). La seguridad alimentaria: las agencias de seguridad alimentaria. RAP nº. 159
- González Ríos, Isabel, Sanidad animal y seguridad alimentaria en los productos de origen animal, Comares, Granada, 2004.
- González Vaqué, Luis (2016), Lecciones de Derecho Alimentario 2015-2016, Aranzadi.
- López Benítez, M. (1996). Las Denominaciones de Origen, CEDECS, Barcelona.
- Losada Manosalvas, S. La gestión de la seguridad alimentaria, Ariel Prevención y Seguridad, Barcelona.
- Rebollo Puig, Manuel, e Izquierdo Carrasco, Manuel, (1998), Manual de la Inspección de Consumo,INC, Madrid.
- Rebollo Puig, M. (1989) Potestad sancionadora, alimentación y salud pública, MAP, Madrid.
- Recuerda Girela, Miguel Angel (2006), Seguridad alimentaria y nuevos alimentos: régimen jurídico-administrativo, Pamplona, Aranzadi.
- Recuerda Girela, Miguel Angel (dir.) (2011), Tratado de Derecho Alimentario, Pamplona, Aranzadi.
- Rodríguez Font, Mariola (2007), Régimen jurídico de la seguridad alimentaria. De la policía administrativa a la gestión de riesgos, Barcelona, Marcial Pons.
- Salamero Teixidó, Laura (dir) (2019). Manual Básico de Derecho Alimentario. Tirant lo Blanch, Valencia.

GUÍA DOCENTE

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Fecha de entrega de trabajos

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO A

El escenario A, se corresponde con una menor actividad académica presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que limite el aforo permitido en las aulas.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario A

Se adoptará un sistema multimodal o híbrido de enseñanza que combine, en todo lo posible, las clases presenciales en aula y las clases presenciales por videoconferencia (sesiones síncronas) que se impartirán en el horario aprobado por el Centro. La distribución temporal de las actividades que se llevarán a cabo de forma presencial en aula y presencial por videoconferencia estará determinado por el Centro en función del aforo permitido en los espacios docentes y las medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que estén vigentes en cada momento.

Véase sistema de evaluación.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Estudio de casos	Exámenes	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB3	X	X	X
CB4	X	X	X
CE15	X	X	X
CE8	X	X	X
CT11	X		X
CT2	X		X
CT3	X		X
CT4	X		X
CT6	X		X
CT8	X	X	X
Total (100%)	***20%***	***60%***	***20%***
Nota mínima (*)	***1***	***3***	***1***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Valora la asistencia en la calificación final (Escenario A):

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario A):

ESTAS CONSIDERACIONES GENERALES SON APLICABLES A TODO EL ALUMNADO

- Exámen final: 60 % de la nota total. En esta nota también se valorará la redacción, sintaxis y ortografía. No se prevé la realización de un examen parcial. El examen será escrito. En caso de que el examen final conste de una parte tipo test y otra de preguntas de desarrollo, se habrá de obtener una calificación mínima en el tipo test (se informará detalladamente con antelación) para continuar la corrección del examen. Particularmente en la convocatoria de septiembre y convocatorias extraordinarias, el examen podrá incluir la realización de un supuesto práctico.
- Participación en clase y realización y exposición de trabajos: Hasta 4 puntos de la nota final. Esta calificación sólo es posible obtenerla durante el periodo de impartición docente (esto es, con posterioridad a la finalización de las clases no se valorará la realización y entrega de trabajos y similares) y se conservará hasta la convocatoria de septiembre. El profesor responsable podrá valorar la aplicación de una sobreponderación de este bloque de un punto.

A los repetidores, se les aplicará este mismo sistema, puesto que este sistema de evaluación ya se había utilizado también en el curso académico anterior.

Se tendrá en cuenta la capacidad y corrección en la expresión oral y escrita -en especial, sintaxis, puntuación y

GUÍA DOCENTE

ortografía- del alumno. Los exámenes que contengan alguna falta de ortografía grave estarán suspensos.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario A):

Se prevé un régimen de evaluación específico para aquellos ESTUDIANTES A TIEMPO PARCIAL -así reconocido formalmente-, que no puedan asistir a clase por estar realizando una estancia Erasmus o similar, o por tener un contrato de trabajo y estar debidamente dado de alta en la Seguridad Social. Para poder beneficiarse de este régimen especial, estos estudiantes tendrán que comunicarlo al profesor responsable durante las dos primeras semanas de clase, acreditar su situación debidamente e ir entregando, conforme se vayan realizando, todos los supuestos prácticos que se realicen en clase.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO B

El escenario B, contempla la suspensión de la actividad presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario B

La actividad docente presencial se llevará a cabo por videoconferencia (sesiones síncronas) en el horario aprobado por el Centro. Se propondrán actividades alternativas para los grupos reducidos que garanticen la adquisición de las competencias de esa asignatura.

Véase sistema de evaluación.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Estudio de casos	Exámenes	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB3	X	X	X
CB4	X	X	X
CE15	X	X	X
CE8	X	X	X
CT11	X		X
CT2	X		X
CT3	X		X
CT4	X		X
CT6	X		X
CT8	X	X	X
Total (100%)	***20%***	***60%***	***20%***
Nota mínima (*)	***1***	***3***	***1***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Herramientas Moodle	Case Studies	Case study/clinical case discussion/scientific work discussion	Exams
Forum	X	X	
Questionnaire	X	X	X
Task	X	X	X
Videoconference	X	X	X

Valora la asistencia en la calificación final (Escenario B):

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario B):

ESTAS CONSIDERACIONES GENERALES SON APLICABLES A TODO EL ALUMNADO

- Exámen final: 60 % de la nota total. En esta nota también se valorará la redacción, sintaxis y ortografía. No se prevé la realización de un examen parcial. El examen será escrito. En caso de que el examen final conste de una

GUÍA DOCENTE

parte tipo test y otra de preguntas de desarrollo, se habrá de obtener una calificación mínima en el tipo test (se informará detalladamente con antelación) para continuar la corrección del examen. Particularmente en la convocatoria de septiembre y convocatorias extraordinarias, el examen podrá incluir la realización de un supuesto práctico.

- Participación en clase y realización y exposición de trabajos: Hasta 4 puntos de la nota final. Esta calificación sólo es posible obtenerla durante el periodo de impartición docente (esto es, con posterioridad a la finalización de las clases no se valorará la realización y entrega de trabajos y similares) y se conservará hasta la convocatoria de septiembre. El profesor responsable podrá valorar la aplicación de una sobreponderación de este bloque de un punto.

A los repetidores, se les aplicará este mismo sistema, puesto que este sistema de evaluación ya se había utilizado también en el curso académico anterior.

Se tendrá en cuenta la capacidad y corrección en la expresión oral y escrita -en especial, sintaxis, puntuación y ortografía- del alumno. Los exámenes que contengan alguna falta de ortografía grave estarán suspensos.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario B):

Se prevé un régimen de evaluación específico para aquellos ESTUDIANTES A TIEMPO PARCIAL -así reconocido formalmente-, que no puedan asistir a clase por estar realizando una estancia Erasmus o similar, o por tener un contrato de trabajo y estar debidamente dado de alta en la Seguridad Social. Para poder beneficiarse de este régimen especial, estos estudiantes tendrán que comunicarlo al profesor responsable durante las dos primeras semanas de clase, acreditar su situación debidamente e ir entregando, conforme se vayan realizando, todos los supuestos prácticos que se realicen en clase.