# 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 de España**

**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

# 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.

# GUÍA DOCENTE

**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.

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

En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

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 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*

# GUÍA DOCENTE

## 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.

## 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.