

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Legislación Alimentaria
Módulo:	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad
Departamento:	Derecho Público
Año académico:	2012-2013
Semestre:	Primer semestre
Créditos totales:	4,5
Curso:	2º
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	A1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		70%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		30%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura : Fernando José Mellet Jiménez

2.2. Profesores	
Nombre:	Fernando José Mellet Jiménez
Centro:	Facultad de CC. Experimentales
Departamento:	Derecho Público
Área:	Derecho Administrativo
Categoría:	Profesor Asociado
Horario de tutorías:	Consultar en tabloneros del Departamento
Número de despacho:	14.04.28
E-mail:	fjmeljim@upo.es
Teléfono:	954349831

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Nombre:	Fernando José Mellet Jiménez (Línea 2)
Centro:	Facultad de CC. Experimentales
Departamento:	Derecho Público
Área:	Derecho Administrativo
Categoría:	Profesor Asociado
Horario de tutorías:	Consultar en tabloneros del Departamento
Número de despacho:	14.04.28
E-mail:	fjmeljim@upo.es
Teléfono:	954348931
Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

Aportar al alumno una formación básica en materia de Derecho Alimentario, mediante la descripción y comprensión de la estructura del Ordenamiento Jurídico y del sistema de organización de las Administraciones Públicas, a quienes la legislación encomienda preferentemente la protección y seguridad alimentaria.

Transmitir al alumno que en la base del Derecho Alimentario está la protección de la salud pública y el derecho de los consumidores; tales derechos aparecen garantizados por la Constitución y constituyen los bienes jurídicos a salvaguardar por la legislación alimentaria.

Particular atención se presta a las técnicas de ordenación y control de la producción, comercialización y distribución de alimentos (higiene alimentaria, etiquetado y trazabilidad). Asimismo a las técnicas de seguridad alimentaria (riesgos sanitarios; inspección sanitaria; al registro general sanitario de alimentos y a los sistemas de análisis de riesgos y alertas alimentarias) y a las técnicas de calidad alimentaria (certificaciones; controles de calidad; aditivos; biotecnología y alimentación).

Finalmente se le aporta al alumno un conocimiento suficiente acerca de las potestades administrativas sancionadoras en materia alimentaria; los sistemas de responsabilidad por daños en materia alimentaria y las garantías jurídicas de los particulares en estos ámbitos.

3.2. Aportaciones al plan formativo

Un mayor conocimiento y comprensión de la realidad que tiene que ver con el sector de la alimentación; desde los Poderes Públicos llamados a velar por el cumplimiento de las normas como de los agentes sociales y económicos que operan en el sector de la alimentación.

Junto a lo anterior se trata de transmitir al alumno un aprendizaje acerca de la legislación vigente en la materia: su conocimiento, interpretación y aplicación práctica.

Preparación del alumno para gestionar responsabilidades en el ámbito del sector de la alimentación, tanto involucrado en la Administración Pública (funciones de gestión o funciones inspectoras por ejemplo) como en el sector privado de producción, comercialización y distribución de alimentos.

Capacitar al alumno para promover acciones emprendedoras en el sector de la alimentación.



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

No se define prerrequisito alguno para poder cursar esta asignatura.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

A esta asignatura se le asignan como competencias específicas a transmitir a los alumnos, las de aprendizaje de la realidad social y de las Administraciones Públicas, así como el contenido de la Legislación Alimentaria

El conocimiento y manejo de la Legislación es un excelente banco de prueba para profundizar en la estructura socioeconómica del sector de la alimentación, conocer las Administraciones Públicas implicadas con el sector de la alimentación y considerar además las implicaciones de salud pública, medioambientales y de protección de los consumidores que informan y justifican muchas normas.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

Dentro del Módulo el contenido más específico de la asignatura tiene que ver con la seguridad alimentaria, verdadera clave de bóveda de la Legislación Alimentaria; por consiguiente y de modo particular se aporta al alumno el conocimiento y comprensión de los riesgos sanitarios de los alimentos, la inspección alimentaria, el Registro sanitario de alimentos, los sistemas de análisis de riesgos y las alertas alimentarias.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

El conocimiento y manejo de todo el sistema normativo que protagoniza la legislación alimentaria a distintos niveles: internacional y de Derecho europeo, estatal, autonómico y municipal.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

BLOQUE TEMÁTICO PRIMERO:

ASPECTOS GENERALES DEL DERECHO ESPAÑOL

TEMA 1. NOCIONES JURÍDICAS BÁSICAS PARA LA COMPRENSIÓN DEL ACTUAL SISTEMA JURÍDICO ESPAÑOL

TEMA 2. EL ORDENAMIENTO JURÍDICO ESPAÑOL: ESTRUCTURA Y TIPOLOGÍA DE DISPOSICIONES QUE LO INTEGRAN

TEMA 3. LA SALUD PÚBLICA Y LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES COMO BIENES JURÍDICOS TUTELADOS POR EL DERECHO Y COMO MATERIAS COMPETENCIALES ATRIBUIDAS A DISTINTOS PODERES PÚBLICOS

BLOQUE TEMÁTICO SEGUNDO: RÉGIMEN JURÍDICO DE ORDENACIÓN Y CONTROL DE LA MATERIA ALIMENTARIA

TEMA 4. LA PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS: HIGIENE ALIMENTARIA; ETIQUETADO; TRAZABILIDAD

TEMA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SUS TÉCNICAS: RIESGOS SANITARIOS DE LOS ALIMENTOS; INSPECCIÓN ALIMENTARIA; REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS; SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGOS; ALERTAS ALIMENTARIAS

TEMA 6. CALIDAD ALIMENTARIA Y SUS TÉCNICAS: CERTIFICACIONES; CONTROLES DE CALIDAD; ADITIVOS; BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN

BLOQUE TEMÁTICO TERCERO: DERECHO SANCIONADOR, RESPONSABILIDAD POR DAÑOS EN MATERIA ALIMENTARIA Y GARANTÍAS JURÍDICAS

TEMA 7. POTESTAD SANCIONADORA DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS EN MATERIA ALIMENTARIA

TEMA 8. SISTEMAS DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS EN MATERIA ALIMENTARIA

TEMA 9. GARANTÍAS JURÍDICAS DE LOS PARTICULARES EN MATERIA

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

ALIMENTARIA

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

La docencia se estructura en dos tipos de clases, clases de Enseñanzas básicas y clases de Enseñanzas prácticas y de desarrollo.

Las clases de Enseñanzas básicas son presenciales seguirán principalmente el método propio de la lección magistral, con la explicación por el profesor de los contenidos propios de la asignatura. En la primera mitad del semestre las sesiones docentes serán esenciales de aprendizaje teórico hasta alcanzar un nivel de conocimiento suficiente del ámbito de la asignatura.

Las clases de Enseñanzas prácticas y de desarrollo consistirán en la resolución de supuestos o casos prácticos, aplicando la legislación administrativa. Los supuestos prácticos se facilitarán previamente al alumno con la finalidad de que los lleve resueltos a clase.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

7. EVALUACIÓN

La evaluación y calificación de la asignatura se realizará principalmente a través de un examen final de carácter teórico-práctico, sin perjuicio de las pruebas parciales que puedan realizarse a lo largo del semestre.

El seguimiento de las clases por el alumnado y la participación activa y continuada de éste repercutirá también sobre la calificación final de la asignatura, conforme al modelo de evaluación continua que implica el Espacio Europeo de Educación Superior.

El examen final consistirá en un ejercicio teórico y un ejercicio práctico. Para aprobar la asignatura es necesario haber aprobado ambos ejercicios.

El principal factor de evaluación del ejercicio teórico será el nivel de conocimientos de la materia que demuestre el estudiante.

La omisión total de contenido en alguna de las respuestas, o su calificación con 0, comportará el suspenso directo de todo el examen. La comisión de algún error del que se deduzca la incomprensión de cuestiones elementales de la asignatura podrá suponer la imposibilidad de superar el examen. También podrá ser causa de suspenso el no aprobar al menos la mitad de las preguntas formuladas.

El ejercicio práctico consistirá en la resolución de supuestos equivalentes a los tratados en las clases de Enseñanzas prácticas y de desarrollo.

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Como manuales de la asignatura se recomiendan los siguientes:

- LÓPEZ GONZÁLEZ, J.I., BLANCO ROMERO, L., MELLET JIMENEZ, F.J.: Lecciones de Derecho Alimentario. Hispalex. 2012
- GAMERO CASADO, E. y FERNANDEZ RAMOS, S.: Derecho Administrativo para Estudios no Jurídicos. Técnos. 2012.