

Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
Códigos <i>Code</i>	201015
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Seguridad alimentaria
Departamento responsable <i>Department</i>	Derecho Público
Curso <i>Year</i>	2º
Semestre <i>Tern</i>	1º
Créditos totales <i>total credits</i>	4.5
Carácter <i>Type of course</i>	Obligatoria
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	A0

Clases presenciales del modelo de docencia A0 para cada estudiante: 34 horas de enseñanzas básicas (EB), 0 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asincrónica), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

Number of classroom teaching hours of A0 teaching model for each student: 34 hours of general teaching (background), 0 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.

2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	Francisco Luís Pérez Guerrero
Departamento <i>Department</i>	Derecho Público
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Derecho Administrativo
Categoría <i>Category</i>	Profesor Colaborador
Número de despacho <i>Office number</i>	45.1.75B
Teléfono <i>Phone</i>	
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	flpergue@upo.es

3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	Esta asignatura es una introducción al Derecho Alimentario y a la Deontología. Se estudian los conceptos jurídicos básicos, la legislación alimentaria en general, y especial más relevante, y las normas deontológicas aplicables a la profesión, con el objetivo específico de que los estudiantes tengan conocimiento real del funcionamiento, estructura y organización de la Industria Alimentaria.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	Conocimiento de los conceptos jurídicos básicos, la legislación alimentaria en general, y especial más relevante, y las normas deontológicas aplicables a la profesión. Conocimiento real del funcionamiento, estructura y organización de la Industria Alimentaria.
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No se define prerrequisito alguno para poder cursar esta asignatura,
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	se recomienda haber seguido previamente la docencia de las materias básicas del primer cuatrimestre del curso.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	Se pretende dotar a los estudiantes de una serie de conocimientos y destrezas sobre Derecho Alimentario, sobre Manipulación de Alimentos y sobre la Industria Alimentaria en general; así como tener conocimientos básicos sobre el funcionamiento del Registro Sanitario de los Alimentos, sobre Reclamaciones en materia de Seguridad Alimentaria.

4. Competencias / *Skills*

Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i>	CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la
--	---

	<p>vanguardia de su campo de estudio</p> <p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p> <p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.</p> <p>CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.</p> <p>CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).</p> <p>CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.</p> <p>CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>CE21 - La normalización y legislación alimentaria.</p> <p>CE23 - Conocer los sistemas de calidad y de control de la trazabilidad en la cadena alimentaria.</p>
<p>Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título</p> <p><i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i></p>	<p>Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, desarrollando las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar protocolos de gestión y control en materia de la calidad en industrias alimentarias; conocer y aplicar los conocimientos básicos de economía, comercialización y gestión de empresas en industrias alimentarias; aplicar las normas de higiene alimentaria al diseño de industrias, así como los procesos y productos alimentarios, para garantizar la gestión de la seguridad alimentaria de acuerdo al marco legal establecido. - Informar, capacitar y asesorar legal y técnicamente 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. - Conocer las operaciones básicas en industria alimentaria, así como, de los procesos de elaboración y conservación de los alimentos; conocer el procesado y las modificaciones de los

	<p>alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer los sistemas de calidad y de control de la trazabilidad en la cadena alimentaria. - Identificar la posición del Derecho Alimentario. - Comprender las Fuentes del Derecho; comprender la distribución y organización del poder; conocer las responsabilidades jurídicas de la actividad alimentaria; adquirir los conocimientos jurídicos necesarios para el desarrollo de la profesión.
--	--

5. Contenidos de la Asignatura: temario / *Course Content: Topics*

PARTE I	ASPECTOS GENERALES DEL DERECHO ESPAÑOL. INTRODUCCIÓN AL DERECHO ALIMENTARIO
TEMA 1	NOCIONES JURÍDICAS BÁSICAS PARA LA COMPRENSIÓN DEL ACTUAL SISTEMA JURÍDICO ESPAÑOL E INTERNACIONAL.
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.
PARTE II	RÉGIMEN JURÍDICO DE ORDENACIÓN Y CONTROL DE LA MATERIA ALIMENTARIA. CONTROL OFICIAL DE LOS ALIMENTOS
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.
PARTE III	DERECHO SANCIONADOR, RESPONSABILIDAD POR DAÑOS EN MATERIA ALIMENTARIA Y GARANTÍAS JURÍDICAS
TEMA 7	POTESTAD SANCIONADORA DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS EN MATERIA ALIMENTARIA. DERECHO ALIMENTARIO ADMINISTRATIVO
TEMA 8	SISTEMAS DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS EN MATERIA ALIMENTARIA
TEMA 9	GARANTÍAS JURÍDICAS DE LOS PARTICULARES EN MATERIA. ALIMENTOS DE INNOVACIÓN.

6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

<p>Metodología general <i>Methodology</i></p>	<p>La docencia de la asignatura, que es de tipo presencial, se estructura en enseñanzas básicas y enseñanzas prácticas y de desarrollo.</p>
---	---

	<p>En cuanto a los recursos pedagógicos, los manuales de referencia funcionan a todos los efectos como parámetro de la materia a tratar, conforme a las demarcaciones realizadas en las guías específicas de cada Línea. Se huirá de la toma de apuntes como instrumento pedagógico para centrar el proceso de enseñanza-aprendizaje en el discurso participativo.</p> <p>El manejo directo de la legislación será pieza esencial de las clases, fundamentalmente de las enseñanzas prácticas y de desarrollo.</p> <p>La asistencia a clase y la participación activa en su desarrollo forman parte indisociable de la formación práctica.</p> <p>Se utilizará la plataforma virtual como instrumento de comunicación y se emplearán en el aula las tecnologías de la información y la comunicación en la medida que las circunstancias lo requieran. La utilización de la plataforma virtual no podrá sustituir a la docencia presencial en esta asignatura.</p>
<p>Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i></p>	<p>Con ocasión de las enseñanzas básicas se expondrán los contenidos de carácter dogmático y conceptual. Las sesiones presenciales de este tipo de enseñanzas harán un especial esfuerzo de síntesis y sistemática, a fin de orientar suficientemente sobre los aspectos nucleares de las instituciones jurídicas objeto de estudio en la asignatura.</p>
<p>Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i></p>	<p>Las enseñanzas prácticas y de desarrollo consistirán fundamentalmente en la resolución de supuestos prácticos previamente suministrados a los estudiantes a fin de que puedan proceder a su análisis previo a la sesión presencial. Con ocasión de esta podrán plantearse y resolverse los supuestos estrictamente adelantados en el enunciado de la práctica, así como introducir otros nuevos supuestos de hecho, elementos o cuestiones análogas o conexas. En estas enseñanzas se podrá asimismo plantear la redacción o revisión de escritos.</p>
<p>Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i></p>	<p>No tiene</p>

7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

<p>Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i></p>	<p>El 30% de la calificación procede de la evaluación continua. El 70% de la calificación procede del examen o prueba final. La evaluación continua podrá consistir, según se detalle en la guía específica, en pruebas de contenido teórico, práctico, o teórico-práctico, que supondrán al menos un 30% de la calificación global de la asignatura.</p> <p>La prueba o examen final podrá consistir, según se detalle en la guía específica, en un examen de contenido teórico o teórico-práctico, que no supondrá más de un 70% en la calificación global de la asignatura.</p>
<p>Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i></p>	<p>La segunda convocatoria o convocatoria de recuperación de curso se ajustará a las siguientes reglas:</p> <p>a. Si el estudiante superó con éxito las tareas desarrolladas durante el periodo de docencia, la prueba o pruebas de evaluación correspondientes a la convocatoria de recuperación de curso</p>

	<p>tendrán el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso, y la calificación final de la asignatura será el resultado de sumar las calificaciones obtenidas en las pruebas de evaluación continua con las obtenidas en la prueba o pruebas de evaluación de la convocatoria de recuperación de curso.</p> <p>b. Si el estudiante no siguió el proceso de evaluación continua, o no superó las pruebas de evaluación incluidas en el mismo, en la prueba o pruebas de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación curso se le evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuran en la guía docente, a efectos de optar al 100 % de la calificación total de la asignatura.</p> <p>c. Aunque el estudiante haya superado con éxito el conjunto de las tareas desarrolladas durante el periodo de docencia, tendrá derecho a ser evaluado según lo establecido en el apartado b anterior, siempre que renuncie expresamente a la calificación obtenida en aquellas. El estudiante deberá comunicar esta circunstancia de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.</p>
<p>Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i></p>	<p>Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad.</p> <p>Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única.</p> <p>La convocatoria extraordinaria de noviembre consistirá en un examen teórico-práctico al 100%, utilizándose los mismos criterios de evaluación que en la evaluación ordinaria de la asignatura.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: en caso de establecer en la guía docente específica evaluación continua de las enseñanzas básicas, se tendrá en cuenta el conocimiento y comprensión de los conceptos institucionales del Programa, y la capacidad de su expresión escrita u oral.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): se tendrá en cuenta el conocimiento y comprensión de los conceptos institucionales del Programa, y la capacidad de su expresión escrita u oral.</p> <p>La comisión de algún error del que se deduzca la incompreensión de cuestiones elementales de la asignatura comportará la imposibilidad de superar el examen o prueba. La precisión en la expresión jurídica, y la capacidad de razonamiento jurídico, serán tomados en consideración a efectos de calificación. Las faltas graves de ortografía podrán empeorar la calificación.</p> <p>Las preguntas de los exámenes teóricos podrán corresponderse con epígrafes del programa, o ser partes concretas de alguno de ellos, pudiendo formularse, asimismo, preguntas de relación entre distintas materias del temario. Durante los exámenes no podrá consultarse el programa. La omisión total de contenido en alguna de las respuestas, o su calificación con cero (0 puntos), comportará el suspenso directo de todo el examen. También podrá ser causa de suspenso el no aprobar al menos la mitad de las preguntas formuladas.</p>

	Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Igual que la primera
<p> Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice assessment criteria</i> </p>	<p> Durante la evaluación continua: Se tendrá en cuenta la capacidad de resolución de problemas, la expresión escrita y las competencias relacionadas con el manejo de las fuentes jurídico-administrativas. Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): en caso de establecer en la guía docente específica evaluación de las enseñanzas prácticas mediante el examen final, se tendrá en cuenta la capacidad de resolución de problemas, la expresión escrita y las competencias relacionadas con el manejo de las fuentes jurídico-administrativas. La comisión de algún error del que se deduzca la incomprensión de cuestiones elementales de la asignatura comportará la imposibilidad de superar el examen o prueba. La precisión en la expresión jurídica, y la capacidad de razonamiento jurídico, serán tomados en consideración a efectos de calificación. Las faltas graves de ortografía podrán empeorar la calificación. En las pruebas de tipo práctico deberá eludirse la mera repetición mecánica de los contenidos puramente teóricos, si bien es pertinente y necesaria la debida fundamentación jurídica que requiera la resolución de los supuestos. Solo se reputarán válidas las contestaciones razonadas. Se dará concreta respuesta a todas las cuestiones planteadas. Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Igual que en la 1ª convocatoria. </p>
<p> Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD) <i>Criteria of assessment of guided academic activities</i> </p>	<p> Durante la evaluación continua: La asignatura no tiene este tipo de actividades Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): La asignatura no tiene este tipo de actividades Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): La asignatura no tiene este tipo de actividades </p>
<p> Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura <i>Minimum passing grade</i> </p>	<p> 1ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima global de 5/10. Esa misma calificación mínima se exige para aprobar cada examen o prueba, ya sean finales o de evaluación continua. De igual modo, ha de obtenerse ese mínimo en relación con cada uno de los componentes -teórico y práctico- de la asignatura, sin que resulte posible compensar las calificaciones de ambos. 2ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima global de 5/10. Esa misma calificación mínima se exige para aprobar cada examen o prueba, ya sean finales o de evaluación continua. De igual modo, ha de obtenerse ese mínimo en relación con cada uno de los componentes -teórico y práctico- de la asignatura, sin que resulte posible compensar las calificaciones de ambos. </p>
<p> Material permitido <i>Materials allowed</i> </p>	<p> Para los ejercicios de carácter práctico, se permite consultar la legislación que aporte el propio estudiante, siempre que sea en formato papel. </p>
<p> Identificación en los exámenes <i>Identification during exams</i> </p>	<p> En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca. </p>

Observaciones adicionales
Additional remarks

Los estudiantes que se retiren de un examen serán objeto de calificación, sin que puedan considerarse como “No Presentados”.

Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.

8. Bibliografía / Bibliography

ED HISPALLEX	<ul style="list-style-type: none">• LOPEZ GONZALEZ, J.I. “MANUAL DE DERECHO ALIMENTARIO”
TECNOS	<ul style="list-style-type: none">• GAMERO CASADO, E. Y FERNÁNDEZ RAMOS, S. (2010) “FUNDAMENTOS DE DERECHO PÚBLICO (DERECHO ADMINISTRATIVO PARA NO JURISTAS)”