

## 1. DATOS BÁSICOS

<b>Asignatura</b>	Legislación
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>Escuela/Facultad</b>	Facultad de Ciencias Biomédicas
<b>Curso</b>	3º
<b>ECTS</b>	3 ECTS (75h)
<b>Carácter</b>	Obligatorio
<b>Idioma/s</b>	Castellano
<b>Modalidad</b>	Semipresencial
<b>Semestre</b>	Semestre 5
<b>Curso Académico</b>	2020-21
<b>Docente Coordinador</b>	Luján Soler Santoro

## 2. PRESENTACIÓN

La asignatura de Legislación es una materia obligatoria de 3 ECTS que se imparte con carácter semestral y semipresencial en el tercer curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, del Módulo 3: Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad. Para poder considerarse un profesional en el conocimiento de la Nutrición Humana y Dietética es indispensable tener unos amplios conocimientos en materia de Legislación Alimentaria o Derecho Alimentario. Esta asignatura permitirá al alumnado adentrarse en el mundo de la legislación, en general y de la legislación alimentaria, en particular:

- Enseñar las principales normas que fundamentan el derecho alimentario, tanto a nivel nacional como a nivel internacional, para toda la cadena alimentaria, desde el inicio y elaboración de productos hasta la distribución y comercialización, e incluso hasta su utilización por el consumidor final.
- El derecho alimentario es la parte del derecho sanitario que se encarga de regular y controlar la industria agroalimentaria. La legislación alimentaria va a comprender una serie de reglas jurídicas que regulan a la industria alimentaria, y que principalmente van a tener dos fines: La protección de la salud del consumidor en cuanto a las prácticas de higiene y de seguridad alimentaria en lo que a la industria se refiere; y proteger al consumidor contra fraudes, adulteraciones y demás, que puedan poner en riesgo la salud de estos o puedan suponer una disminución en la calidad de los productos que se le ofrecen.

Todo el temario forjará los cimientos para que el alumnado sea capaz de encontrar respuestas en la legislación, las interprete correctamente y pueda tomar decisiones en base a esta.

### 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### Competencias básicas (CB)

- CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrar por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- 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.
- CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

#### Competencias generales (CG)

- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG21: Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutrición de la población.
- CG22 – Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

#### Competencias transversales (CT)

- CT1 – Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- CT2 - Liderazgo: capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- CT3 – Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras persona, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.

#### Competencias específicas (CE)

- CE82 - Conocer cuáles son las normas que integran el Derecho alimentario
- CE83 – Conocer cómo es la organización administrativa competente en materia alimentaria y qué requisitos administrativos tienen las empresas alimentarias.
- CE84 – Saber utilizar las fuentes de información técnico-legal en la red AESAN. Comisión Europea. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

### Resultados de aprendizaje (RA)

- RA1: Conocer la legislación vigente más importante en relación a la Higiene y Seguridad Alimentaria.
- RA2: Conocer el Sistema sanitario español y en particular, la organización administrativa en materia alimentaria.
- RA3. Saber interpretar los informes y expedientes administrativos de una empresa alimentaria y productos alimentarios.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB5, CG1, CG24, CT1, CT3, CT8, CE82	RA1: Conocer la legislación vigente más importante en relación a la Higiene y Seguridad Alimentaria.
CB3, CB4, CB5, CG21, CG22, CT2, CT3, CT7, CT9, CE82, CE83, CE84	RA2: Conocer el Sistema Sanitario Español y en particular, la organización administrativa en materia alimentaria.
CB3, CB4, CB5, CG21, CG22, CT7, CT9, CE82, CE84	RA3: Saber interpretar los informes y expedientes administrativos de una empresa alimentaria y productos alimentarios.

## 4. CONTENIDOS

### Unidad I.- Introducción al Derecho y a la Legislación Alimentaria

- **Tema 1.-** Introducción al Derecho. Fuentes del Derecho.
- **Tema 2.-** Introducción a la Legislación Alimentaria.

### Unidad II.- Legislación Alimentaria

- **Tema 3.** Legislación alimentaria internacional y europea.
- **Tema 4.** Legislación alimentaria española.

### Unidad III.- Seguridad Alimentaria

- **Tema 5.-** Organismos de normalización, certificación y acreditación.
- **Tema 6.-** Concepto de Seguridad Alimentaria. Introducción al sistema APPCC.

## 5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clases magistrales
- Aprendizaje basado en problemas (APB)
- Aprendizaje basado en proyectos (PBP)
- Aprendizaje cooperativo
- Exposiciones orales de estudiantes

- Método del caso
- Entornos de simulación

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Tipo de actividad formativa	Número de horas
Lectura de temas de contenido	12,5
Seminarios virtuales	12,5
Trabajo autónomo	12
Tutorías	7
Debates y coloquios a través de webconference	2,5
Exposiciones orales de trabajos a través de webconference	5
Análisis de casos	5
Elaboración de informes y escritos	10
Diseño de estrategias, procedimientos y planes de intervención	5
Pruebas de conocimiento	3,5
<b>TOTAL</b>	<b>75h</b>

## 7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Informes y escritos	20%
Actividad 2. Observación del desempeño	10%
Actividad 3. Exposición oral	10%
Actividad 4. Participación en debates y foros	10%
Actividad 5. Prueba presencial de conocimientos	50%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

## 7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), y sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

### Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
  - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - Las actividades obligatorias son: todas las de la asignatura (informes y escritos, exposición oral, participación en debates y foros, pruebas presenciales de conocimiento)
- **Nota de corte:**
  - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - Las actividades con nota de corte son: pruebas presenciales de conocimiento.
  - La nota de corte es de 5 puntos sobre 10.

### **NOTA IMPORTANTE EN RELACIÓN CON LA NORMATIVA DE LA UNIVERSIDAD EUROPEA SOBRE PLAGIO**

Se denomina PLAGIO, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. Lo correcto es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave. La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

## 7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria el estudiante deberá obtener una nota igual o mayor a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
  - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.
- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
  - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en

convocatoria ordinaria y todas las actividades obligatorias suspendas en las que no haya alcanzado la nota de corte pedida en la convocatoria ordinaria.

- El profesor de la asignatura indicará a los estudiantes el enunciado de cada una de las actividades obligatorias evaluables en convocatoria extraordinaria, dado que no tienen por qué ser exactamente las mismas actividades que se propusieron para la evaluación en convocatoria ordinaria.
- Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
- Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
  - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
  - La nota máxima que aparecerá reflejada en las actas será de 4 puntos sobre 10.

## 8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Actividad Evaluable	Fecha de Entrega
Actividad 1. Informes y escritos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1º Actividad- Semana 3</li> <li>• 2º Actividad– Semana 6</li> <li>• 3º Actividad – Semana 9</li> <li>• 4º Actividad – Semana 13</li> <li>• 5º Actividad – Semana 15</li> <li>• 6º Actividad –Semana 17</li> </ul>
Actividad 2. Observación del desempeño	A lo largo de la asignatura
Actividades 3 y 4. Participación en foros de debate y exposición oral	El profesor irá comunicando dichas acciones en los seminarios y en las vías de comunicación del Aula Virtual
Actividad 5. Prueba presencial de conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen Parcial 1 – 20 de diciembre de 2020</li> <li>• Examen Parcial 2 – 14 de febrero</li> </ul>

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indican las obras de referencia para el estudio de la asignatura:

- Colomer Xena, Y., Clotet Ballús, R. & González Vaqué, L. (2016). El Sistema Alimentario. Globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria. Thomson Reuters Aranzadi.

- Franch, M. (2002). La seguridad alimentaria: las agencias de seguridad alimentaria. Revista de administración pública, (159), 315-340.
- Girela, M. Á. R. (2011). Tratado de derecho alimentario. Aranzadi Thomson Reuters.
- Girela, M. Á. R. (2014). Los principios generales del derecho alimentario europeo= General principles of european food right. Revista de Derecho de la Unión Europea, (26), 167-190.
- Polledo, F. (2002). Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva.
- Vaqué, L. G., Albert, J. M., Pérez, C. V., Vilella, S. B., Gabarra, A. G., Bravo, A. G., ... & Melchor, S. R. (2015). Lecciones de derecho alimentario 2015-2016. Aranzadi.

Recursos en internet y sitios web:

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado (BOE): <https://www.boe.es/>
- Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
- Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE): <https://eur-lex.europa.eu/oj/directaccess.html?locale=es>
- European Food Safety Authority (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>
- Organización Mundial de la Salud (OMS): <https://www.who.int/es>

## 10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: [unidad.diversidad@universidadeuropea.es](mailto:unidad.diversidad@universidadeuropea.es) al comienzo de cada semestre.

## 11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.