FICHA DOCENTE

TITULACIÓN	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2023-24

TÍTULO DE LA ASIGNATURA	Normalización y Legislación Sanitaria
SUBJECT	Normalization and Health Legislation
MÓDULO	6
MATERIA	Nutrición y salud

CÓDIGO GEA	804299
CARÁCTER (BÁSICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Obligatoria
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8)	Semestral

FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	Medicina Legal, Psiquiatría y Patología, Facultad de Medicina
CURSO	4º
PLAZAS OFERTADAS (si procede)	

	CRÉDITOS ECTS
CARGA TOTAL	**3**
SEMESTRE	**1**
REPARTO DE CRÉDITOS POR ACTIVIDAD	
TEORÍA	**1,6**
TUTORÍAS, EXÁMENES	**0,2**
SEMINARIOS	**1,2**
PRÁCTICAS	**--**

ACTIVIDADES DOCENTES PRESENCIALES	**40%**
ACTIVIDADES DOCENTES NO PRESENCIALES	**60%**
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD PRESENCIALES	**HORAS PRESENCIALES**
Desarrollo del programa teórico	**16 h**
Trabajos de actividad tutorial y pruebas de evaluación continua	**14 h**
Seminarios	
--	**--**

(1 ECTS equivale a 10 horas de actividades presenciales)

FICHA DOCENTE

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR/ES	**Eduardo Arroyo Pardo**	eduardoa@ucm.es
PROFESORES	Eduardo Arroyo Pardo	eduardoa@ucm.es
	Ana M. López Parra	amlopezparra@med.ucm.es

BREVE DESCRIPTOR
Se pretende que los alumnos conozcan los principios básicos del derecho y de la administración de justicia, así como la normativa básica de utilidad en tecnología de los alimentos. El programa incluye las principales normas a nivel nacional e internacional en materia de alimentos, desde el inicio y elaboración hasta la comercialización y su utilización por el consumidor final, así como normativa europea e internacional. Se explica la relevancia e incidencia de organismos internacionales en la elaboración posterior de las normativas nacionales. El objeto es que el licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos conozca el contexto del ejercicio de su profesión, tanto si ejerce su profesión en el ámbito sanitario como si es dentro de la industria.

REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS
Ninguno en especial.

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Se pretende que el alumno alcance finalmente un conocimiento sobre los siguientes temas:

1. Nociones básicas de derecho y del sistema constitucional español y europeo (El motivo es que en realidad, toda la legislación alimentaria es desarrollo de derechos constitucionales).
2. Conocimiento acerca de cuál es la situación legal del licenciado en CYTA, tanto dentro como fuera del Sistema Nacional de la Salud.
3. Una idea general de la estructura de la sanidad española y de problemas de carácter legal en el ejercicio de la profesión y la incidencia de la normativa medioambiental.
4. Legislación española básica en torno a:
    a. Elaboración de alimentos.
    b. Seguridad Alimentaria.
    c. Derechos de consumidores.
    d. Salud pública.
    e. Conocimiento de organismos relevantes para la salud y seguridad alimentarias.
5. Normativa europea, de la que actualmente dimanan las normas alimentarias y que se considera una prioridad legislativa para la UE.
6. Organismos internacionales relacionados con la alimentación y su influencia en las legislaciones nacionales y supranacionales.

GENERAL OBJETIVES OF THIS SUBJECT
We pretend that the student know the following questions: 1.- Basic knowledge of law and the constitutional system in Spain and in Europe. 2.- Basic knowledge of the situation of the graduate in Food and Science Technology in and out of the Spanish National Health System. 3.- A general concept of the structure of the Health System in Spain and the legal problems arisen out of the profession and out of the environmental issues. 4.- Basic spanish law concerning: - Food manufacturing. - Food security - Consumer's rights - Public Health - Relevant organisms for health and food security 5.- European norms considered as a priority in the EU. 6.- International organisms related to food and their influence in national and transnational legislations.

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA
CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión. CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias. CG-T3. Mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en CYTA, así como a la motivación por la calidad. CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores. CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.
COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA
CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico. CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario. CG-T7. Ser capaz de trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas. CG-T8. Adquirir habilidades de organización, planificación y toma de decisiones. CG-T9. Comunicarse correctamente en español y en inglés utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico en ambas lenguas.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA
CE-HSA9. Conocer, interpretar, aplicar y analizar críticamente la legislación alimentaria vigente de forma que puedan identificar necesidades y proponer mejoras normativas.
OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (si procede)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS
CE-HSA-x. Trabajar en un contexto profesional ético y de códigos reguladores y legales, reconociendo y respondiendo a dilemas y temas éticos en la práctica diaria. En concreto: - La diferencia entre ética y moral, deontología y legislación, así como la relación entre ellas y sus límites dentro de la práctica profesional. - Los focos de posibles conflictos dentro de la investigación clínica y nutricional. - Conocer los límites legales y éticos de la práctica asistencial. CE-HSA-y. Conocer y comprender el marco legal y administrativo vigente para realizar las funciones y responsabilidades propias del profesional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos utilizando los recursos socio-sanitarios, técnicos y económicos dentro de la comunidad. De manera pormenorizada: - La estructura de la sanidad en España, así como la legislación sanitaria básica, especialmente aquella con incidencia en la práctica profesional del dietista nutricionista. - La posición del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto de las profesiones sanitarias, según queda dispuesto en la Ley de Ordenación de las profesiones sanitaria. - El sistema básico de la legislación alimentaria en España –Control Oficial de Productos Alimenticios-, así como otra legislación relacionada. - La legislación y normativa de organizaciones supranacionales, como la Unión Europea, así como la relevancia de organizaciones internacionales relacionadas con la alimentación. - El marco legal de la elaboración, aplicación, evaluación y mantenimiento de prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos. CE-HSA-z. Conocer fundamentos básicos de la legislación en materia de salud pública y protección y derechos del consumidor, especialmente: - Las bases legales para la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación de la población. - Los fundamentos éticos y legales de la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y del mantenimiento del medio ambiente sostenible. - Los límites legales de la información al consumidor dentro de la industria alimentaria.

CONTENIDOS TEMÁTICOS (PROGRAMA TEÓRICO / PRÁCTICO)
PROGRAMA TEÓRICO **Programa de clases Teóricas** ***I. Principios básicos de derecho y de la administración de justicia*** **Tema 1.** Relaciones entre derecho, ética y deontología. Concepto y fuentes del derecho. Derecho positivo, derecho codificado. Concepto y clases de norma. **Tema 2.** El poder judicial. La administración de justicia. Órganos y funciones de la administración de justicia. **Tema 3.** La estructura territorial del Estado. Distribución de competencias.

II. Papel y Competencias de los Profesionales de CYTA

Tema 4. La estructura de la sanidad en España. Leyes básicas del Sistema Nacional de la Salud.
Tema 5. Profesiones sanitarias y relacionadas con las Ciencias de la Alimentación. La figura del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde el punto de vista legal. Organización y competencias.

III. Deontología y ética en las profesiones sanitarias

Tema 6. Ética y derecho. La responsabilidad jurídica de los profesionales en biomedicina y ciencias relacionadas: ignorancia, impericia, imprudencia, negligencia y mala práctica.
Tema 7. Los códigos deontológicos en biomedicina. Funciones de los códigos deontológicos. Las asociaciones profesionales en España.
Tema 8. El debate ético sobre el medio ambiente. Problemas deontológicos en el campo de alimentos transgénicos.
Tema 9. Seguridad alimentaria. El principio de precaución y la evaluación de los riesgos. Convenciones internacionales.
Tema 10. La defensa de los animales: posturas encontradas. Principios éticos. Requisitos éticos para la investigación con animales. Animales transgénicos. Bienestar animal.

IV. Legislación española alimentaria

Tema 11. Legislación española en el contexto de la UE. El Código Alimentario Español y la situación actual de la legislación alimentaria española.
Tema 12. Normativa legal y general de la industria. Manipulación de los alimentos.
Tema 13. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios.
Tema 14. Denominaciones de origen. Denominaciones específicas y genéricas de calidad.
Tema 15. Registro sanitario de los alimentos.
Tema 16. Derecho de consumo en el campo de la alimentación.
Tema 17. Normativas sobre sistemas de restauración y comedores colectivos. Platos cocinados.
Tema 18. Control oficial de los productos alimenticios. Infracciones y sanciones. Otra legislación derivada.
Tema 19. La prueba pericial en el campo de la alimentación.
Tema 20. Ley de seguridad alimentaria y nutrición. Delitos contra la salud pública. Estudio especial de los relacionados con los alimentos.

V. Legislación alimentaría en la Unión Europea (UE)

Tema 21. Organismos de la Unión Europea. Especial referencia a los organismos en materia de alimentación. Tipos de normas de la UE.
Tema 22. Legislación europea sobre productos alimenticios: Situación actual y perspectiva.
Tema 23. Legislación europea en tomo a los controles veterinarios y fitosanitarios. Incidencia en el campo de la alimentación humana.

VI. Normativa Alimentaria Internacional

Tema 24. Organizaciones internacionales sobre alimentación. Historia y situación actual. La FAO. Organización y estructura. Su relación con los productos alimentarios a nivel internacional.
Tema 25. La OMS. Organización y estructura. El papel de la OMS en la alimentación mundial.
Tema 26. Orígenes de la normativa internacional sobre productos alimentarios. Código internacional de ética sobre alimentos. El papel de la Organización Mundial del Comercio.

Tema 27. El Codex Alimentarius. Historia y orígenes. Estructura y función. Su papel normalizador internacional y su relación con otras organizaciones internacionales
Tema 28. Sanidad animal y comercio internacional de alimentos. OIE e IPPC. Organización y estructura. El papel de la OMC en el comercio mundial de alimentos.

PROGRAMA PRÁCTICO

Práctica 1. Intervenciones nutricionales en la investigación sanitaria. Aspectos legales.
Práctica 2. Control sanitario de alimentos. Inspecciones y sanciones en el ámbito empresarial. Resolución de un caso práctico.
Práctica 3. Inscripción en el registro sanitario de alimentos.
Práctica 4. Análisis práctico del etiquetado. Protocolización y revisión de cumplimiento de contenido, publicidad y presentación.

MÉTODO DOCENTE

Clases magistrales, seminarios, ejercicios propuestos, tutorización de trabajos y campus virtual.

Actividad formativa	Competencias
Clases magistrales (teoría)	Aprendizaje básico de conceptos teóricos
Prácticas	Trabajos tutorizados. Manejo de bibliografía y estudio de cuestiones concretas
Seminarios	Resolución de problemática concreta

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La nota final es la suma de las calificaciones del examen final, los tests online y el trabajo tutorizado.
El examen final consistente en diez preguntas sobre la totalidad de los temas explicados en el programa y los seminarios, en un tiempo máximo de dos horas (50%). Dos convocatorias. Es imprescindible aprobar (5 o más puntos sobre 10) el examen presencial de la asignatura para aprobar.
Realización de tests online, a través del campus, virtual para evaluación continuada (20%).
Realización de un trabajo a desarrollar (máximo 10 hojas A4) sobre algún tema de actualidad relacionado con la asignatura o sobre algún aspecto del programa (30%).

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

BASES DE DATOS (CD-ROM):
Código de Legislación Alimentaria: Humana y Animal. TecniVia. Autora: Dra. Carmen Fernández Aguado.
LIBROS Y OTRAS PUBLICACIONES:
ALIMENTALEX. 1991. Derecho alimentario y productos nuevos EYPASA. Madrid. 1991.
ANÓNIMO. Denominaciones de origen específicas. Madrid, INDO. M.A.P.A. 1989.

ANÓNIMO. Laboratorios de productos de consumo. Instituto Nacional de Consumo, 1991.
ANÓNIMO. Legislación alimentaria de la Comunidad Económica Europea. EYPASA. 1994.
ANÓNIMO. Normas de calidad de los alimentos AMV Ed. 1986.
ANÓNIMO. Normas de legislación para la inspección de calidad de los alimentos. Actualización años 1991-1992. Madrid, M.A.P.A. 1993.
ANÓNIMO. Recopilación legislativa alimentaria. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.1982.
ASOCIACION EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO. Ministerio e Sanidad y Consumo. 1980
BIGWOOD, E.J.: Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. S. Karger. 1973.
BOLTON, A. Sistemas de gestión de calidad en la industria alimentaria. Acribia, S. A. (Ed) 1997.
CÓDIGO ALIMENTARIO. Boletín Oficial del Estado. Madrid. 1991.
FAO/OMS. Comisión del CODEX Alimentarius. Manual de procedimiento. 1986.
GRACIA, D. Fundamentos de bioética. Eudema, D.L., Madrid, 1989.
HACCP: Enfoque Practico. S.Mortimore y C. Wallace. Ed. Acribia. Zaragoza. 1996.
HOWARS, R. Roberts. Sanidad Alimentaria. Acribia, S.A. (Ed). 1981.
HUGHES, Cristopher. Guía de Aditivos. Acribia, S.A. (Ed). 1994.
ICMSF. El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos. Ed. Acribia.Zaragoza. 1991.
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA BÁSICA. Biblioteca de Legislación. Civitas (Ed). Madrid, 1995.
MADRID VICENTE, Antonio. Normas de calidad de los alimentos. Antonio Madrid Vicente (Ed). Madrid, 1989.
MADRID VICENTE, A., MADRID CENZANO, J. Los Aditivos en los Alimentos (Según la Unión Europea y la Legislación Española. Mundi Prensa Libros. Madrid. 2000.
MADRID VICENTE, A., MADRID CENZANO, J. Normas de calidad de alimentos y bebidas. Mundi Prensa Libros. Madrid, 2000.
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN. Legislación para Inspección de Calidad de Alimentos (Manual). Manual de Derecho Administrativo. Madrid. 1983.
MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO. 1983. Legislación en materia alimentaria. Vol. I y II 1983.
NUEVAS NORMAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. Mundi Prensa Libros, S. A. Madrid. 1994.
POLO VILLAR, L.M., SALMERÓN EGEA, J.:. Bases legales para la higiene, inspección y control de alimentos. Universidad de Córdoba.1986.
PUIG-DURÁN J. Ingeniería, Autocontrol y Auditoria de la Higiene en la Industria Alimentaria. Ed. Mundi-Prensa. Barcelona. 1999.
RECOPILACIÓN LEGISLATIVA ESPAÑOLA DE INTERÉS PARA EL SECTOR ALIMENTARIO. Derecho Mercantil. Universidad de Murcia.
RECUERDA GIRELA, M.A. Código de Derecho Alimentario, Aranzadi, 2012.
SANCHO J. Y COL. Autodiagnóstico de la calidad higiénica en las instalaciones agroalimentarias. Ed. Mundi-Prensa. Barcelona. 1996.
SHIBAMOTO, T., BJELDANES, L. F. Introducción a la Toxicología de los Alimentos. Acribia. S. A. (Ed) 1993.

ENLACES DE INTERÉS:

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO:
http://www.boe.es/

NOTICIAS JURÍDICAS:

http://noticias.juridicas.com/

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
http://www.aesan.mspsi.es/

INSTITUTO NACIONAL DE CONSUMO
http://www.consumo-inc.es/

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, MEDIO RURAL Y MARINO
http://www.marm.es/es/

MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL E IGUALDAD
http://www.msps.es/

UNIÓN EUROPEA
http://europa.eu/index_es.htm

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY
http://www.efsa.europa.eu/

OMS
http://www.who.int/es/

FAO
http://www.fao.org/index_es.htm

CODEX ALIMENTARIUS
http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL
http://www.oie.int/es/

CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA
https://www.ippc.int/