

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
<b>Asignatura:</b>	Legislación Alimentaria
Módulo:	Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad
<b>Departamento:</b>	Derecho Público
<b>Año académico:</b>	2016-2017
<b>Semestre:</b>	Primer semestre
<b>Créditos totales:</b>	4,5
<b>Curso:</b>	2º
<b>Carácter:</b>	Obligatoria
<b>Lengua de impartición:</b>	Español

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

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 2. EQUIPO DOCENTE

**2.1. Responsable de la asignatura:** Fernando José Mellet Jiménez

2.2. Profesores	
<b>Nombre:</b>	Fernando José Mellet Jiménez
<b>Centro:</b>	Facultad de CC. Experimentales
<b>Departamento:</b>	Derecho Público
<b>Área:</b>	Derecho Administrativo
<b>Categoría:</b>	Profesor Asociado
<b>Horario de tutorías:</b>	Consultar en tabloneros del Departamento
<b>Número de despacho:</b>	14.04.28
<b>E-mail:</b>	fjmeljim@upo.es
<b>Teléfono:</b>	954349831-679113634



## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

#### 3.1. Descripción de los objetivos

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.

#### 3.2. Aportaciones al plan formativo

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.

#### 3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

No se define prerrequisito alguno para poder cursar esta asignatura, pero se recomienda haber seguido previamente la docencia de las materias básicas del primer cuatrimestre del curso.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 4. COMPETENCIAS

#### 4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

- Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento (CG1).

#### 4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

- Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas (CG2).
- Capacidad de análisis y síntesis (CG6).
- Capacidad de trabajo en equipo (CG12).
- La normalización y legislación alimentaria (CE21).
- Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (CG7).

#### 4.3. Competencias particulares de la asignatura

- 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.
- 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 alimentos.
- 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.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

#### **BLOQUE TEMÁTICO PRIMERO: ASPECTOS GENERALES DEL DERECHO ESPAÑOL. INTRODUCCIÓN AL DERECHO ALIMENTARIO:**

**TEMA 1.** NOCIONES JURÍDICAS BÁSICAS PARA LA COMPRESIÓN 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.

#### **BLOQUE TEMÁTICO SEGUNDO: 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.

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

**TEMA 7.** POTESTAD SANCIONADORA DE LAS



## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

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.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 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 seguirán principalmente el método propio de la lección magistral, con la explicación por el profesor de los contenidos propios de la asignatura. Se empleará la metodología de lección magistral, y se fomentará la participación activa del alumnado.

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.

Al finalizar la explicación presencial de cada tema se realizará en clase varios casos prácticos. Previamente el profesor expondrá el caso práctico a realizar, y la forma de elaboración, e indicará los materiales necesarios para su realización.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 7. EVALUACIÓN

La evaluación y calificación de la asignatura se realizará principalmente a través de un examen final de carácter teórico-práctico.

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:

- GAMERO CASADO, E. y FERNANDEZ RAMOS, S.: Fundamentos de Derecho Público (Derecho Administrativo para no juristas) Tecnos, 2010.
- LOPEZ GONZALEZ, JOSE I., Manual de Derecho Alimentario, Editorial Hispalex.