



## Información de la asignatura

**Titulación:** Grado en Nutrición Humana y Dietética

**Facultad:** Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

**Código:** 1310304 **Nombre:** Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad

**Créditos:** 6,00 **ECTS** **Curso:** 3 **Semestre:** 1

**Módulo:** Módulo de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad

**Materia:** Aspectos económicos y legales **Carácter:** Obligatoria

**Departamento:** Nutrición

**Tipo de enseñanza:** Presencial

**Lengua/-s en las que se imparte:** Castellano

### Profesorado:

1313A	<u>Maria Del Mar Aranda Jurado</u> ( <b>Profesor responsable</b> )	mariammar.aranda@ucv.es
131CAF5	<u>Maria Del Mar Aranda Jurado</u> ( <b>Profesor responsable</b> )	mariammar.aranda@ucv.es



## Organización del módulo

### Módulo de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Aspectos económicos y legales	12,00	Economía y Gestión Alimentaria	6,00	2/2
		Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad	6,00	3/1
Higiene	6,00	Higiene y Seguridad Alimentaria	6,00	3/1

## Conocimientos recomendados

No se requieren

## Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.
- R2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.
- R3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
- R4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.



## Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			X	

GENERALES	Ponderación			
	1	2	3	4
CG01 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.	X			
CG19 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.	X			
CG23 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.		X		

ESPECÍFICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CE05 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.	X			



CE08	Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.	X		
CE18	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		X	
CE19	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.			X
CE20	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		X	
CE22	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		X	



## Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R4	5,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R1, R2, R3	65,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R2, R3, R4	30,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.

### Observaciones

Se necesita una nota mínima de 5 puntos sobre 10 en el examen escrito, para poder promediar con el resto de instrumentos de evaluación.

La evaluación continua se realizará mediante la realización de suspuestos prácticos durante todo el cuatrimestre así como una prueba escrita a mitad del cuatrimestre.



## CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la **normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente** en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”.

De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.

Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

## Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
- M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
- M4 Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
- M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
- M6 Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.



- M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
- M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.



## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1, M4	R1, R2, R3, R4	29,00	1,16
CLASES PRÁCTICAS M2	R3, R4	20,00	0,80
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO M5	R3, R4	5,00	0,20
SEMINARIO M4	R1, R4	2,00	0,08
TUTORÍAS M4, M7	R1, R4	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R1, R2, R3	2,00	0,08
<b>TOTAL</b>		<b>60,00</b>	<b>2,40</b>

## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R1, R2, R3, R4	70,00	2,80
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M2, M6, M9	R2, R3, R4	20,00	0,80
<b>TOTAL</b>		<b>90,00</b>	<b>3,60</b>





## Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido

Contenidos

### BLOQUE I. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

- El Derecho alimentario y sus principios generales. Introducción al Derecho alimentario: concepto. Las fuentes del Derecho alimentario.
- Protección de la seguridad alimentaria. Protección administrativa de la seguridad alimentaria: principios generales. Protección penal en materia de seguridad alimentaria.
- Defensa de los consumidores y la protección de la salud.
- Marco internacional del Derecho alimentario: normas, instituciones y órganos de interés. El Derecho comunitario europeo. El libro verde de la comisión. El Codex alimentarius. Regulaciones internacionales: FAO/OMS. Otras regulaciones y organismos de interés.
- Marco nacional del Derecho alimentario. Sistema legal español. Aspectos relevantes para la legislación alimentaria, la defensa de los consumidores y la protección de la salud. El libro blanco sobre seguridad alimentaria.
- Estudio del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Sesión de seminario).



## BLOQUE II. GESTIÓN DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- La calidad en la industria alimentaria. Concepto. La gestión de la calidad en la industria alimentaria. Normalización y certificación. Sellos de calidad. Legislación sobre calidad en la industria alimentaria.
- Sistemas de gestión Total de la calidad. Principales normas de calidad. Implantación. Auditorías de calidad y certificación.
- Auditorías de calidad. Objetivos específicos de las auditorías de calidad. Tipos de auditorías de calidad. Plan de auditoría.
- Herramientas de calidad Total. De base estadística. De base gráfica no estadística. Democráticas.
- La inspección en los programas de aseguramiento de la calidad. Concepto de inspección. El inspector. La muestra

### Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
BLOQUE I. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	14,00	28,00
BLOQUE II. GESTIÓN DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	16,00	32,00



## Referencias

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Bello Gutiérrez, J. (2005). Calidad de vida, alimentos y salud humana.
- Caro Sanchez-Lafuente, A. (2020). Ley de seguridad alimentaria y nutrición. SANPO19PO. IC-editorial.
- Cervera, P.; Clapés, J.; Rigolfas, R. (2004). Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. McGraw-Hill Interamericana. Ma- dril.
- Costato, L., y Albinini, F. (2012). European Food Law. Italia: Cedam.
- Mahan, L.K.; Escott-Stumps, S. (2009). Krause Dietoterapia. 12ª ed. Elsevier Masson, Barcelona.
- Mataix, J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Vol. I y II. 2ª ed. Ed. Ergon, Madrid
- Mataix Verdú, J. (2005). Nutrición para educadores. 2ª ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Recuerda Girela, M.A., (Dir.). (2011). Tratado de Derecho Alimentario. Navarra: Aranzadi.
- Recuerda Girela, M.A. (2013). Código de Derecho Alimentario. Navarra: Aranzadi.
- Rodríguez Fuentes, V. (2003). El derecho agroalimentario. Barcelona: J.M. Bosch.
- Salamero Teixidó, L. (2019). Manual Básico de Derecho Alimentario. Tirant Lo blanch.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Bigwood, E.J., y Gerard, A. (1970). Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación, vol. I: Introducción y ámbito general de aplicación. Madrid: SID-Alimentaria.
- Bergkam, L. (1991). Food regulation and consumer protection an over view. World Food Regulation Review, núm. 1, 14-19.
- Bosch Navarro, A. (y otros). (2010). Seguridad alimentaria. Ciencia, tecnología y legislación. Madrid: International Marketing and Communication.
- Comisión del Codex Alimentarius. (2006). Manual de procedimiento, 16ª ed. Roma: FAO/OMS.
- Gerard, A. (1975). Elementos del derecho de la alimentación: estructura, principio y disposiciones esenciales. Roma: FAO.
- Gutiérrez Romero, J.M. (2010). Seguridad e higiene de los alimentos: legislación europea (UE). Málaga: Monsalvez 2007.
- Recuerda Girela, M.A. (2006). Seguridad alimentaria y nuevos alimentos.
- Régimen jurídico-administrativo. Navarra: Aranzadi.

### RECURSOS WEB:

- <http://www.nal.usda.gov/fnic/index.html>
- <http://www.usda.gov/cnpp/> <http://vm.cfsan.fda.gov/>



<http://www.who.int/en/> <http://www.ific.org/>  
<http://www.msc.es/ciudadanos/proteccionSalud/home.htm>  
<http://www.mapa.es/> <http://www.fao.org/>  
[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)  
<http://www.foodnetbase.com/>  
[http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/\\_s.7\\_0\\_A/7\\_0\\_1OB?navtype=SU&navid=FOOD\\_NUTRITIO](http://www.usda.gov/wps/portal/!ut/p/_s.7_0_A/7_0_1OB?navtype=SU&navid=FOOD_NUTRITIO)  
N  
<http://www.eufic.org/index/es/>



## Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

**Situación 1: Docencia sin limitación de aforo** (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

**Situación 2: Docencia con limitación de aforo** (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

### 1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquellos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

Microsoft Teams

Kaltura



## **Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.**

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

### **1. Actividades formativas de trabajo presencial:**

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

Microsoft Teams

Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:



## 2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

### MODALIDAD PRESENCIAL

#### En cuanto a los sistemas de evaluación:

No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.

Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

#### Observaciones al sistema de evaluación: