



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2015-2016

TITULO DE LA ASIGNATURA	Normalización y Legislación Sanitaria
SUBJECT	Normalization and Health Legislation

CODIGO GEA	
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Troncal
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10)	1

FACULTAD	Medicina
DPTO. RESPONSABLE	Toxicología y Legislación Sanitaria
CURSO	Cuarto
PLAZAS OFERTADAS (si procede)	

	CRÉDITOS ECTS
CRÉDITOS TOTALES	
PRESENCIALES	40%
NO PRESENCIALES	60%
TEORÍA	1,6
PRÁCTICAS	
SEMINARIOS	0,5
TRABAJOS DIRIGIDOS	0,5
TUTORÍAS	0,2
EXÁMENES	0,2

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	Eduardo Arroyo Pardo Ana M. López Parra	<a href="mailto:eduardoa@ucm.es">eduardoa@ucm.es</a> <a href="mailto:amlopezparra@med.ucm.es">amlopezparra@med.ucm.es</a>
PROFESORES		

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

Titulados o primer ciclo finalizado en medicina, farmacia, biológicas, química o veterinaria

### 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 cual 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. Organismo internacionales relacionados con la alimentación y su influencia en las legislaciones nacionales y supranacionales.

### GENERAL OBJECTIVES 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 arise 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-T6. Desarrollar capacidad crítica sobre temas legales y deontológicos, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores sobre temas legales y deontológicos.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

CG-T5. Adquirir la formación básica sobre la problemática legal y ética de 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-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

CG-T9. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE-NS20. Definir adecuadamente la diferencia entre ética y moral, deontología y legislación, así como la relación entre ellas y sus límites dentro de la práctica profesional.

CE-NS21. 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.

CE-NS22. Interpretar, aplicar y analizar críticamente la legislación vigente relativa a la producción primaria de forma que puedan identificar necesidades y proponer mejoras normativas.

### OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

Trabajar en un contexto profesional ético y de códigos reguladores y legales, reconociendo y respondiendo a dilemas y temas éticos en la práctica diaria.

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.

Conocer fundamentos básicos de la legislación en materia de salud pública y protección y derechos del consumidor.

### CONTENIDOS TEMÁTICOS (PROGRAMA TEÓRICO y PRÁCTICO)



## **PROGRAMA TEÓRICO**

### *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.

### *IV. Legislación española alimentaria*

**Tema 11.** El Código Alimentario Español y su situación actual. Legislación complementaria.

**Tema 12.** Normativa legal y general de la industria. Manipulación de los alimentos. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

**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 de los productos alimenticios. Infracciones y sanciones. Otra legislación derivada.

**Tema 19.** La prueba pericial en el campo de las Ciencias de la Alimentación.

**Tema 20.** 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. Tipo 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 F.A.O. Organización y estructura. Órganos que se ocupan del control de los productos alimentarios a nivel internacional.

**Tema 25.** La OMS. Organización y estructura.

**Tema 26.** Orígenes de la normativa internacional sobre productos alimentarios. Código internacional de ética sobre alimentos.

**Tema 27.** El Codex Alimentarius. Historia y orígenes. Estructura y función.

**Tema 28.** Sanidad animal y comercio internacional de alimentos. La OIE. Organización y estructura. Otras asociaciones internacionales.

**PROGRAMA PRÁCTICO**

**Práctica 1.** Intervenciones nutricionales en la investigación sanitaria.

**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.

### METODO DOCENTE

Clases magistrales, seminarios y campus virtual. Trabajos tutorizados y cuestionarios relacionados con la temática de cada módulo del programa teórico.

Actividad formativa	Competencias
<b>Clases magistrales (teoría)</b>	CG-T1,CG-T2, CG-T3, CG-T4,CG-T5, CG-T6,CG-T7, CG-T10,CG-T11 CE-NS20, CE-NS21, CE-NS22
<b>Prácticas</b>	CG-T4, CG-T6, CG-T10, CE-NS20, CE-NS21, CE-NS22. En prácticas se abordaran también conceptos relacionados con competencias específicas del módulo 4: CE-HSA9, CE-HSA10 y CE-HSA11.
<b>Seminarios</b>	CG-T4,CG-T6, CG-T10, CE-NS20, CE-NS21, CE-NS22. En seminarios se abordaran también conceptos relacionados con competencias específicas del módulo 4: CE-HSA9, CE-HSA10 y CE-HSA11.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La calificación final se obtendrá como sigue: Un test de realización obligatoria de cada uno de los módulos del programa teórico (20% de la nota), un trabajo tutorizado del alumno sobre algún aspecto del programa (30%) y un examen final (50%). Es imprescindible aprobar el examen para puntuar en el global.

El examen será bien tipo test o bien preguntas cortas más algún caso práctico a desarrollar.

### OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

### 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, Christopher. 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.
- RECOPIACIÓN 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](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](http://www.fao.org/index_es.htm)

CODEX ALIMENTARIUS

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](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/>