



1. DATOS GENERALES

Asignatura: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**Tipología:** OBLIGATORIA**Grado:** 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Centro:** 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS CR.**Curso:** 3**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 58323**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2019-20**Grupo(s):** 22**Duración:** Primer cuatrimestre**Segunda lengua:** Inglés**English Friendly:** S**Bilingüe:** N

Profesor: MARÍA ELENA ALAÑÓN PARDO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/320	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		MariaElena.Alanon@uclm.es	
Profesor: SERGIO GÓMEZ ALONSO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Primera planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	926052829	sergio.gomez@uclm.es	Lunes, Martes y Jueves (12:00-14:00)
Profesor: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MARIE CURIE/PLANTA PILOTO	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34 926 29 52 59	MVanessa.Mancebo@uclm.es	ARRANGE AN APPOINTMENT BY MAIL OR PHONE CALL

2. REQUISITOS PREVIOS

No hay requisitos específicos previos para esta asignatura

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La actividad de las industrias alimentarias está sometida a una serie de medidas de regulación que necesitan ser conocidas por los futuros graduados en Ciencia y Tecnología de alimentos para desarrollar su actividad profesional tanto en la industria, la administración pública o el ejercicio de la profesión libre.

Por un lado, el sector alimentario es uno de los sectores de la producción sobre el que existe una de las legislaciones específicas más desarrollada, en gran medida debido a la influencia directa que el consumo de alimentos puede tener sobre la salud humana. En este sentido, es necesario conocer cuáles son los ámbitos de la Legislación Alimentaria que afectan a las Industrias Alimentarias (comercio internacional, Unión Europea, España, Comunidades Autónomas). En general, se pretende dar una visión de las principales disposiciones legislativas que afectan a los distintos sectores de la producción alimentaria (sector lácteo, sector cárnico, etc.), y de manera particular la que afecta a determinados sectores específicos de interés regional (por ejemplo, el sector vitivinícola) o de actualidad (por ejemplo, los organismos genéticamente modificados). No se debe olvidar que la responsabilidad del cumplimiento de la Legislación Alimentaria suele recaer en el tecnólogo de alimentos como personal cualificado, y que su incumplimiento puede conllevar responsabilidades administrativas e incluso penales.

Por otro lado, la actividad comercial de las industrias alimentarias está sometida, al igual que otros sectores de la producción, a una serie de normas de comercialización, algunas de obligado cumplimiento, como son los mecanismos legales que intentan asegurar ciertas facetas del término "calidad" (por ejemplo, la aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para la aseguramiento y gestión de la calidad higiénico-sanitaria) y la utilización de dicho término para la diferenciación de productos homólogos (Denominaciones de Calidad). En el ámbito voluntario, pero no por ello menos importante, las empresas alimentarias aplican diferentes normas que se pueden exigir en contratos comerciales o que permiten un acceso más fácil a nuevos mercados, por lo que también es necesario adquirir conocimientos sobre las ventajas que suponen la Normalización y Certificación Alimentarias, su relación con la Acreditación, y la relación de complementariedad existente con la Legislación Alimentaria. En este sentido, el tecnólogo de alimentos ha de tomar conciencia de la importancia que tiene la aplicación de sistemas de gestión y control de la calidad alimentaria, y conocer las distintas normas que son de aplicación a la industria alimentaria (ISO 9000, ISO 22000, BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 17025, etc.), las posibilidades de integración entre ellas y el funcionamiento de los procesos de certificación y acreditación.

Finalmente, tanto la actividad legislativa como normalizadora son procesos dinámicos, en constante evolución, por lo que el tecnólogo de alimentos debe tomar conciencia de que el seguimiento de las novedades que se produzcan en la normalización y legislación alimentarias es de vital importancia para la supervivencia de las empresas del sector alimentario, además de constituir una herramienta para alcanzar ventajas desde el punto de vista económico y competitivo.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E18	Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
E19	Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.
E22	Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario
	Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios

G03	de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.
G05	Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).
G06	Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).
G07	Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.
G09	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Asimilar los aspectos clave de la gestión de calidad y adquirir la capacidad necesaria para implantar y mantener un sistema de gestión de la calidad conforme a las Normas ISO 9000 y 9001.

Conocer los ámbitos de la Legislación Alimentaria que afectan a los productos e industrias alimentarias (internacional, Unión Europea, nacional, Comunidades Autónomas).

Establecer las ventajas de la Normalización y Certificación Alimentarias, su relación con la Acreditación, y la complementariedad de las mismas con la Legislación Alimentaria.

Obtener una visión global de la calidad en la empresa alimentaria.

Saber aplicar la actual reglamentación alimentaria al desarrollo de productos y su control de calidad.

6. TEMARIO

Tema 1: DESARROLLO DE LA ORDENACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA; CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

Tema 2: REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS

Tema 3: INFRACCIONES Y SANCIONES EN MATERIA ALIMENTARIA

Tema 4: ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Tema 5: ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Tema 6: LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Tema 7: IMPUREZAS Y RESIDUOS EN LOS ALIMENTOS

Tema 8: DENOMINACIONES DE CALIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Tema 9: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA

Tema 10: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Tema 11: MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Tema 12: SEGURIDAD ALIMENTARIA: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

Tema 13: NORMALIZACIÓN, CERTIFICACIÓN Y ACREDITACIÓN EN MATERIA ALIMENTARIA

Tema 14: CALIDAD ALIMENTARIA: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (NORMAS ISO 9000)

Tema 15: ISO 22000 SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Tema 16: OTROS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS. NORMAS BRC E ISF

Tema 17: NORMA UNE-EN ISO 17025 PARA LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN

Tema 18:

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Combinación de métodos		1.45	36.25	S	N	N	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Estudio de casos		0.3	7.5	S	S	N	
Prácticas en aulas de ordenadores [PRESENCIAL]	Trabajo en grupo		0.3	7.5	S	S	N	
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		1	25	S	N	S	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo dirigido o tutorizado		1.7	42.5	S	S	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]			0.9	22.5	S	N	S	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]			0.2	5	S	S	N	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.05	1.25	S	N	N	
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.1	2.5	S	S	S	
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60					
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Elaboración de trabajos teóricos	15.00%	0.00%	Elaboración de un trabajo sobre la aplicación del sistema APPCC a una industria alimentaria
Realización de actividades en aulas de ordenadores	15.00%	0.00%	Búsqueda dirigida de información en internet sobre legislación alimentaria y gestión de la calidad en industrias alimentarias. Prácticas sobre interpretación de etiquetas de alimentos
Examen teórico	70.00%	0.00%	
Total:	100.00%	0.00%	

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Las pruebas de progreso sólo se considerarán superadas si en cada una de ellas se alcanza al menos una calificación de 6,0.

En la nota final de la asignatura, la parte teórica tendrá un peso del 70% (examen) y el resto de actividades (prácticas y resto de actividades tuteladas) un 30%.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

No se califica mediante evaluación continua.

En la nota final de la asignatura, la parte teórica tendrá un peso del 70% (examen) y el resto de actividades (prácticas y resto de actividades tuteladas) un 30%.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

No se califica mediante evaluación continua. La calificación de la asignatura será la obtenida en el examen.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas	
Horas	Suma horas

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
España. Leyes, etc. alimentarias	Legislación alimentaria: Código alimentario español y sus disposiciones complementarias / edición preparada por Paloma Deleuze Isasi	Tecnos	Madrid	84-309- 4314-5	2006	
José María Álvarez Ibarrola, Igancio Álvarez Gallego, Javier Bullón Caro	Introducción a la calidad : aproximación a los sistemas de gestión y herramientas de calidad	Ideaspropias, D.L.	Vigo	84- 96578- 24-0	2006	
Michel Bellaïche	Después de la certificación ISO 9001 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/	AENOR	Madrid	978-84- 8143- 632-7	2009	
A. Madrid Vivente, J. Madrid Cenzano	Normas de calidad de alimentos y bebidas	AMV Ediciones y Mundi-Prensa	Madrid	84- 89922- 48-9	2001	