



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

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 - FACULTAD 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: 2021-22

Grupo(s): 22

Duración: Primer cuatrimestre

Segunda lengua: Inglés

English Friendly: S

Bilingüe: N

Profesor: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Second floor	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	652866826	MVanesa.Mancebo@uclm.es	Concertar previamente mediante correo electrónico

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. No se debe olvidar que la responsabilidad del cumplimiento de la Legislación Alimentaria recae sobre el operador alimentario, que suele contar con 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 y de la seguridad 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
G03	Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios 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

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.

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.

Resultados adicionales

Asimilar aspectos clave de la gestión de la seguridad e inocuidad alimentaria, y adquirir la capacidad necesaria para implantar y mantener un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria conforme a las normas ISO 22000, BRC, IFS.

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: CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS: INSPECCIÓN ALIMENTARIA

Tema 5: MATERIALES DESTINADOS AL CONTACTO CON ALIMENTOS

Tema 6: ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Tema 7: ADITIVOS, ENZIMAS Y AROMAS

Tema 8: IMPUREZAS, CONTAMINANTES Y RESIDUOS EN LOS ALIMENTOS

Tema 9: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Tema 10: DENOMINACIONES DE CALIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Tema 11: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA

Tema 12: MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Tema 13: SEGURIDAD ALIMENTARIA: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

Tema 14: NORMALIZACIÓN, CERTIFICACIÓN Y ACREDITACIÓN EN MATERIA ALIMENTARIA

Tema 15: CALIDAD ALIMENTARIA: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (NORMAS ISO 9000)

Tema 16: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (NORMA ISO 22000)

Tema 17: OTROS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS. NORMAS BRC E ISF

Tema 18: FOOD DEFENCE Y FOOD FRAUD

Tema 19: OTRAS CERTIFICACIONES: NORMA UNE-EN_ISO 17025, WELFAIR

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

A efectos conceptuales, el temario se divide en dos bloques: del tema 1 al tema 13 incluido, corresponde a la parte de Legislación Alimentaria; y del tema 14 al tema 19, corresponde a la parte de Gestión de la Calidad.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	E18 E19 E22	1.46	36.5	N	-	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo en grupo	G03 G06 G07 G09	1	25	S	S	Se presentarán dos trabajos grupales: uno sobre APPCC y otro sobre etiquetado. Recuperable
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	G06 G07	0.04	1	S	S	Se expondrá en clase brevemente el trabajo realizado sobre el APPCC. No recuperable
Enseñanza teórica no presencial [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje	E18 E19 G07	0.6	15	N	-	Revisar y leer la información complementaria que el profesor suministra para ampliar contenidos o fijar conocimientos sobre un tema
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E18 E19 G07	0.9	22.5	N	-	TRABAJO AUTÓNOMO Y PERSONAL DEL ALUMNO: PREVIO, DURANTE Y POSTERIOR, para estudiar y asimilar los conceptos teóricos que se abordarán en las clases. Trabajo autónomo para la resolución de cuestionarios, la evaluación continua y para resolver los problemas propuestos.
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	E18 E19 G03 G09	0.2	5	N	-	Pondremos en común dudas sobre los contenidos y se resolverán con ayuda del profesor y los compañeros
Pruebas on-line [AUTÓNOMA]	Resolución de ejercicios y problemas	E18 E19	0.48	12	S	S	Se plantearán cuestionarios para revisar los conocimientos adquiridos en cada tema. Recuperable
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E18 E19	0.14	3.5	S	S	Examen con preguntas de respuesta múltiple, respuestas cortas y

Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]	Foros virtuales	G03 G06 G09	0.28	7	S	N	resolución de casos. Recuperable El profesor planteará cuestiones sobre los contenidos de la asignatura y/o temas de actualidad relacionados, para comentar y debatir aplicando los conocimientos adquiridos hasta el momento. Puntuará la participación y la calidad de los argumentos. No recuperable
Otra actividad no presencial [AUTÓNOMA]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes		0.3	7.5	S	S	Se pedirá al alumno que busque, comente, describa o analice algún documento legal o norma, o parte del mismo, para conocer los mecanismos de búsqueda y desarrollar la comprensión de dichos textos. Recuperable
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	E18 E19 E22 G03 G07 G09	0.6	15	S	N	Se resolverán cuestiones imprescindibles para la correcta aplicación de la legislación y de normas de calidad, en grupos y con casos reales. No recuperable
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.44					Horas totales de trabajo presencial: 61		
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.56					Horas totales de trabajo autónomo: 89		

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Examen teórico	65.00%	70.00%	Prueba escrita sobre los contenidos de la asignatura
Trabajo	14.00%	0.00%	Elaboración de un trabajo grupal sobre la aplicación del sistema APPCC a una industria. Elaboración de un trabajo grupal sobre interpretación de etiquetado.
Presentación oral de temas	3.00%	0.00%	Presentación grupal en clase del trabajo realizado sobre APPCC en una industria.
Resolución de problemas o casos	5.00%	0.00%	Casos para resolver de forma individual o grupal en clase con orientación del profesor
Portafolio	6.00%	6.00%	Foros on line, ejercicios de búsqueda y/o comentario de textos legales y normas
Pruebas de progreso	7.00%	7.00%	Cuestionarios on line
Trabajo	0.00%	17.00%	Elaboración de un trabajo individual sobre la aplicación del sistema APPCC a una industria. Elaboración de un trabajo individual sobre interpretación de etiquetado.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 6 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 13.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Crterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

En la nota final de la asignatura, el examen presencial tendrá un peso del 65% y el resto de actividades (trabajos, actividades presenciales y on line) un 35%.

Es necesario tener como mínimo un 4/10 en el examen presencial para realizar nota media con el resto de actividades.

Si no se alcanza el 4/10 en el examen o la nota media no es de 5, se conservan las calificaciones del resto de actividades para la convocatoria extraordinaria.

Evaluación no continua:

En la nota final de la asignatura, el examen presencial tendrá un peso del 70% y el resto de actividades (trabajos y actividades no presenciales) un 30%.

Es necesario tener como mínimo un 4/10 en el examen presencial para realizar nota media con el resto de actividades.

Si no se alcanza el 4/10 en el examen o la nota media no es de 5, se conservan las calificaciones del resto de actividades para la convocatoria extraordinaria.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

En la nota final de la asignatura, el examen presencial tendrá un peso del 65% y el resto de actividades (trabajos, actividades presenciales y on line) un 35%.

Es necesario tener como mínimo un 4/10 en el examen presencial para realizar nota media con el resto de actividades.

Si no se alcanza el 4/10 en el examen o la nota media no es de 5, se suspende la asignatura.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

En la nota final de la asignatura, el examen presencial tendrá un peso del 65% y el resto de actividades (trabajos, actividades presenciales y on line) un 35%.

Es necesario tener como mínimo un 4/10 en el examen presencial para realizar nota media con el resto de actividades.

Si no se alcanza el 4/10 en el examen o la nota media no es de 5, se suspende la asignatura.

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	
AENOR	https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/ http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm Gestión de la calidad.	AENOR, D. L.	Madrid	978-84-8143-703-4	2010	
Wallace, Carol	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 HACCP: enfoque práctico	Acibia, D.L.	Zaragoza	978-84-200-1180-6	2018	
Debesa, Teresa	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Principios Generales de Legislación alimentaria			0214-9192	2006	
Deleuze Isasi, Paloma	https://dialnet.unirioja.es/servlet/catat?codigo=2171590 Legislación alimentaria : Código alimentario español y sus disposiciones complementarias / edición preparada por Paloma Deleuze Isasi. (2006)	Tecnos	Madrid	84-309-4314-5	2006	
Härtel, Ines.Budzinowski, Roman	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Food security, food safety, food quality : current developments and challenges in European Union Law	[Oxford] : Hart Publishing ; Baden-Baden, Germany : Nomos		978-1-50991-131-8 (H)	2016	
Wallace, Carol	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 HACCP : una guía breve para la industria alimentaria	Acibia	Zaragoza	978-84-200-1190-5	2018	
AENOR	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Sistemas de gestión de la calidad : requisitos (ISO 9001:2015).	AENOR, D. L.	Madrid	84-8143-247-4	2015	
López Benítez, Mariano	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 La denominación de origen : análisis crítico de una institución jurídico-pública	Albolote (Granada) : Comares		978-84-9045-894-5	2019	
Recuerda Girela, Miguel Ángel	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Seguridad alimentaria y nuevos alimentos : régimen jurídico-administrativo	Thomson-Aranzadi	Pamplona	84-9767-666-1978-84-	2006	
	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Normas de calidad de los alimentos	A. Madrid Vicente	Madrid	84-87440-02-9	1990	
Bevilacqua, Darío	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Introduction to global food-safety law and regulation / Darío Bevilacqua. (2015)	Groningen : Europa Law Publishing		978-90-8952-169-9	2015	
Madrid Vicente, Antonio Madrid Cenzano, Javier	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Los aditivos en los alimentos : (según la normativa de la Unión Europea y la legislación española)	AMV Ediciones : Mundi Prensa,	Madrid	978-84-942850-4-2	2014	
	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Nuevas normas de calidad de los alimentos	Mundi Prensa : A. Madrid Vicente	Madrid	84-87440-57-6 (A.Mad)	1994	
Sperber, William H.	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Food safety for the 21st century : managing HACCP and food safety throughout the global supply chain	Wiley-Blackwell, cop.	Chichester (West Sussex)	978-1-4051-8911-8	2011	
España. Leyes, etc. alimentarias	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Código de derecho alimentario / edición preparada por Miguel Ángel Recuerda Girela.	Cizur Menor	Navarra	978-84-9014-554-8 (v)	2013	
Parras Rosa, Manuel	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 Denominaciones de origen e indicaciones geográficas en la Unión Europea : cinco lustros de luces y sombras	Marcial Pons	Madrid	978-84-9123-493-7	2018	
	https://catalogobiblioteca.uclm.es/cgi-bin/abnetopac/O7541/IDb790603d/NT15 HACCP, manual del auditor de calidad / ASQ Food, Drug and Cosmetic Division	Acibia	Zaragoza	84-200-1010-3	2003	
Esteve, Teresa	http://hdl.handle.net/2072/449350 Organismos Modificados Genéticamente (OMG): 'Detección, legislación y evaluación de riesgos'				2021	
Mangas Roldán, Juana María	https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=78719 La legislación alimentaria española : de las ordenanzas sanitarias a los reglamentos europeos de seguridad alimentaria				2012	Tesis