



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos 26229 - Legislación alimentaria

Guía docente para el curso 2014 - 2015

Curso: 3, Semestre: 2, Créditos: 6.0

Información básica

Profesores

- **Susana Bayarri Fernández** sbayarri@unizar.es

Recomendaciones para cursar esta asignatura

Reforzará el aprendizaje el haber cursado materias de cursos previos como “Bromatología” o “Microbiología de los Alimentos”, así como de materias del primer cuatrimestre de tercer curso como “Higiene Alimentaria General” o “Tecnología de los alimentos I”.

Por otra parte, debido a que se va a realizar un trabajo tutelado en coordinación con las asignaturas de “Tecnología de los Alimentos II” e “Higiene Alimentaria Aplicada”, se recomienda cursar las tres asignaturas simultáneamente.

Actividades y fechas clave de la asignatura

Las fechas e hitos clave de la asignatura están descritos con detalle, junto con los del resto de asignaturas de tercer curso en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en la página Web de la Facultad de Veterinaria (enlace: <http://veterinaria.unizar.es/gradocta/>). Dicho enlace se actualizará al comienzo de cada curso académico.

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1:** Conoce y sabe interpretar las diferentes normas jurídicas y la estructura del ordenamiento jurídico español
- 2:** Conoce y sabe interpretar la legislación relacionada con el sector alimentario.
- 3:** Conoce y sabe utilizar las herramientas para su búsqueda, análisis e interpretación.
- 4:** Es capaz de aplicar los conocimientos adquiridos, tanto teóricos como prácticos, al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.

5: Es capaz de participar activamente en su proceso de aprendizaje, de organizarse, de planificar autónomamente el trabajo y de gestionar la información (tanto si ésta está en castellano como en inglés).

6: Es capaz de elaborar un proyecto y defenderlo oralmente (en idioma castellano o en inglés), trabajando en equipo, en el que se detallen los aspectos legales relacionados con el proceso de fabricación de un alimento.

Introducción

Breve presentación de la asignatura

La asignatura está integrada en el segundo cuatrimestre del tercer curso, como parte del Módulo disciplinar “Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria”, del Título de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Es de carácter obligatorio, con un total de 6 créditos ECTS.

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

La disciplina de Legislación Alimentaria forma parte del Módulo “Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria”. Se incluyen dentro de este módulo los conocimientos de gestión integral de calidad, y los contenidos relativos a temas de normalización y legislación alimentaria, de imprescindible conocimiento y comprensión ya que las normas legales son de obligado cumplimiento. Este bloque comprende también otros conocimientos relativos al entorno, estructura y potencialidades del sector agroalimentario en el que se desenvuelven las empresas, así como de gestión de los principales subsistemas empresariales, financiero y sobre todo, productivo y de márketing.

El objetivo de esta asignatura es que el graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos conozca el contexto legal del ejercicio de su profesión, y sepa aplicarlo, teniendo en cuenta el complejo panorama legislativo español y de la Unión Europea en materia alimentaria. Para conseguirlo, el programa incluye: Conceptos generales de legislación. Ordenamiento jurídico. Fuentes del Derecho español y comunitario. Principios generales de la legislación alimentaria. Competencias de las Administraciones Públicas en materia alimentaria. Legislación alimentaria: El *Codex Alimentarius*, Derecho Alimentario Español y Comunitario, Normativa específica (horizontal y vertical). Herramientas de obtención de información sobre la legislación española y europea a partir de distintas fuentes: Diarios oficiales, bases de datos, etc. Estructura de las normas jurídicas. Casos prácticos: conocimiento, interpretación y aplicación de legislación relacionada con el sector alimentario.

Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Esta asignatura es complemento indispensable de los contenidos de la mayoría de las materias que conforman el plan de estudios de Ciencia y Tecnología de los alimentos, ya que permite el conocimiento del marco normativo legal que determina la actuación en el ámbito de la industria alimentaria. El dominio de los conocimientos en materia de legislación alimentaria es una herramienta imprescindible que contribuye adecuadamente a la formación integral de los alumnos.

La superación de esta asignatura servirá para facilitar el seguimiento de asignaturas de los módulos de Procesado e Ingeniería de los alimentos, Microbiología e Higiene alimentaria y Gestión y Calidad en la industria alimentaria, y para la superación del módulo de integración de enseñanzas ubicado en el octavo cuatrimestre, en el que se realizarán distintas asignaturas optativas de intensificación, un *practicum*, prácticas externas y el desarrollo y defensa de un proyecto fin de grado, para el que son fundamentales los conocimientos y destrezas adquiridos con esta asignatura.

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

1: Conocer la legislación relacionada con el sector alimentario así como para utilizar las herramientas necesarias para su búsqueda e interpretación.

- 2: Interpretar y aplicar la legislación correspondiente en diferentes situaciones que se puedan presentar en su ámbito profesional.
- 3: Aplicar los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.
- 4: Asesorar sobre la aplicación de la legislación vigente y elaborar informes técnicos relacionados con la industria alimentaria.
- 5: Dominar las aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio, así como la utilización de Internet como medio de comunicación y fuente de información.
- 6: Intervenir en el desarrollo de patentes y en la vigilancia tecnológica en la empresa.
- 7: Comunicarse correcta y eficazmente, de forma oral y escrita, en castellano y en inglés.

En el enlace “Desarrollo de las competencias de la asignatura Legislación Alimentaria” se detallan todas las competencias a cuya adquisición contribuye esta asignatura (competencias genéricas, específicas y específicas de perfiles profesionales). Asimismo, se detallan las subcompetencias saber y saber hacer del Módulo “Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria” (Anexo I)

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

Esta asignatura contribuye a la formación en los perfiles de Procesado de los alimentos, Seguridad alimentaria y Gestión y Control de la Calidad de productos en el ámbito alimentario, así como a la adquisición de las competencias de los perfiles profesionales Asesoría legal, científica y técnica en el ámbito alimentario, Docencia e Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Desarrollo e innovación de procesos y productos en el ámbito alimentario. Las competencias específicas adquiridas permiten que los alumnos puedan afrontar con un elevado nivel de rigor y eficacia cualquiera de las salidas profesionales por las que opten, ya sea la dirección, asesoría y organización de las industrias alimentarias o bien la docencia e investigación en este campo.

Por otra parte, el fortalecimiento de las competencias genéricas de tipo instrumental, de relación interpersonal y sistémicas contribuirán, junto con el resto de asignaturas, a la formación integral de futuros Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Desarrollo de competencias

Desarrollo de competencias a las que contribuye la superación de la asignatura Legislación Alimentaria

Competencias genéricas instrumentales

- Capacidad de razonamiento crítico (análisis, síntesis y evaluación).
- Capacidad de aplicación de los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.
- Capacidad de comunicación correcta y eficaz, oral y escrita en castellano y la capacidad de leer y comunicarse en inglés.
- Dominio de aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio, así como la utilización de Internet como medio de comunicación y fuente de información.
- Capacidad de organización y planificación autónoma del trabajo y de gestión de la información.

Competencias genéricas de relación interpersonal

- Capacidad de trabajo en equipo.
- Capacidad de comunicación, argumentación y negociación.
- Compromiso ético en todos los aspectos del desempeño profesional.

Competencias genéricas sistémicas

- Capacidad de aprendizaje autónomo y autoevaluación.
- Capacidad de adaptación a situaciones nuevas.
- Motivación por la calidad.

Competencias específicas

- Conseguir que los alumnos conozcan la legislación relacionada con el sector alimentario así como las herramientas para su búsqueda.
- Conseguir que los alumnos sepan interpretar y aplicar la legislación correspondiente en diferentes situaciones que se puedan presentar en su ámbito profesional.
- Potenciar en los alumnos la participación activa en su proceso de aprendizaje.

Competencias específicas del perfil profesional “Asesoría legal, científica y técnica en el ámbito alimentario”:

- Elaborar y emitir informes técnicos relacionados con la industria alimentaria.
- Conocer la legislación vigente y estar capacitado para su búsqueda e interpretación
- Asesorar sobre la aplicación de la legislación vigente.
- Diseñar y gestionar proyectos de innovación y desarrollo.
- Asesorar en las tareas de máquetin, así como en las de etiquetado y presentación de los productos alimenticios.

Competencias específicas del perfil profesional “Docencia e investigación en el ámbito alimentario”:

- Proporcionar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos (legislación alimentaria), técnicas de comunicación y metodologías de enseñanza-aprendizaje.
- Recopilar y analizar información, elaborar hipótesis, diseñar y llevar a cabo experimentos, interpretar los resultados y elaborar conclusiones.

Competencias específicas del perfil profesional “Desarrollo e innovación de procesos y productos en el ámbito alimentario”:

- Intervenir en el desarrollo de patentes y en la vigilancia tecnológica en la empresa

Subcompetencias específicas del Módulo Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria: SABER Y SABER HACER

Subcompetencias específicas-SABER (conocimientos):

- Conocer e interpretar el entorno, la estructura y las potencialidades del sector alimentario.
- Conocer las técnicas de gestión de conflictos y negociación.
- Conocer la legislación relacionada con el sector alimentario.

Subcompetencias específicas-SABER HACER (destrezas, habilidades):

- Realizar tareas de planificación en los distintos ámbitos empresariales, especialmente en el productivo y de máquetin.
- Organizar, gestionar y controlar los procesos productivos.
- Planificar la política de compras de materias primas.

- Gestionar el desarrollo de nuevos productos.
 - Asesorar en tareas de comunicación de la empresa.
 - Aplicar la legislación vigente.
 - Evaluar, controlar y gestionar la calidad y seguridad alimentaria en la empresa.
-

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

- 1: Evaluación escrita de los conocimientos teóricos adquiridos.** Se pretende evaluar los conocimientos teóricos adquiridos tras el estudio de los Bloques I (Conceptos generales de legislación), II (Conceptos generales de legislación alimentaria) y III (Legislación alimentaria aplicada) de la asignatura, mediante una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el calendario de exámenes elaborado por el Centro, que consistirá en una pregunta de desarrollo, preguntas de contestación breve, y preguntas de tipo test. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2 y 4. Supondrá el 50 % de la calificación final.
- 2: Evaluación de las habilidades adquiridas en las clases prácticas.** Al final del período de actividades prácticas en aula informática, se realizará una prueba, también en aula de informática, donde el alumno deberá resolver de forma individual situaciones análogas a las trabajadas en las clases prácticas. Consistirá en responder a una serie de preguntas relacionadas con textos legales (análisis jurídico, estructura de la norma, etc.) y con cuestiones de resolución en base a la legislación alimentaria. Alternativamente, para aquellos alumnos que no se hayan presentado a dicha prueba práctica o no la hayan superado, se planteará una prueba, de las mismas características, coincidiendo con la fecha de la prueba global. Asimismo, aquellos alumnos que hayan faltado a dos o más sesiones prácticas, deberán entregar un informe por escrito del contenido de dichas clases prácticas coincidiendo con la fecha de la prueba teórica. La superación de esta prueba práctica acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4. Esta evaluación tendrá un peso del 20% de la calificación final del estudiante.
- 3: Evaluación de la capacidad de búsqueda y procesado de información, argumentación, presentación y defensa oral y escrita, mediante la realización de trabajos, individualmente y en grupo.**
 - 3.1. Trabajo individual tutelado.** A medida que se vayan estudiando los distintos temas de la asignatura, se plantearán a los alumnos 3 cuestiones (en castellano o en inglés) que tendrán que trabajar y responder de forma individual por escrito, y entregar al profesor dentro de la fecha límite que éste establezca, dejándoles un tiempo para realizar el proceso de búsqueda de la información legal. Las respuestas se podrán entregar en castellano o en inglés. Alternativamente, la entrega de estos trabajos podrá hacerse coincidiendo con la fecha de la prueba global. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 2, 3, 4 y 5. Esta evaluación tendrá un peso del 10% de la calificación final del estudiante.
 - 3.2. Trabajo en grupo tutelado.** Consistirá en la recopilación de normas legales relacionadas con un alimento o proceso, generando una base de datos. En dicha base de datos se incluirán los textos, en PDF, de las normas legales, resaltándose los párrafos que hagan referencia al alimento o proceso. El trabajo se realizará en grupo, y se expondrá oralmente integrándose con las asignaturas de "Higiene Alimentaria Aplicada" y "Tecnología de los Alimentos II". Se podrá presentar en castellano o en inglés. Asimismo, podrá suponer el manejo de textos en inglés. La comprensión del contenido de los textos legales referentes al tema propuesto, y el correcto manejo de la base de datos, se evaluará, de forma individual, mediante preguntas específicas que se plantearán en aula informática en las fechas indicadas en el calendario de la asignatura. Alternativamente, el alumno tendrá la oportunidad de superar esta prueba entregando por escrito,

exponiendo el trabajo y contestando a preguntas sobre su contenido, coincidiendo con la fecha de la prueba global. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 2, 3, 4, 5 y 6. Esta evaluación tendrá un peso del 20% de la calificación final.

Según queda reflejado en las distintas actividades de evaluación, en esta asignatura se plantea una **prueba global de evaluación** conforme al calendario de exámenes elaborado por el Centro. En dicha prueba, además de la evaluación de los conocimientos teóricos, los alumnos tendrán la posibilidad, en el caso de no haberlo hecho antes o no haberlo superado, de evaluarse de sus conocimientos prácticos, así como de su capacidad de búsqueda y procesado de información con la presentación de trabajos individuales y de equipo.

Criterios de evaluación

Criterios de evaluación y niveles de exigencia

1. **Prueba escrita de los contenidos teóricos.** En la pregunta de desarrollo se valorará la claridad, el orden y la capacidad de relacionar los distintos aspectos legales del tema. En las preguntas de contestación breve se valorará la veracidad, claridad y concisión en las respuestas. En las de tipo test, con cuatro opciones de respuesta siendo una de ellas válida, las respuestas incorrectas restarán 0,25 puntos. Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y supondrá el 50% de la calificación final del estudiante en la asignatura.
2. **Prueba escrita de los contenidos prácticos.** Se valorará la precisión en la respuesta y la capacidad de utilizar las herramientas de búsqueda de información legal. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20% de la calificación final.
3. **Trabajo individual de resolución de cuestiones relacionadas con los distintos temas tratados en la asignatura.** Se valorará la claridad en el desarrollo de las respuestas, su veracidad, así como las referencias legales consultadas. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 10% de la calificación final. Se valorará positivamente la entrega de respuestas en idioma inglés.
4. **Realización y exposición del trabajo en grupo.** Se evaluará la capacidad de obtener información legal sobre un tema propuesto, así como la capacidad de entender e interpretar el contenido de los textos legales respondiendo a preguntas referentes a los mismos, y la capacidad de ordenar y sintetizar las normas elaborando una base de datos. Asimismo, se evaluará la presentación, la exposición oral y discusión del trabajo realizado. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20% de la calificación final (correspondiendo el 10% a la evaluación de la base de datos elaborada y a la contestación de preguntas sobre su contenido, y el 10% a la presentación, exposición y discusión oral del trabajo). Se valorará positivamente la presentación y defensa del trabajo en idioma inglés.

Para superar la asignatura y demostrar que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos, la calificación obtenida en cada una de las actividades de evaluación deberá de ser igual o superior a 5. Con esta premisa, la calificación global se obtendrá calculando la media ponderada de las puntuaciones obtenidas en las cuatro pruebas.

En el caso de no cumplir este requisito para superar la asignatura, toda calificación igual o superior a 5 que el alumno obtenga en la prueba teórica se mantendrá hasta la segunda convocatoria del mismo curso académico. Las calificaciones iguales o superiores a 5 obtenidas en el examen práctico y en los trabajos (individuales y en grupo) se mantendrán durante dos cursos académicos.

Sistema de calificaciones: De acuerdo con el reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 22 de diciembre de 2010), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS)

5,0-6,9: Aprobado (AP)

7,0-8,9: Notable (NOT)

9,0-10: Sobresaliente (SB)

La mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en el correspondiente curso académico.

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

Un programa docente de 37 horas de clases magistrales, 23 horas de clases prácticas, y la realización de trabajos, individualmente o en grupo.

En relación a la docencia teórica impartida en las clases magistrales, está previsto entregar a los estudiantes con antelación suficiente la documentación correspondiente a cada tema, con la finalidad de que el alumno conozca los contenidos sobre la materia a tratar, lo cual favorecerá una clase más participativa.

Las prácticas se realizan en aula informática, en sesiones de entre 2 y 4 horas. Estas actividades comenzarán una vez impartidos los conceptos generales de legislación y de acuerdo con la programación establecida por el Centro. Al igual que en la docencia teórica, los estudiantes dispondrán con antelación de la información necesaria para el óptimo seguimiento de la práctica.

Los trabajos consistirán en la búsqueda y procesado de información para contestar, de forma individual, a determinadas cuestiones planteadas a lo largo del curso, así como en la recopilación de los aspectos legislativos relacionados con un alimento o proceso.

Este último trabajo se realizará en coordinación con las asignaturas de "Tecnología Alimentaria II" e "Higiene Alimentaria Aplicada", en grupos de 3-5 personas, que tendrán que evaluar desde un punto de vista legal, higiénico y tecnológico, el proceso de elaboración de un producto que, cuando sea posible, coincidirá con el elegido en el proyecto de integración "Análisis de los alimentos" durante el segundo curso del grado. Dicho trabajo será expuesto en sesión conjunta de las tres asignaturas referenciadas con anterioridad, con la finalidad de generar un debate posterior, constituyendo ésta una sesión práctica adicional. Con antelación a la exposición se entregará por escrito la presentación a los profesores para poder preparar el debate.

Todo el material, tanto de las sesiones teóricas como prácticas, se encontrará a disposición del alumno en el anillo digital docente (ADD).

Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

1: **Docencia teórica (37 horas presenciales):**

Bloque I. Conceptos generales de legislación

Conceptos generales de legislación. Ordenamiento jurídico. Fuentes del Derecho español y comunitario.

Bloque II. Conceptos generales de legislación alimentaria

Principios generales de la legislación alimentaria. El *Codex Alimentarius*. Evolución del Derecho Alimentario Español y Comunitario. Competencias de las Administraciones Públicas en materia alimentaria.

Bloque III. Legislación alimentaria aplicada

Normativa específica (horizontal y vertical) sobre:

- Sanidad
- Defensa de consumidores y usuarios
- Higiene de los productos alimenticios

- Criterios microbiológicos
- Residuos y contaminantes en alimentos
- Control oficial de los alimentos
- Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- Manipuladores de alimentos
- Aditivos
- Etiquetado (general, nutricional, alegaciones nutricionales y saludables)
- Materiales en contacto con los alimentos
- Alimentos de origen animal: [carne y derivados](#), [huevos y ovoproductos](#), [leche y productos lácteos](#), [productos de la pesca](#), [moluscos bivalvos vivos](#), [miel](#), otros.
- Alimentos de origen vegetal: frutas, verduras y derivados, grasas comestibles, harinas y derivados, azúcares y derivados, condimentos y especias, conservas y semiconservas, otros.
- Helados
- Comidas preparadas
- Aguas y otras bebidas
- Nuevos alimentos
- Complementos dietéticos y alimentos destinados a una alimentación especial
- Tecnologías de conservación de alimentos: irradiación.
- Marcas de calidad: Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETGs), otras.

Vigilancia tecnológica y patentes

2:

Docencia práctica (23 horas presenciales):

Actividades dirigidas a la adquisición de competencias mediante el estudio y análisis de textos legales, estudio de casos, análisis de situaciones y búsqueda de aspectos legales sobre un tema concreto. Aprendizaje basado en la resolución de problemas.

- Conocimiento y manejo de herramientas informáticas de obtención de información sobre la legislación española y europea. Estructura de las normas jurídicas (4 horas).
- Aplicación de herramientas informáticas para dar respuesta a cuestiones que se pueden presentar en el ámbito profesional: contestación de preguntas de distintas modalidades de respuesta y casos prácticos (dos sesiones de 4 horas cada una).
- Búsqueda de información legal sobre un tema específico y creación de una base de datos de legislación. Supervisión por el profesor con el objetivo de orientar en la búsqueda de fuentes legales y en el análisis crítico de los datos encontrados en dichas fuentes (dos sesiones de 4 horas cada una).
- Sesión práctica de exposición y discusión oral del trabajo en grupo de búsqueda de información legal integrado con las asignaturas de “Tecnología Alimentaria II” e “Higiene Alimentaria Aplicada” (3 horas).

Resumen de las actividades de enseñanza-aprendizaje (6 ECTS)

Presenciales (60 horas)

- Clases magistrales: 37 h
- Prácticas: 23 h

No presenciales (90 horas)

- Estudio de los contenidos teóricos de la asignatura: 50 h
- Estudio de los contenidos prácticos: 15 h
- Trabajos: 25 h

Dentro de estas horas no presenciales, se contabiliza la posible asistencia a tutorías individualizadas con los profesores de la asignatura.

Planificación y calendario

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Las fechas e hitos clave de la asignatura están descritos con detalle, junto con los del resto de asignaturas de tercer curso en el Grado de CTA, en la página Web de la Facultad de Veterinaria (enlace: <http://veterinaria.unizar.es/gradocta/>). Dicho enlace se actualizará al comienzo de cada curso académico.

Bibliografía y referencias complementarias

1:

Ayuso, M., Cancela C., Carmona, E., Díaz J., López L. F., López A. X., Lorenzo M., Nuñez C., Pereira, A. C. Manual de Derecho Constitucional (I). Ed. Colex, Madrid, 1997.

Bellido, M. la Directiva Comunitaria. Ed. Dykinson, S.L., 2003.

Código alimentario español y disposiciones complementarias. Edición preparada por Paloma Deleuze Isasi. 7ª ed. Madrid. Tecnos, Colección Textos Legales, 2006.

Qué es el *Codex Alimentarius*. Ed. Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Roma. 3ª ed., 2006.

Codex Alimentarius. 14 volúmenes. FAO/OMS. Ed. Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Roma. 2ª ed., 1995.

Gómez, Y. Introducción al régimen constitucional español. 3ª ed. Madrid Sanz y Torres, 2003.

Giménez, R. Manual de procedimiento de la Unión Europea. Ed. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid. 4ª ed. 2005.

Linde, E. y Mellado, P. Iniciación al derecho de la Unión Europea. Colex. Editorial Constitución y Leyes, S.A., Madrid, 5ª ed. 2010.

Mellado, P. Instituciones del derecho comunitario. Colex. Editorial Constitución y Leyes, S.A., Madrid, 2009.

Recuerda Girela, Miguel Angel. Tratado de Derecho Alimentario. Editorial Aranzadi - Thomson Company, 2011.

Recuerda Girela, Miguel Angel. Código de Derecho Alimentario. Editorial Aranzadi, 2011.

UE: Sociología y Derecho Alimentarios. Estudios Jurídicos en honor de Luís González Vaqué. Editorial Aranzadi, 2013.

Páginas web:

Unión Europea (UE) (general) Página de inicio

<http://europa.eu/>

http://europa.eu/index_es.htm

Búsqueda de documentación de la UE (Eur-lex, DOUE, etc)

http://www.boe.es/legislacion/enlaces/union_europea.php

Libro Verde sobre los principios generales de la legislación alimentaria de la Unión Europea

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:ES:PDF>

Libro Blanco sobre seguridad alimentaria

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf

DG SANCO UE (Sanidad y Protección de los Consumidores)

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

DG Medio ambiente UE

http://ec.europa.eu/dgs/environment/index_en.htm

DG Agricultura UE

http://ec.europa.eu/dgs/agriculture/index_en.htm

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu>

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). Red de Alerta Rápida

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

<http://www.aesa.msc.es/>

Codex Alimentarius

<http://www.codexalimentarius.net>

FAO

http://www.fao.org/ag/agn/index_en.stm

OMS

<http://www.who.int/foodsafety/en/>

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

<http://www.magrama.gob.es/es/>

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad

<http://www.msc.es/>

Boletín Oficial del Estado (BOE)

<http://www.boe.es/>

Boletines Oficiales Autonómicos

http://www.boe.es/legislacion/enlaces/boletines_autonomicos.php

Boletín Oficial de Aragón (B.O.A.)

<http://www.boa.aragon.es/>

Base de datos Westlaw: legislación estatal y autonómica

<http://www.westlaw.es>

SID- Alimentaria (Ed. EyPASA)

<http://www.sid-alimentaria.es>

Revistas especializadas

<http://socdercon.blogspot.com.es/>

Otras Direcciones de interés

<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/normativa-legal/>

<http://www.agrodigital.com/>

- 2:**
- 1. Prueba escrita de los contenidos teóricos.** En las preguntas de contestación breve se valorará la claridad y concisión en las respuestas. En las de desarrollo se valorará la claridad, el orden y la capacidad de relacionar los distintos aspectos legales del tema. En las de tipo test, con cuatro opciones de respuesta, las respuestas incorrectas restarán 0,25 puntos. Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y supondrá el 50% de la calificación final del estudiante en la asignatura.
 - 2. Prueba escrita de los contenidos prácticos.** Se valorará la precisión en la respuesta y la capacidad de utilizar las herramientas de búsqueda de información legal. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20% de la calificación final.
 - 3. Trabajo individual de resolución de cuestiones relacionadas con los distintos temas tratados en la asignatura.** Se valorará la claridad en el desarrollo de las respuestas, su veracidad, así como las referencias legales consultadas. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 10% de la calificación final. Se valorará positivamente la entrega de respuestas en idioma inglés.
 - 4. Realización y exposición del trabajo en grupo.** Se evaluará la capacidad de obtener información legal sobre un tema propuesto, así como la capacidad de entender e interpretar el contenido de los textos legales respondiendo a preguntas referentes a los mismos, y la capacidad de ordenar y sintetizar las normas elaborando una base de datos. Asimismo, se evaluará la presentación, la exposición oral y discusión del trabajo realizado. La calificación será de 0 a 10 y supondrá el 20% de la calificación final (correspondiendo el 10% a la evaluación de la base de datos elaborada y a la contestación de preguntas sobre su contenido, y el 10% a la presentación, exposición y discusión oral del trabajo). Se valorará positivamente la presentación y defensa del trabajo en idioma inglés.

Para superar la asignatura y demostrar que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos, la calificación obtenida en cada una de las actividades de evaluación deberá de ser igual o superior a 5. Con esta premisa, la calificación global se obtendrá calculando la media ponderada de las puntuaciones obtenidas en las cuatro pruebas.

En el caso de no cumplir este requisito para superar la asignatura, toda calificación igual o superior a 5 que el alumno obtenga en la prueba teórica se mantendrá hasta la segunda convocatoria del mismo curso académico. Las calificaciones iguales o superiores a 5 obtenidas en el examen práctico y en los trabajos (individuales y en grupo) se mantendrán durante dos cursos académicos.

Sistema de calificaciones: De acuerdo con el reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 22 de diciembre de 2010), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS)

5,0-6,9: Aprobado (AP)

7,0-8,9: Notable (NOT)

9,0-10: Sobresaliente (SB)

La mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en el correspondiente curso académico.

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada

- Alimentalex : International food law review = Revue internationale de droit de l'alimentation = Revista internacional de derecho alimentario . Madrid : SID Alimentaria, 1988-1997 [Publicación periódica]
- Bellido Barrionuevo, María. La directiva comunitaria / María Bellido Barrionuevo . Madrid : Dykinson, D.L. 2003
- Boletín Oficial del Estado. Madrid : Boletín Oficial del Estado, 1936-2008 [Publicación periódica] [Para acceder al texto completo mirar URL]
- Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. Comisión del codex alimentarius :manual de procedimiento. 19ª ed. Roma : Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [etc.], 2010 [Para acceder al texto completo mirar URL]
- Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. Qué es el Codex Alimentarius. 3ª ed. Roma :Organización Mundial de la Salud : Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2006.
- España. Código alimentario, 1967 : Legislación alimentaria : Código alimentario español y disposiciones complementarias / edición preparada por Paloma Deleuze Isasi . 7ª ed. Madrid : Tecnos, 2006
- España. Código de derecho alimentario / edición preparada por Miguel Ángel Recuerda Girella . - 2ª Cizur Menor (Navarra) : Aranzadi, 2013
- Giménez Peris, Ramón. Manual de procedimiento de la Unión Europea / Ramón Giménez Peris. - 5ª ed. Madrid : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Centro de Publicaciones, 2011
- Gómez Sánchez, Yolanda. Introducción al régimen constitucional español / Yolanda Gómez Sánchez . 3ª ed. Madrid : Sanz y Torres, 2003
- Linde Paniagua, Enrique. Iniciación al derecho de la Unión Europea / Enrique Linde Paniagua, Pilar Mellado Prado . 5ª ed. Madrid : Colex, 2010
- Manual de Derecho Constitucional / Miguel Agudo Zamora ... [et al.] . - 4ª ed. Madrid : Tecnos, 2013
- Mellado Prado, Pilar. Instituciones de derecho comunitario / Pilar Mellado Prado, Enrique Linde Paniagua, Marta Gómez de Liaño Fonseca . Majadahonda (Madrid) : Colex, [2009]
- Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Codex alimentarius /Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. 2ª ed. Roma:FAO/OMS, 1995 [14 v.]
- Tratado de derecho alimentario / Miguel Ángel Recuerda Girela, director . 1ª ed. Cizur Menor (Navarra) : Aranzadi, 2011
- UE : sociología y derecho alimentarios : estudios jurídicos en honor de Luis González Vaqué / Leticia A. Bourges, coordinadora ; autores, Ferdinando Albisinni ... [et al.] ; con la colaboración de Josep M. Balcells ... [et al.]. 1ª ed. Cizur Menor (Navarra) : Aranzadi, 2013