

26229 - Legislación alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico	2016/17
Centro académico	105 - Facultad de Veterinaria
Titulación	294 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Créditos	6.0
Curso	3
Periodo de impartición	Segundo Semestre
Clase de asignatura	Obligatoria
Módulo	---

1. Información Básica

1.1. 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.

1.2. 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.

2. Inicio

2.1. Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

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

Conoce y sabe interpretar las diferentes normas jurídicas y la estructura del ordenamiento jurídico español

Conoce y sabe interpretar la legislación relacionada con el sector alimentario.

Conoce y sabe utilizar las herramientas para su búsqueda, análisis e interpretación.

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.

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).

26229 - Legislación alimentaria

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

2.2.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.

3.Contexto y competencias

3.1.Objetivos

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.

3.2.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.

3.3.Competencias

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

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

26229 - Legislación alimentaria

Interpretar y aplicar la legislación correspondiente en diferentes situaciones que se puedan presentar en su ámbito profesional.

Aplicar los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.

Asesorar sobre la aplicación de la legislación vigente y elaborar informes técnicos relacionados con la industria alimentaria.

Dominar las aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio, así como la utilización de Internet como medio de comunicación y fuente de información.

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

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)

3.4.Importancia de los resultados de aprendizaje

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 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.

26229 - Legislación alimentaria

- 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 márketing, así como en las de etiquetado y presentación de los productos alimenticios.

26229 - Legislación alimentaria

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 marketing.
- 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.

4.Evaluación

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

26229 - Legislación alimentaria

actividades de evaluación

Prueba 1. Examen teórico. Se realizarán dos pruebas de evaluación de los contenidos teóricos del programa de la asignatura.

Primer examen teórico. Las clases teóricas correspondientes al Bloque I (Conceptos generales de legislación) se evaluarán mediante una prueba escrita de tipo test. Su superación acreditará el logro del resultado de aprendizaje 1, y supondrá el 10% de la calificación final.

Segundo examen teórico. Las clases teóricas correspondientes al Bloque II (Conceptos generales de legislación alimentaria) y Bloque III (Legislación alimentaria aplicada) se evaluarán mediante una prueba escrita que constará de una pregunta de desarrollo, preguntas de contestación breve, y preguntas de tipo test. Este examen podrá incluir también preguntas relativas al Bloque I. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2 y 4, y supondrá el 40% de la calificación final.

Prueba 2. Examen Práctico. Se realizará una prueba, en aula informática, en la que 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. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4. Esta evaluación tendrá un peso del 20% de la calificación final.

Prueba 3. Trabajo individual tutelado. Se evaluará la respuesta a 2 cuestiones planteadas a los alumnos que tendrán que entregar por escrito, de forma individual, tras realizar el proceso de búsqueda y comprensión de la información legal. Las respuestas se podrán entregar en castellano o en inglés. 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.

Prueba 4. Trabajo en grupo tutelado. Se evaluará la presentación de un trabajo realizado en grupos de 5-6 alumnos. 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. Se evaluará la presentación y discusión oral del trabajo, 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 y el correcto manejo de la base de datos se evaluará, de forma individual, mediante preguntas específicas que se plantearán en aula informática. Asimismo, se evaluará el dominio de la legislación mediante preguntas durante la presentación oral. 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.

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 cinco pruebas.

Si bien las cinco pruebas tendrán lugar en la fecha indicada en el calendario de exámenes elaborado por el centro para primera y segunda convocatoria (junio y septiembre), el primer examen teórico y las pruebas 2, 3 y 4 serán convocadas adicionalmente durante el transcurso del periodo lectivo, concretamente el primer examen teórico tras finalizar el Bloque I de teoría, la prueba 2 tras la realización de las prácticas, la prueba 3 durante la impartición del Bloque III de teoría, y la prueba 4 en el mes de mayo, pudiéndose superar estos apartados de forma previa a la convocatoria oficial de la prueba global.

Criterios de valoración y niveles de exigencia.

26229 - Legislación alimentaria

1. **Primer examen teórico** . Este examen constará de preguntas de tipo test con cuatro opciones de respuesta siendo una de ellas válida. Las respuestas correctas se valorarán con 1 punto. Las respuestas incorrectas restarán 0,25 puntos. Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y supondrá el 10% de la calificación final del estudiante en la asignatura.
2. **Segundo examen teórico** . 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. Las preguntas de tipo test tendrán cuatro opciones de respuesta siendo una de ellas válida, puntuando con un valor de 1 las respuestas correctas, y las incorrectas restarán 0,25 puntos. Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y supondrá el 40% de la calificación final del estudiante en la asignatura.

El alumno será evaluado del primer y segundo examen teóricos en la fecha indicada por el centro de realización de la prueba global. Adicionalmente, el alumno podrá presentarse al primer examen durante el periodo lectivo tras haber finalizado el Bloque I de teoría.

3. **Examen práctico** . 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.

Este examen se realizará al finalizar las actividades prácticas de utilización de herramientas informáticas de obtención de información legal. Adicionalmente, el alumno podrá presentarse el día de la prueba global convocada por el centro.

4. **Trabajo individual tutelado** . Se valorará la claridad de la respuesta, 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 inglés.

Los trabajos se plantearán a lo largo del Bloque teórico III y se indicará una fecha de entrega de la respuesta. Adicionalmente, el alumno podrá superar esta prueba el día de la prueba global convocada por el centro.

5. **Trabajo en grupo tutelado**. Se evaluará la capacidad de obtener información legal sobre un tema propuesto, y de ordenar y gestionar dicha información con la elaboración de una base de datos. Asimismo, se evaluará la presentación, la exposición oral y discusión del trabajo realizado, y la capacidad de entender e interpretar el contenido de los textos legales mediante preguntas referentes a los mismos. 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 y a la exposición del trabajo, y el 10% a la contestación individual de preguntas sobre el contenido de los textos legales recopilados). Se valorará positivamente la presentación y defensa del trabajo en inglés.

La distribución de los trabajos se realizará en el mes de febrero y los alumnos deberán presentarlos en el mes de mayo, en la última sesión práctica programada de la asignatura. Alternativamente, el alumno tendrá la oportunidad de superar esta prueba el día de la prueba global convocada por el centro, debiendo realizar una exposición y discusión oral del trabajo, entregando una base de datos de normas legales relacionadas con el alimento o proceso, y contestando a preguntas sobre las mismas.

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 cinco 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 los dos exámenes de teoría 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:

26229 - Legislación alimentaria

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.

5.Actividades y recursos

5.1.Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en actividades de exposición teórica por parte del profesor, actividades prácticas realizadas en grupo, 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 5-6 personas, que tendrán que evaluar desde un punto de vista legal, higiénico y tecnológico, el proceso de elaboración de un alimento. 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).

5.2.Actividades de aprendizaje

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

26229 - Legislación alimentaria

5.3. Programa

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

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

26229 - Legislación alimentaria

- 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.
- 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

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)

26229 - Legislación alimentaria

- 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.

5.4. 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.

5.5. Bibliografía y recursos recomendados

<http://psfunizar7.unizar.es/br13/egAsignaturas.php?codigo=26229&Identificador=12148>

- 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
- España. Código alimentario, 1967 : Legislación alimentaria : Código alimentario español y disposiciones complementarias / edición preparada por Paloma Deleuze Isasi . 7ª ed. Madrid : Tecnos, 2006
- 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.
- 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
- Tratado de derecho alimentario / Miguel Ángel Recuerda Girela, director . 1ª ed. Cizur Menor (Navarra) : Aranzadi, 2011
- Mellado Prado, Pilar. Instituciones de derecho comunitario / Pilar Mellado Prado, Enrique Linde Paniagua, Marta Gómez de Liaño Fonseca . Majadahonda (Madrid) : Colex, [2009]
- Boletín Oficial del Estado. Madrid : Boletín Oficial del Estado, 1936-2008 [Publicación periódica] [Para acceder al texto completo mirar URL]
- Manual de Derecho Constitucional / Miguel Agudo Zamora ... [et al.] . - 4ª ed. Madrid : Tecnos, 2013
- 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]
- UE : sociología y derecho alimentarios : estudios jurídicos en honor de Luis González Vaqué / Leticia A. Bourges,

26229 - Legislación alimentaria

coordinadora ; autores, Ferdinando Albisinni ... [et al.] ; con la colaboración de Josep M. Balcells ... [et al.]. 1ª ed. Cizur Menor (Navarra) : Aranzadi, 2013

- Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Codex alimentarius /Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. 2ª ed. Roma:FAO/OMS, 1995 [14 v.]
- España. : Código de derecho alimentario / edición preparada por Miguel Ángel Recuerda Girela . 2ª ed. 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

Páginas web:

Unión Europea (UE)

http://europa.eu/index_es.htm

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/index_en.htm

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

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

Búsqueda de legislación 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

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

26229 - Legislación alimentaria

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

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

<http://www.aecosan.msssi.gob.es/>

Codex Alimentarius

<http://www.codexalimentarius.org/>

FAO

<http://www.fao.org/nutrition/en/>

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.msssi.gob.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.)

26229 - Legislación alimentaria

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

Revistas especializadas

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

Otras Direcciones de interés

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

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