

Guía docente de la asignatura

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 06/07/2022

Avances Legislativos Aplicados a la Innovación y Tecnología Alimentaria (M79/56/1/15)

Máster

Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria

MÓDULO

Módulo II: Calidad y Seguridad Alimentaria

RAMA

Ciencias de la Salud

CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre	Primero	Créditos	3	Tipo	Obligatorio	Tipo de enseñanza	Presencial
----------	---------	----------	---	------	-------------	-------------------	------------

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- No son necesarios prerrequisitos fuera de los requeridos para acceder a la realización del Master.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

- Estudio, discusión, impacto, relevancia y conocimiento de las nuevas regulaciones aplicadas a la industria alimentaria.
- Evaluación, gestión e implantación de sistemas de garantía de calidad en la industria alimentaria.
- Gestión de la seguridad alimentaria.
- Normas ISO y otros estándares de calidad. ISO 22.000, BRC, IFS vs Sistema de Autocontrol.
- Gestión medioambiental.
- Normalización y Legislación alimentaria.
- Deontología.

COMPETENCIAS



COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Adquirir destrezas teóricas y experimentales avanzadas en el área de Calidad y Tecnología Alimentaria, y saber aplicar los conceptos, principios, teorías o modelos adquiridos en el Máster en el campo académico, de la investigación y de la innovación tecnológica.
- CG02 - Capacidad de integrar los conocimientos avanzados adquiridos para gestionar y diseñar actividades en el campo de la Calidad y Tecnología de los Alimentos.
- CG03 - Capacidad para actualizar el conocimiento, realizando un análisis crítico, evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas en los diversos aspectos de la Calidad y Tecnología Alimentaria, abarcando niveles más integradores y multidisciplinares.
- CG04 - Elaborar adecuadamente y con cierta originalidad proyectos de trabajo o artículos científicos relacionados con la Calidad y Tecnología Alimentaria.
- CG05 - Capacidad para recibir y transmitir información especializada en lengua inglesa en el área de Calidad y Tecnología Alimentaria con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE05 - Capacidad para asesorar científica y técnicamente a los organismos oficiales, las industrias alimentarias y a las organizaciones de consumidores sobre los avances nutricionales y tecnológicos.
- CE08 - Capacidad para asesorar legalmente a los organismos oficiales, las industrias alimentarias y a las organizaciones de consumidores sobre las nuevas normativas en materia alimentaria
- CE17 - Ser capaz de realizar trabajos de investigación de forma autónoma, fomentando el trabajo en equipo, la utilización de recursos y la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del curso

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.



- CT04 - Ser capaz de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Conocer las nuevas normas legales que regulan la innovación y la tecnología alimentaria

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

- Estudio y discusión del impacto de las nuevas regulaciones en la industria alimentaria.
- Conocimiento de las organizaciones y competencias del régimen legislativo de seguridad alimentaria.
- Problemática de la relevancia e incidencia de organismos internacionales en la elaboración de las normativas nacionales, europeas e internacionales.
- Repercusión de las normativas medioambientales en la tecnología alimentaria.

PRÁCTICO

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- BADUI DERGAL, S. 1984. Química de los alimentos. Ed. Alhambra Mexicana, México.
- BELITZ, H.D.; GROSCH, W. 1988. Química de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza. - CHEFTEL, J.G.;
- CHEFTEL, H.; BESANCON, P. 1984. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- FENNEMA, O.R. 1994. Introducción a la ciencia de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- MORENO MARTIN, F.; DE LA TORRE BORONAT, C. 1988. Lecciones de Bromatología. Ed. Universidad de Barcelona, Barcelona.
- MOSSEL, D.A.A.; MORENO GARCIA, B. 1985. Microbiología de los alimentos. Fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.
- ROBINSON, D.S. 1991. Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- WONG, D.W.S. 1994. Química de los alimentos. Mecanismos y teoría. Ed. Acribia. Zaragoza.
- ANDERSON, L.; DIBBLE, M.V.; TURKKI, P.R.; MITCHELL, H.S.; RYNBERGEN, H.J. (1985). Nutrición y dieta de Cooper. 17ª ed. Editorial Interamericana, México.
- CERVERA, P. (1998). Alimentación y dietoterapia. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Mexico.
- LINDER, M.C.(1988). Nutrición: aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos. Ed. Edeunsa, Pamplona.
- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. (2001). 10 edición. Nutrición y dietoterapia de Krauser.



- Ed. Interamericana McGraw-Hill, México.
- MARTINEZ, J.A. (1998). Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Ed. Eunat, Pamplona.
 - MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO (1995). Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.
 - NATIONAL RESEARCH COUNCIL. (1991). Raciones dietéticas recomendadas (1ª ed. Española a la 10ª ed. Original de: Recommended dietary allowances). Ed. Consulta. Barcelona.
 - ROJAS HIDALGO, E. (1998). Dietética, principios y aplicaciones. Ed. CEA, Madrid.
 - SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. (2002). Nutrición en Salud y Enfermedad. 9ª ed. (2 tomos). McGraw-Hill.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- AENOR. Guía del empresario. Normalización y Certificación en la CEE del 93. Aenor, 1990.
- ALIMENTALEX. Revista Internacional de Derecho Alimentario. Madrid, 1985, 1988, 1989, 1990, 1991.
- ARIZA DOLLA, G. Barreras técnicas al Comercio. Normalización y Certificación de productos. Madrid, 1989.

ENLACES RECOMENDADOS

- **Direcciones de páginas web de entidades responsables de la publicación oficial de las normativas de mayor utilidad en relación con la asignatura:**
- Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es>
- Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex). <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>
- Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente (servidor Eurlex). <http://eurlex.europa.eu/es/legis/latest/index.htm>
- Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM). <http://eurlex.europa.eu/COMIndex.do?ihmlang=es>
- Proyectos de reglamentaciones técnicas remitidas a la Unión Europea (procedimiento de información) – desde marzo de 2007. http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_es.htm
- Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es>.
- **Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:**
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <http://www.mapa.es>.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. <http://www.msc.es>.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. <https://www.aesan.gob.es>.
- Sid-alimentaria. (actualización periódica). Legislación alimentaria clasificada por alimentos. Madrid.
- **Direcciones de página web de organismos públicos de la Unión Europea:**
- Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO). http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm
- Tribunal de Justicia de la Unión Europea. http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/
- **Glosario**
- Glosario de términos utilizados en el Derecho alimentario de la Unión Europea. Elaborado por el Gabinete de Información y Documentación del Centro Europeo para el Derecho del Consumo. <http://indealbruselas.googlepages.com/glosalim>.
- **Revistas.**
- Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la



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

- **Direcciones de páginas web de entidades de normalización:**
- Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). <http://www.aenor.es>.
- International Organization for Standardization (ISO). <https://www.iso.org/home.html>.
- Comité Europeo de Normalización (CEN). CEN - mapa.gob.es.
- **Organizaciones relacionadas con el Derecho Alimentario:**
- Centro Europeo para el Derecho de Consumo. <https://derechoconsumo.blogspot.com>.

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral
- MD02 Aprendizaje colaborativo (enseñanza en grupo)
- MD03 Aprendizaje autónomo (búsquedas, etc...)
- MD06 Técnicas complementarias (seminarios, tutorías, y otras actividades como viajes, visitas a centros especializados, proyecciones, etc..)

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

- **Evaluación continua:**
- Prueba escrita de cuestiones propuestas por el profesor **10%**
- Asistencia y Participación en las clases presenciales y enseñanzas prácticas **20%**
- Realización de trabajos autónomos **40%**
- Exposición y defensa de trabajos autónomos **20%**
- Otras actividades complementarias **10%**

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Prueba escrita de cuestiones propuestas por el profesor **10%**
- Enseñanzas prácticas **20%**
- Realización de trabajos autónomos **40%**
- Exposición y defensa de trabajos autónomos **20%**
- Otras actividades complementarias **10%**

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Examen de conocimientos teóricos **50%**.
- Realización de trabajo autónomo **50%**.

