Universidad de Navarra

Legislación alimentaria (Gr. Nutrición)

Guía docente 2025-26

PRESENTACIÓN

Breve descripción: La legislación Alimentaria es una materia que pretende formar al alumno en el conocimiento de los principios básicos y la estructura general del marco legislativo, así como en los contenidos de mayor relevancia de las principales disposiciones legislativas vigentes en materia de alimentación

Puesto que la legislación es "per se" una materia susceptible de cambios en el tiempo, se pondrá especial énfasis en el desarrollo de las habilidades relacionadas con la capacidad de búsqueda e interpretación de las disposiciones legislativas.

- **Titulación**: Nutrición Humana y Dietética
- **Módulo/Materia**: Módulo III. Higiene, Seguridad y Alimentaria y Gestión de la Calidad. Materia: Higiene y Seguridad Alimentaria.
- **ECTS**: 3
- **Curso, semestre**: 4º Grado Nutrición Humana y Dietética y 6º Doble titulación
- **Carácter**: Obligatoria
- **Profesorado**: Iciar Astiasarán
- **Idioma**: Español
- **Aula, Horario**: Aula 2 (Los Castaños). Martes de 17 a 18h y Jueves de 16 a 18h. Comenzará a impartirse el 2 de Septiembre y finalizará el 14 de octubre

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

BÁSICAS Y GENERALES

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista Nutricionista.

CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

ESPECÍFICAS

CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

PROGRAMA

1. Disposiciones legislativas. Búsquedas.

2. Seguridad Alimentaria

3. Ingredientes y coadyuvantes tecnológicos

4. Etiquetado

5.Alimentos para grupos especiales

6.Restauración

7. Nuevos Alimentos

8. Organismos modificados genéticamente

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Clases presenciales: se combinarán las exposiciones teóricas del contenido del programa con los Talleres.

Talleres: consistirán en la realización de búsquedas e interpretación de la legislación a través de Actividades y Casos. Estos talleres se realizarán de forma presencial en el horario destinado a las clases y se entregarán a través de ADI. Para la resolución de los Casos se utilizará también la IA con el fin de verificar/comparar con la información obtenida directamente de los buscadores y su interpretación.

Tutoria: las tutorias se podrán realizar de forma directa con la profesora poniéndose en contacto a través del e-mail (iastiasa@unav.es)

Las presentaciones ppt y los documentos para la realización de TALLERES se encuentran en el área interna.

VALUACIÓN

Universidad de Navarra

CONVOCATORIA ORDINARIA

Examen escrito sobre los temas impartidos en clase presencial: 50 % de la nota final (imprescindible aprobar el examen para hacer la media).

Entrega de las actividades y casos realizadas en los Talleres: 50 % de la nota final

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Examen escrito sobre los temas impartidos en clase presencial: 50 % de la nota final (imprescindible aprobar el examen para hacer la media).

Entrega de las actividades realizadas en los Talleres: 50 % de la nota final

HORARIOS DE ATENCIÓN

Dra. Iciar Astiasarán (iastiasa@unav.es)

- Despacho 0290. Edificio de investigación. Planta baja.
- Horario de tutoria: concertar a través del mail

BIBLIOGRAFÍA

No existen libros de texto a recomendar sobre legislación alimentaria. Se proponen una serie de páginas web para completar la información que se proporciona en las clases.

Páginas web para búsqueda de legislación:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/default.aspx

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

http://www.aesan.msc.es/

http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm

http://eur-lex.europa.eu/browse/summaries.html?locale=es