

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Legislación
Titulación	Grado de Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3º
ECTS	3
Carácter	Obligatoria
Idioma	Castellano
Modalidad	Presencial y Semipresencial
Semestre	5
Curso académico	2025-2026
Docente coordinador	Dra. Andrea Higuera Gómez
Docente	Dra. Andrea Higuera Gómez

2. PRESENTACIÓN

La asignatura de **LEGISLACIÓN** es una materia obligatoria de 3 ECTS que se imparte con carácter semestral y semipresencial en el tercer curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, del Módulo 3: Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad. Para poder considerarse un profesional en el conocimiento de la Nutrición Humana y Dietética es indispensable tener unos amplios conocimientos en materia de Legislación Alimentaria o Derecho Alimentario.

Esta asignatura permitirá al alumnado adentrarse en el mundo de la legislación, en general y de la legislación alimentaria, en particular:

- Enseñar las principales normas que fundamentan el derecho alimentario, tanto a nivel nacional como a nivel internacional, para toda la cadena alimentaria, desde el inicio y elaboración de productos hasta la distribución y comercialización, e incluso hasta su utilización por el consumidor final.
- El derecho alimentario es la parte del derecho sanitario que se encarga de regular y controlar la industria agroalimentaria. La legislación alimentaria va a comprender una serie de reglas jurídicas que regulan a la industria alimentaria, y que principalmente van a tener dos fines: La protección de la salud del consumidor en cuanto a las prácticas de higiene y de seguridad alimentaria en lo que a la industria se refiere; y proteger al consumidor contra fraudes, adulteraciones y demás, que puedan poner en riesgo la salud de estos o puedan suponer una disminución en la calidad de los productos que se le ofrecen.

Todo el temario forjará los cimientos para que el alumnado sea capaz de encontrar respuestas en la legislación, las interprete correctamente y pueda tomar decisiones en base a esta.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas:

- **CB2:** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrar 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.
- **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- **CB5:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales:

- **CG1:** Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- **CG21:** Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutrición de la población.
- **CG22:** Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

Competencias transversales:

- **CT1:** Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- **CT2:** Liderazgo: capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- **CT3:** Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras persona, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.

Competencias específicas:

- **CE82:** Conocer cuáles son las normas que integran el Derecho alimentario
- **CE83:** Conocer cómo es la organización administrativa competente en materia alimentaria y qué requisitos administrativos tienen las empresas alimentarias.
- **CE84:** Saber utilizar las fuentes de información técnico-legal en la red AESAN. Comisión Europea. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Resultados de aprendizaje:

- **RA1:** Conocer la legislación vigente más importante con relación a la Higiene y Seguridad Alimentaria.
- **RA2:** Conocer el Sistema sanitario español y, en particular, la organización administrativa en materia alimentaria.

- **RA3:** Saber interpretar los informes y expedientes administrativos de una empresa y productos alimentarios.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB5, CG1, CG24, CT1, CT3, CT8, CE82	RA1. Conocer la legislación vigente más importante con relación a la Higiene y Seguridad Alimentaria.
CB3, CB4, CB5, CG21, CG22, CT2, CT3, CT7, CT9, CE82, CE83, CE84	RA2. Conocer el Sistema Sanitario Español y en particular, la organización administrativa en materia alimentaria.
CB3, CB4, CB5, CG21, CG22, CT7, CT9, CE82, CE84	RA3. Saber interpretar los informes y expedientes administrativos de una empresa y productos alimentarios.

4. CONTENIDOS

UNIDAD I. INTRODUCCIÓN AL DERECHO Y A LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

- Tema 1. Introducción al Derecho. Fuentes del Derecho.
- Tema 2. Introducción a la Legislación Alimentaria.
- Tema 3. El Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Consumo y Agenda 2030. Estructura y competencias.

UNIDAD II. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA DETALLADA

- Tema 4. Legislación alimentaria internacional y europea. Ordenamiento jurídico en la Unión Europea (Parte 1).
- Tema 5. Legislación alimentaria internacional y europea. Ordenamiento jurídico en la Unión Europea (Parte 2).
- Tema 6. Legislación alimentaria española.
- Tema 7. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estructura, funciones y normativa básica. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Tema 8. Legislación sanitaria y de salud pública. Ley 33/2011.
- Tema 9. Legislación sanitaria y de salud pública. Ley 16/2003.

UNIDAD III. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

- Tema 10. La Seguridad Alimentaria. Principios generales. Análisis, gestión y comunicación del riesgo.
- Tema 11. Ley 28/2015 para la defensa de la calidad alimentaria.
- Tema 12. Estrategias de gestión de calidad y seguridad alimentaria. El marco común de evaluación (*Common Assessment Framework-CAF*).
- Tema 13. Organismos de normalización, certificación y acreditación. Norma ISO 9001-2015.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral
- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas y proyectos

- Entornos de simulación
- Exposición oral de los estudiantes

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clase magistral	40
Trabajo autónomo	25
Análisis de casos	5
Debates y coloquios	3
Exposición oral de trabajos	5
Elaboración de informes	8
Diseño de procedimientos y planes de intervención	5
Visitas externas	3
Tutoría	15
Prueba de conocimiento	5
TOTAL	112,5

Modalidad semipresencial:

Actividad formativa	Número de horas
Lectura de temas de contenido	15
Clase virtual	25
Trabajo autónomo	25
Análisis de casos	5
Debates y coloquios	3
Exposición oral de trabajos	5
Elaboración de informes	8
Diseño de procedimientos y planes de intervención	5
Visitas externas	3
Tutoría virtual	15
Prueba de conocimiento	5
TOTAL	112,5

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Entrega de informes	20
Actividad 2. Exposición oral	15
Actividad 3. Participación en debates	10
Actividad 4. Observación del desempeño	10
Actividad 5. Prueba de conocimiento	45

Modalidad semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Entrega de informes	20
Actividad 2. Exposición oral	15
Actividad 3. Participación en debates	10
Actividad 4. Observación del desempeño	10
Actividad 5. Prueba de conocimiento	45

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes	14 noviembre 2025
Actividad 2. Exposición oral	21 noviembre 2025
Actividad 3. Participación en debates	Desde el 22 de noviembre 2025 al 12 diciembre 2025

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 4. Observación del desempeño	Durante la prueba de conocimiento
Actividad 5. Prueba de conocimiento	Del 12 enero al 23 enero 2026 (pendiente de definir)

Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes	22 noviembre 2025
Actividad 2. Exposición oral	04 diciembre 2025
Actividad 3. Participación en debates	Desde 05 hasta el 19 diciembre 2025
Actividad 4. Observación del desempeño	Durante la prueba de conocimiento
Actividad 5. Prueba de conocimiento	24 de enero 2026

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indican las obras de referencia para el estudio de la asignatura:

- Colomer Xena, Y., Clotet Ballús, R. & González Vaqué, L. (2016). El Sistema Alimentario. Globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria. Thomson Reuters Aranzadi.
- Franch, M. (2002). La seguridad alimentaria: las agencias de seguridad alimentaria. Revista de administración pública, (159), 315-340.
- Girela, M. Á. R. (2011). Tratado de derecho alimentario. Aranzadi Thomson Reuters.
- Girela, M. Á. R. (2014). Los principios generales del derecho alimentario europeo= General principles of european food right. Revista de Derecho de la Unión Europea, (26), 167-190.
- Polledo, F. (2002). Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva.
- Vaqué, L. G., Albert, J. M., Pérez, C. V., Vilella, S. B., Gabarra, A. G., Bravo, A. G., ... & Melchor, S. R. (2015). Lecciones de derecho alimentario 2015-2016. Aranzadi.

Recursos en internet y sitios webs:

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado (BOE): www.boe.es
- Codex Alimentarius: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/
- Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE): <https://eur-lex.europa.eu/oj/directaccess.html?locale=es>
- European Food Safety Authority (EFSA): www.efsa.europa.eu/
- Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int/es

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo

educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.