

ASIGNATURA: NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA
SUBJECT (nombre en inglés):
Tipo de asignatura: TRONCAL
Créditos teóricos: 3,5
Créditos prácticos: 1
Curso de docencia: 2
Cuatrimestre de docencia: PRIMER CUATRIMESTRE
Horario de clases teóricas: L 10-11, M y X 9-10
Departamento/s Responsable/s: TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN SANITARIA
Facultad: MEDICINA
Área/s de Conocimiento: DERECHO ADMINISTRATIVO, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN SANITARIA
Profesor/a Coordinador/a: Departamento: Eduardo Arroyo Pardo y María José Anadón Baselga Facultad: Medicina Teléfono: 913941576 Correo electrónico: earroyop@meducm.es
Profesor/es que imparten la asignatura: Eduardo Arroyo Pardo, Ana María López Parra, Miguel Fernández Sevilla, María José Anadón Baselga

Objetivos generales de la asignatura

Se pretende que los alumnos conozcan los principios básicos del derecho y de la administración de justicia, así como la normativa básica de utilidad en tecnología de los alimentos. El programa incluye las principales normas a nivel nacional e internacional en materia de alimentos, desde el inicio y elaboración hasta la comercialización y su utilización por el consumidor final, así como normativa europea e internacional. Se explica la relevancia e incidencia de organismos internacionales en la elaboración posterior de las normativas nacionales. El objeto es que el licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos conozca el contexto del ejercicio de su profesión, tanto si ejerce su profesión en el ámbito sanitario como si es dentro de la industria.

Se pretende que el alumno alcance finalmente un conocimiento sobre los siguientes temas:

1. Nociones básicas de derecho y del sistema constitucional español y europeo (El motivo es que en realidad, toda la legislación alimentaria es desarrollo de derechos constitucionales).
2. Conocimiento acerca de cual es la situación legal del licenciado en CYTA, tanto dentro como fuera del Sistema Nacional de la Salud.
3. Una idea general de la estructura de la sanidad española y de problemas de carácter legal en el ejercicio de la profesión y la incidencia de la normativa medioambiental.
4. Legislación española básica en torno a:
 - a. Elaboración de alimentos.
 - b. Seguridad Alimentaria.
 - c. Derechos de consumidores.
 - d. Salud pública.
 - e. Conocimiento de organismos relevantes para la salud y seguridad alimentarias.
5. Normativa europea, de la que actualmente dimanar las normas alimentarias y que se considera una prioridad legislativa para la UE.

6. Organismo internacionales relacionados con la alimentación y su influencia en las legislaciones nacionales y supranacionales.

General objectives of this subject

We pretend the students to know the general principles of the law and those specific principles employed in food technology. The program comprises the main national and international rules in food technology, from the beginning of the elaboration to its deliverance into the market and the final consumer. European norms and other international recommendations are also included. Relevance and incidence of the international organisms into the procedures beyond the national law is also considered. The aim is that the graduate in Food and Science Technology knows the legal realm of his work, both into the health field and into the industry.

We pretend that the student know the following questions:

- 1.- Basic knowledge of law and the constitutional system in Spain and in Europe.
- 2.- Basic knowledge of the situation of the graduate in Food and Science Technology in and out of the Spanish National Health System.
- 3.- A general concept of the structure of the Health System in Spain and the legal problems arisen out of the profession and out of the environmental issues.
- 4.- Basic spanish law concerning:
 - Food manufacturing.
 - Food security
 - Consumer's rights
 - Public Health
 - Relevant organisms for health and food security
- 5.- European norms considered as a priority in the EU.
- 6.- International organisms related to food and their influence in national and transnational legislations.

Programa de clases Teóricas

I. Principios básicos de derecho y de la administración de justicia

Tema 1. Relaciones entre derecho, ética y deontología. Concepto y fuentes del derecho. Derecho positivo, derecho codificado. Concepto y clases de norma.

Tema 2. El poder judicial. La administración de justicia. Órganos y funciones de la administración de justicia.

Tema 3. La estructura territorial del Estado. Distribución de competencias.

II. Papel y Competencias de los Profesionales de CYTA

Tema 4. La figura del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde el punto de vista legal. Profesiones sanitarias y relacionadas con las Ciencias de la Alimentación. Organización y competencias.

Tema 5. La estructura de la sanidad en España. La Ley General de Sanidad / Ley de Sanidad Animal. La información sanitaria. Derechos y deberes.

III. Deontología y ética en las profesiones sanitarias

Tema 6. La responsabilidad jurídica de los profesionales en biomedicina y ciencias relacionadas: ignorancia, impericia, imprudencia, negligencia y malpráctica.

Tema 7. Los códigos deontológicos. Funciones de los códigos deontológicos. Las asociaciones profesionales en España.

Tema 8. Ética de las profesiones sanitarias. Responsabilidad jurídica de los profesionales sanitarios e investigadores. Los comités éticos.

Tema 9. La defensa de los animales: posturas encontradas. Principios éticos. Requisitos éticos para la cría, el sacrificio y la investigación con animales. Animales transgénicos.

Tema 10. Los alimentos transgénicos: el debate ético sobre el medio ambiente. El principio de precaución y la evaluación de los riesgos. Convenciones internacionales.

IV. Legislación española alimentaria

Tema 11. El Código Alimentario Español y su evolución. Estructura y principios generales. Situación actual.

Tema 12. Normativa legal y general de la industria. Manipulación de los alimentos.

Tema 13. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios.

Tema 14. Registro sanitario de los alimentos.

Tema 15. Derecho de consumo en el campo de la alimentación.

Tema 16. Control de los productos alimenticios. Infracciones y sanciones. Otra legislación derivada. Potestad sancionadora de las diferentes administraciones.

V. Legislación alimentaria en la Unión Europea (UE)

Tema 17. Delitos contra la salud pública. Estudio especial de los relacionados con los alimentos. La prueba pericial en el campo de las Ciencias de la Alimentación.

Tema 18. Organismos de la Unión Europea. Especial referencia a los organismos en materia de alimentación. Tipo de normas de la UE.

Tema 19. Legislación europea de alimentos: Situación actual y perspectiva. Red de Alerta alimentaria.

Tema 20. Legislación europea en tomo a los controles veterinarios y fitosanitarios. Incidencia en el campo de la alimentación humana.

VI. Normativa Alimentaria Internacional

Tema 21. Organizaciones internacionales sobre alimentación. Historia y situación actual.

Tema 22. La F.A.O. Organización y estructura. Órganos que se ocupan del control de los productos alimentarios a nivel internacional.

Tema 23. La O.M.S. Organización y estructura. Su incidencia en la salud alimentaria.

Tema 24. Orígenes de la normativa internacional sobre productos alimentarios. Código internacional de ética sobre alimentos.

Tema 25. El *Codex Alimentarius*. Historia y orígenes. Estructura y función.

Tema 26. Sanidad animal y comercio internacional de alimentos. La O.I.E. Organización y estructura. Otras asociaciones internacionales.

Programa de Prácticas

VII. Prácticas y seminarios

A cargo de personal del Área de Orientación Alimentaria de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, del Instituto Nacional de Consumo y del Departamento de Metabolismo y Nutrición del Instituto del Frío-CSIC, al amparo del Convenio GENUTREN.

Práctica 1. Intervenciones nutricionales en la investigación sanitaria.

Práctica 2. Control sanitario de alimentos. Inspecciones y sanciones en el ámbito empresarial. Resolución de un caso práctico.

Práctica 3. Inscripción en el registro sanitario de alimentos.

Práctica 4. Análisis práctico del etiquetado. Protocolización y revisión de cumplimiento de contenido, publicidad y presentación.

Bibliografía recomendada

BASES DE DATOS (CD-ROM):

Código de Legislación Alimentaria: Humana y Animal. TecniVia. Autora: Dra. Carmen Fernández Aguado.

LIBROS Y OTRAS PUBLICACIONES:

ALIMENTALEX. 1991. Derecho alimentario y productos nuevos EYPASA. Madrid. 1991.

ANÓNIMO. Denominaciones de origen específicas. Madrid, INDO. M.A.P.A. 1989.

ANÓNIMO. Laboratorios de productos de consumo. Instituto Nacional de Consumo, 1991.

ANÓNIMO. Legislación alimentaria de la Comunidad Económica Europea. EYPASA. 1994.

ANÓNIMO. Normas de calidad de los alimentos AMV Ed. 1986.

ANÓNIMO. Normas de legislación para la inspección de calidad de los alimentos. Actualización años 1991-1992. Madrid, M.A.P.A. 1993.

ANÓNIMO. Recopilación legislativa alimentaria. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1982.

ASOCIACION EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO. Ministerio e Sanidad y Consumo. 1980

BIGWOOD, E.J.: Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. S. Karger. 1973.

BOLTON, A. Sistemas de gestión de calidad en la industria alimentaria. Acribia, S. A. (Ed) 1997.

CÓDIGO ALIMENTARIO. Boletín Oficial del Estado. Madrid. 1991.

FAO/OMS. Comisión del CODEX Alimentarius. Manual de procedimiento. 1986.

GRACIA, D. Fundamentos de bioética. Eudema, D.L., Madrid, 1989.

HACCP: Enfoque Practico. S.Mortimore y C. Wallace. Ed. Acribia. Zaragoza. 1996.

HOWARS, R. Roberts. Sanidad Alimentaria. Acribia, S.A. (Ed). 1981.

HUGHES, Christopher. Guía de Aditivos. Acribia, S.A. (Ed). 1994.

ICMSF. El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos. Ed. Acribia.Zaragoza. 1991.

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA BÁSICA. Biblioteca de Legislación. Civitas (Ed). Madrid, 1995.

MADRID VICENTE, Antonio. Normas de calidad de los alimentos. Antonio Madrid Vicente (Ed). Madrid, 1989.

MADRID VICENTE, A., MADRID CENZANO, J. Los Aditivos en los Alimentos (Según la Unión Europea y la Legislación Española. Mundi Prensa Libros. Madrid. 2000.

MADRID VICENTE, A., MADRID CENZANO, J. Normas de calidad de alimentos y bebidas. Mundi Prensa Libros. Madrid, 2000.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN. Legislación para Inspección de Calidad de Alimentos (Manual). Manual de Derecho Administrativo. Madrid. 1983.

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO. 1983. Legislación en materia alimentaria. Vol. I y II 1983.

NUEVAS NORMAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. Mundi Prensa Libros, S. A. Madrid. 1994.

POLO VILLAR, L.M., SALMERÓN EGEA, J.: Bases legales para la higiene, inspección y control de alimentos. Universidad de Córdoba. 1986.

PUIG-DURÁN J. Ingeniería, Autocontrol y Auditoria de la Higiene en la Industria Alimentaria. Ed. Mundi-Prensa. Barcelona. 1999.

RECOPIACIÓN LEGISLATIVA ESPAÑOLA DE INTERÉS PARA EL SECTOR ALIMENTARIO. Derecho Mercantil. Universidad de Murcia.

SANCHO J. Y COL. Autodiagnóstico de la calidad higiénica en las instalaciones agroalimentarias. Ed. Mundi-Prensa. Barcelona. 1996.

SHIBAMOTO, T., BJELDANES, L. F. Introducción a la Toxicología de los Alimentos. Acribia. S. A. (Ed) 1993.

Criterios de Evaluación

Examen final consistente en veinte preguntas cortas sobre la totalidad de los temas explicados, en un tiempo máximo de dos horas.

Fechas:

Convocatoria de Febrero:

Convocatoria de Septiembre:

Otros datos de interés
