

LICENCIATURA DE CIENCIA I
TECNOLOGÍA DELS ALIMENS
FACULTAD DE VETERINARIA UAB

Curs academic 1995/1996 segon
semestre

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

FINES:

- 1- Tomar conciencia de los problemas jurídicos, cada vez más complejos y específicos que plantea la producción, elaboración y comercio de los artículos destinados a la alimentación humana.
- 2- Inventario objetivo de dichos problemas.
- 3- Subordinación de las normas a la evolución de las condiciones socioeconómicas, científicas y tecnológicas.
- 4 -Analizar los problemas legislativos y buscar las soluciones factibles.
- 5- El alumno tiene que familiarizarse con las diferentes normas de los alimentos y cadenas alimenticias, (producción, transformación y venta) tanto a nivel nacional, comunitario e internacional. Estimular la discusión de las diferentes normas así como entender el progreso legislativo que implica a todos los grupos de la sociedad. (Técnicos, consumidores, empresarios y policía sanitaria.)

NORMALITZACIÓ I LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA. TEMES

- 1.- Importància per l'economia i la Salut Pública dels productes alimentosos.
- 2.- Introducció a la legislació alimentària, dret alimentari.
- 3.- Responsabilitat civil en matèria alimentària.
- 4.- Peritatges en matèria alimentària.
- 5.- Legislació Alimentària Nacional. CAE
- 6.- Legislació Alimentària Comunitària. Controls Veterinaris a la CEE. Comerç intracomunitari i extracomunitari dels productes alimentosos.
- 7.- Codis Internacionals del Còdic Alimentari. FAO/OMS.
Codis ètics per el comerç internacional dels aliments.
- 8.- Homologació indústries alimentàries a les exigències comunitàries.
- 9.- Autocontrol empreses alimentàries. ARICPC.
Exigències legislatives per a sectors:

Carn
llet
peix
ous
vegetals
begudes
- 10.- Els aditius alimentaris, regulació i utilització.

SEMINARIS PRÀCTICS

Exposició per part dels alumnes, previ entrega del material de discursió dels temes següents, fent servir l'estrategia del "cas":

- Substàncies no permeses en l'alimentació animal
- Presència de residus en els aliments
- Homologacions indústries càrniques
- Llets en pols per nadons
- Cadenes de distribució d'aliments
- Etiquetatge i propaganda dels aliments
- Responsabilitat civil i penal de les empreses alimentàries
- Fraus dins la indústria alimentosa
- Aditius alimentaris

METODO DE EVALUACIÓN

1- Trabajo de clase por el metodo de la discusión: El alumno tendra que exponer diariamente el tema tratado en la clase anterior, de forma resumida y concisa.

2- Realizara un trabajo de sintesis de uno de los seminarios propuestos.

3- Asistencia a un 80% de las clases, si este hecho no se diera se pasaría a la valoración normal de examen.