

Normalitzacio i legislacio alimentaria.Curs 96-97

Jaume Balague/Jordi Serratosa

Finalitat:

1. Prendre consciencia dels problemas juridics cada vegada mes complexes i especifics que planteja la produccio, elaboracio i comerç dels articles destinats a la alimentacio humana.
2. Inventari objectiu dels esmentats problemas.
3. Subordinacio de les normes a la evolucio de les condicions socioeconomiques, cientifiques i tecnologiques.
4. Analitzar els problemas legislatius i buscar sol.lucions reals.
5. Dessenvolupar els objectius de la normalitzacio i legislacio dels aliments
 1. *PROTEGIR AL CONSUMIDOR*
 2. *ESTABLIMENT DE PRECTIQUES EQUITATIVES*
 3. *ESTABLIR NORMES A NIVELL REGIONAL...MUNDIAL*
 4. *DETERMINANT PRIORITATS*
 5. *PUBLICACIO I DIVULGACIO DE LES NORMES*

TEMARI DELS CURS

- 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 U.E..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

BIBLIOGRAFIA

1. Código Alimentario Español. Decreto 2484/1967 de 21 septiembre .BOE.
2. Elementos del derecho en la Alimentacion. Estructura, principios y disposiciones esenciales. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentacion.
3. Cuadernos de Legislacion Alimentaria. FAO/OMS.
4. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentacion. Bigwood, E.G. & Geraad, A 1967-1971. Alimentaria.
5. Comision del Codex Alimentarius.
6. Manual de notificacion y control de T.I.A. "Salud Publica de S.i S.S. Generalitat de Catalunya.

Evaluacio de l'assignatura

1. Examen tipus test al final del quadrimestre. 50% de la calificacio
2. Treball de curs (50% de la calificacio) seguint les especificacions següents:
(Els temes hauran d'aprobarse per la unitat docent (jb/js) i anotats per tal de que no es repeteixin)
El n° d'estudiants maxims: 3. Entrega al departament fins el darrer dia lectiu

ESTRUCTURA DEL TREBALL

TITOL: tema del que hi hagi legislacio o no pero en l'ambit de la Ciencia i Tecnologia dels Aliments
(es preferible que el estudiant escolleixi un treball del que ja tingui una petita experiencia, ja sigui per aficio o sigui dins d'un camp que espera introduir-se un cop acabats els estudis.

1ª fase:

recollida de material teoric
articles cientifics
legislacio nacional/cee
articles de premsa

2ª fase

syntesi dels punts conflictius mes relevants de la 1ª part

3ª fase

consulte als sectors afectats amb un questionari comu
a) ciutadana ?
b) tecnicos practics; professionals
c) funcionarios de l'administracio; inspectors
d) investigadores; centres de recerca

4ª fase

analisi critic de la situacio teorica i practica trobada en les entrevistes

5ª fase

resum i conclusions propies