

CURS 2003-2004

LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS
1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	(NOM)
CODI	21357
CURS	1 er
QUATRIMESTRE	Segon Quadrimestre
CREDITS	4.0
CREDITS TEORICS	
CREDITS PRACTICS	

2- DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
- Serratos Vilageliu, Jordi - Balague Estrems, Jaume - Endrius Cocciolo	935812062	656630133	Jordi.serratos@efsa.eu.int j.balague@uab.es endrius.cocciolo@uab.es

3- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

Dotar als estudiants de la llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments dels útils jurídics , tècnics i pràctics per a un correcte coneixement del marc legal espanyol, europeu e internacional en general que esdevingui útil a la practica professional.

Desenvolupar els objectius de la normalització i legislació dels aliments

- 1. protegir al consumidor*
- 2. establiment de practiques equitatives*
- 3. establir normes a nivell regional...mundial*
- 4. determinant prioritats*
- 5 publicació i divulgació de les normes*

4- PROGRAMA

CLASSES TEÒRIQUES

Temes impartits per J. Balague/J. Serratosa **JB/JS**

Temes impartits per professors de dret Administratiu **DA**

J.B Tema 1. Presentació de l'assignatura- treball de curs (2 hores).

Introducció general. Concepte de aliment. Bioètica. Com estem regulats i quines son les directrius de la UE. Tractat d'Amsterdam, Constitucio Europea. Importància per l'economia i la Salut Pública dels productes Alimentaris. Exigències generals del dret alimentari, d'acord amb l'economia i salut Publica. Llibre blanc de seguretat alimentaria. Responsabilitat en materia alimentaria.

DA. Tema 2: Concepto de Derecho Administrativo. Las Administraciones Públicas y el derecho administrativo. Principios de la organización administrativa. La Administración del Estado. Las Comunidades autónomas. La Administración local. La Administración especializada.

Tema 3: La Actividad administrativa: de limitación o de policía, de fomento de servicio público.

Tema 4 : El principio de legalidad de la Administración. Las potestades administrativas. Potestades regladas y potestades discrecionales. Técnicas de reducción y control de la discrecionalidad administrativa.

Tema 5: El reglamento. Concepto y justificación de la potestad reglamentaria. Reglamentos y actos administrativos. Clases de reglamentos: ejecutivos, independientes y de necesidad. Procedimiento de elaboración de los reglamentos. La validez de los Reglamentos. La inderogabilidad singular de los reglamentos. Los reglamentos ilegales. Los derechos de los ciudadanos en sus relaciones con las administraciones públicas.

Tema 6: El acto administrativo. Concepto. La eficacia de los actos administrativos. El silencio administrativo. La nulidad de pleno derecho y la anulabilidad.

Tema 7: La ejecución forzosa de los actos administrativos. Medios de ejecución forzosa: apremio sobre el patrimonio, ejecución subsidiaria, multa coercitiva y compulsión sobre las personas. La vía de hecho.

Tema 8: El procedimiento administrativo. Estructura del procedimiento. Principios generales del procedimiento administrativo. Plazos y cómputos. Los interesados en el procedimiento administrativo: posición, capacidad y representación. El procedimiento sancionador.

Tema 9: Los recursos administrativos. Clases

Tema 10: La responsabilidad administrativa

Tema 11: Seguridad alimentaria. Concepto y medios.

Tema 12: El Derecho alimentario

Tema 13: El control alimentario

Tema 14: Normalización, certificación técnica y la seguridad de los productos.

JS . Tema 15. Dret Comunitari. (3 hores).

Dret Primari. Dret derivat -(Reglaments-Directives-Decisions-Recomanacions i Dictàmens). Dret Jurisprudencial.

Proces legislatiu en l'àmbit alimentari. Òrgans legislatius de la U.E. Normatives europees d'àmbit alimentari.- Normes Verticals i Horitzontals. Taule de prioritat de normatives i les seves implicacions. Clàusula de Salvaguarda . Grau de acompliment del dret comunitari, conseqüències pràctiques. „Controls intra i extracomunitaris dels productes alimentosos. El Reglament 178/2002 sobre seguretat alimentaria. Autoritat Europea per la Seguretat Alimentaria.

JS Tema 16. Dret Alimentari d'àmbit Internacional.(3 hores)

Harmonització tècnica dels acords internacionals. Còdex Alimentarius Mundi. Normes. Recomanacions. Fases d'elaboració-(esquema de procediment) i grau de compromís dels països amb el Còdex. FDA. Productes GRASS. GATT acords e implicacions per el dret Alimentari. Codis ètics per el transport i Comerç internacionals d'aliments.

JB Tema 17. Legislació Sectorial de productes alimentosos:(5 hores)

1. Principis generals del sector Carn . 2. Principis generals del sector Llet i ous.
3 .Principis generals del sector Lactis. 4. Principis generals del sector Peix. 5. Principis generals del sector Vegetals i begudes. 6. Principis generals del sector Farines i pastes.

JB/JS Tema 18. Additius Alimentaris. Etiquetatge i envasat.(3 hores)

Normativa general Barreres del Comerç. Llistes positives i negatives. Comparació de diferents normes internacionals. Tipus de controls. Etiquetatge, presentació i Publicitat dels productes alimentaris. Control efectiu dels productes envasats. Condicions generals emmagatzematge i transport d'aliments. Manipulació d'aliments. Codi internacional de practiques de marketing en els productes alimentosos.

JS Tema 19. Peritatges en matèria alimentaria. Defensa dels Consumidors i usuaris. (2 hores)

El perit en matèria alimentaria. Requeriments legals, acceptació i recusació. Informe pericial en requeriments civils, penals i privats. Decàleg de testimoniatge dels experts. Àmbit d'aplicació y drets dels consumidors en matèria de consum a nivell Nacional i comunitari. **Garanties i responsabilitats.**

PRACTIQUES	Tipus	Durada
<u>SEMINARIS PRÀCTICS</u> Exposició per part dels alumnes, previ entrega del material de discussió dels temes següents, fent servir l'estratègia del "cas": <u>DA Seminari 1. Expedient Sancionador</u> <u>JS JB Seminari 2. Valoració de casos</u> a) Fraus en l'indústria dels aliments a nivell civil, penal o estrictament tècnic. i ètic. –Residus , Substàncies no permeses, Etiquetatge i Publicitat, Caducitat, Salubritat (contaminació microbiana)	(Seminari)	(Hores)
		3 hores
		4 hores

b) Cas de les Dioxinas. Evolució de les decisions Europeas. c) Cas de les hormones i relació amb els acords de la “SPS”.		
JS JB Seminari 3. Cas sobre la legislació i aplicació de les normatives Comunitàries e internacionals. Carns.- Escorxadors- i Licors.		3 hores

BIBLIOGRAFIA

1. Codigo Alimentario Español. y disposiciones complementarias. Editorial Tecnos 1988.
 2. Elementos del derecho en la Alimentacion. Estructura, principios y disposiciones esenciales. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentacion. Estudio legislativo nº 7.
 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 Còdex Alimentarius. Manual de procedimiento. FAO/OMS Roma 1992.
 6. Manual de notificacion y control de T.I.A. “Salut Publica de S. i S.S. Generalitat de Catalunya.
 7. Martin Mateo, R. Manual de derecho administrativo, Editorial Trivium, Madrid, 1955.
 8. Murcia Tomas M.A. et al. Recopilacion Legislativa Española de interes para el sector alimentario, Universidad de Murcia 1966.
 9. Codigo de Legislacion Alimentaria Basica, Editorial Civitas, 1995.
- COSCULLUELA MONTANER, Luis “Manual de derecho administrativo” Ed. Civitas.
FUENTES GASSÓ, J.R. HIDALGO MOYA J.R. MOLES PLAZA R.J. “La seguridad de los productos” Ed. Ariel.
LOSADA MANOSALVAS, Samuel “La gestión de la seguridad alimentaria” Ed. Ariel
MOLES PLAZA, Ramon-Jordi “Derecho y calidad” Ed. Ariel
PARADA VAZQUEZ, Ramon “Derecho administrativo” Ed. Marcial Pons
<http://www.consumaseguridad.com/>
<http://www.fao.org/noticias/2001/010406-s.htm>
<http://www.gencat.es/sanitat/cat/cindex.html>
<http://www.avhic.com/>
<http://europa.eu.int/eur-lex/es/index.html>
<http://www.mapausa.org/Guia/subguia6.htm>
<http://www.uruciencias.com/index.html#top>
<http://www.cdc.gov/nceh/spanish/default.htm>
<http://www.recol.es/web/Veterinaria/default.asp?idCmdad=22&nombCmdad=Veterinaria>
http://www.oie.int/esp/normes/mcode/e_summry.htm
<http://www.ers.usda.gov/publications/aib766/aib766.pdf>
www.mapya.es
www.who.org
<http://europa.eu.int/comm/dg24/index.html>
www.aice.es
www.efsa.com
www.arborcom.com
www.nutryweb.com
www.nutribase.com
www.nutired.net
www.nutribase.com
www.nutrar.com
<http://www1.msc.es/aesa/>
<http://www.efsa.eu.int/>
<http://www.afssa.fr/>
http://www.elikafundazioa.net/home_e.asp
http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_index_en.html

http://europa.eu.int/comm/food/index_es.htm
http://europa.eu.int/comm/food/food/index_es.htm
<http://www.eufic.org/sp/home/home.htm>
<http://www.dfst.csiro.au/icmsf.htm>
<http://www.calidadalimentaria.com/>
<http://www.tecnoalimentalia.com/bases/tecnoalimentalia/ainiadig.nsf>
<http://www.informacionconsumidor.com/scripts/portada.asp>
<http://www.azti.es/castellano/index.asp>
<http://www.fundisa.org/>
<http://www.aice.es>
<http://www.ainia.es/?agent>
<http://www.foodhaccp.com>
<http://www.seguridadalimentaria.org/>
<http://www.tecal.net>
<http://www.diazdesantos.es/cgi-bin/indice/index.html>
<http://www.mundiprensa.es/>
<http://veterinaria.unex.es/sem/normicro.htm>
<http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>
<http://vm.cfsan.fda.gov>
<http://www.fsis.usda.gov/>
www.mapya.es
www.consumo-inc.es/
www.juridicas.com/base_datos/Admin
www.inia.es
www.aenor.es
www.msc.es/aesa/index.html
www.eurocarne.com/
www.codexalimentarius.net
www.msc.es/salud/ambiental/
www.todalaley.com/
www.noticias.juridicas.com
www.cccmm.cesga.es
www.madrimasd.org/CirculosInnovacion/ciaa/informacion.asp

NORMES D'AVALUACIÓ

Avaluació de l'assignatura

1. Examen tipus test al final del quadrimestre
(incloses preguntes dels seminaris)
2. Treball de curs opcional, seguint les especificacions següents:

ALTRES INFORMACIONS

CARACTERÍSTIQUES DEL TREBALL DE CURS OPCIONAL

Els temes hauran d'aprovar-se per la unitat docent (jb/js per tal d'evitar repeticions i orientar el treball.

El nombre màxim d'estudiants per treball, és de cinc.

La primera fulla del treball inclourà un breu resum de com s'ha repartit el treball i una declaració jurada conforme es cert, firmada per cadascun dels integrants del grup.

El temps límit d'entrega serà el darrer dia de classe, 27 de Maig 2003.

ESTRUCTURA DEL TREBALL

TÍTOL: tema del que hi hagi legislació o no però en l'àmbit de la Ciència i Tecnologia dels Aliments

(es preferible que el estudiant escolleixi un treball del que ja tingui una petita experiència, ja sigui per afecció o sigui dins d'un camp que espera introduir-se un cop acabats els estudis.

1ª fase:

recollida de material teòric , articles científics, legislació nacional/UE, articles de premsa

2ª fase

síntesi dels punts conflictius mes rellevant de la 1ª part

3ª fase

consulta als sectors afectats amb un qüestionari comú

- a) ciutadà ? b) tècnics pràctics; professionals c) funcionaris de l'administració; inspectors
d) investigadors; centres de recerca

4ª fase

anàlisi crític de la situació teòrica i practica trobada en les entrevistes

5ª fase

resum i conclusions pròpies