

## Legislació Alimentària

2014/2015

Codi: 103236

Crèdits: 3

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	4	1

### Professor de contacte

Nom: Joan Amenós Álamo

Correu electrònic: Joan.Amenos@uab.cat

### Utilització de llengües

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

### Prerequisits

Tot i que no hi ha prerequisits oficials, és convenient que l'estudiant repassi els coneixements adquirits a les assignatures de segon i tercer curs:

- Anàlisi i control de la qualitat dels aliments
- Gestió de la Seguretat Alimentària i Salut Pública

### Objectius

L'assignatura de Legislació Alimentària és una assignatura transversal i fonamental que pretén que l'alumne sigui capaç de conèixer el marc legal per interpretar, aplicar i desenvolupar els principis normatius de dret alimentari i les normes específiques que regulen tot el sector agroalimentari des de la producció primària fins al consumidor.

#### Objectiu general:

Identificar, analitzar i aplicar el sistema normatiu en totes i cadascuna de les fases de producció i comercialització dels aliments.

#### Objectius específics:

- Dotar als estudiants del Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments de les eines jurídiques, tècniques i pràctiques per a un correcte coneixement del marc legal espanyol, europeu i internacional, que en general esdevingui útil per a la pràctica professional.
- Desenvolupar els objectius de la normalització i legislació dels aliments per tal de:
  - protegir al consumidor
  - establir practiques equitatives
  - establir normes a nivell regional, nacional i mundial
  - determinar prioritats
  - fer la publicació i divulgació de les normes

### Competències

- Assumir un compromís ètic i valorar la importància de la qualitat i de la feina ben feta.
- Auditar i assessorar legal, científica i tècnicament la indústria agroalimentària.
- Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
- Interpretar i aplicar els principis normatius del dret agroalimentari.

## Resultats d'aprenentatge

1. Aplicar amb una concepció holística i en el marc jurídic els coneixements tècnics adquirits.
2. Assumir un compromís ètic i valorar la importància de la qualitat i de la feina ben feta.
3. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
4. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
5. Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
6. Descriure els fonaments científics del dret en l'empresa alimentària i aplicar els seus principis.
7. Dur a terme peritatges tècnics basats en dades científiques, legislatives i ètiques.
8. Explicar els principis ètics de l'exercici de la professió.
9. Fer dictàmens tenint en compte la legislació existent.
10. Fonamentar i explicar els mecanismes històrics dels codis de conducta, legislació i responsabilitat civil segons les cultures i el desenvolupament dels països.
11. Reconèixer els riscos de l'incompliment legislatiu.
12. Reconèixer i explicar els factors que influeixen en el grau de compliment de la legislació.
13. Utilitzar de forma correcta la terminologia legislativa i legal.
14. Valorar diverses legislacions dels diferents països i realitzar informes pertinents.

## Continguts

**Tema 1.-** Presentació de l'assignatura- treball de curs. Introducció general. Concepte de aliment. Biòtica. Com estem regulats i quines són les directrius de la UE. Del Tractat d'Amsterdam a la Constitució Europea. Importància per l'economia i la Salut Pública dels productes. Exigències generals del dret alimentari, d'acord amb l'economia i salut Pública. Llibre blanc de seguretat alimentària. Responsabilitat en matèria alimentària i Unió Europea

**Tema 2.-** Què és l'Estat. Què és el Dret. Què és l'Administració Pública i quines són les seves classes.

**Tema 3.-** L'ordenament jurídic. La Constitució, les lleis i les normes reglamentàries.

**Tema 4.-** Les decisions administratives. Els recursos i el control de l'Administració.

**Tema 5.-** La funció pública.

**Tema 6.-** Administració, el ciutadà i l'empresa des del punt de vista del Dret. La llibertat d'empresa. Els serveis públics.

**Tema 7.-** Seguretat alimentària.

**Tema 8.-** El Dret alimentari

**Tema 9.-** El control alimentari.

**Tema 10.-** Normalització, certificació tècnica i seguretat dels productes.

**Tema 11.-** Dret Comunitari. Dret Primari. Dret derivat -(Reglaments -Directives -Decisions -Recomanacions i Dictàmens). Dret Jurisprudencial. Procés legislatiu en l'àmbit alimentari. Òrgans legislatius de la U.E. Normatives europees d'àmbit alimentari.-Normes Verticals i Horitzontals. Taula 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.

**Tema 12.-** Dret Alimentari d'àmbit Internacional. Harmonització tècnica dels acords internacionals. Còdex Alimentari 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.

**Tema 13.-** Legislació Sectorial de productes alimentosos:

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.

**Tema 14.-** Temes transversals a tota Legislació Alimentaria: Additius Alimentaris. Etiquetatge i envasat. Aigua

## Metodologia

Presencials:

1) Seminaris de resolució presentació de les activitats d'autoaprenentatge grupal: es realitzaran quatre. Durant els seminaris cada grup haurà d'exposar amb el suport visual, els aspectes més importants dels treballs realitzat

2) Tutories: l'alumne haurà de realitzar tutories al llarg del curs per fer el seguiment dels treballs d'autoaprenentatge, i altres aspectes relatius a l'assignatura. Les tutories s'encaminaran principalment a orientar i resoldre els dubtes dels alumnes. Les tutories es podran fer individuals o en grup, depenent dels objectius.

No presencials:

1) Activitats d'autoaprenentatge de individual o bé amb col·laboració d'un o com a màxim dos companys: l'alumne haurà de realitzar 1 treball de forma individual o be amb col·laboració de un o com a màxim dos companys que s'anirà plantejant al llarg del curs coincidint amb els diferents blocs teòrics. Es tracta de treballs, que impliquen la recerca d'informació per part de l'estudiant sobre una o diverses qüestions, i que s'hauran de lliurar per escrit en el temps adaptat a la dificultat del cas.

2) Activitats d'autoaprenentatge de realització en grup: els alumnes hauran de fer una immersió dels problemes plantejats per al professorat , seguint unes pautes formals i de continguts comunes a tots els grups i que es discutiran i exposaran a les sessions de seminaris

## Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques (classes expositives o magistrals de teoria)	18	0,72	1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Seminaris	8	0,32	1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13
Tipus: Supervisades			

Tutories	2	0,08	4, 12, 13
Tipus: Autònomes			
Estudi autònom	28	1,12	1, 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Preparació de casos pràctics i activitats d'avaluació continuada	17	0,68	1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

## Avaluació

Les competències d'aquesta assignatura seran avaluades mitjançant:

a) Primer Control dels Temes 2 al 10 i les activitats relacionades amb l'autoaprenentatge individual, grupal i/o seminaris realitzats en aquest període amb un pes del 30% de la nota final.

b) Segon Control dels Tema 1 i dels temes del 11 al 14, així com les activitats relacionades amb l'autoaprenentatge individual, grupal i/o seminaris realitzats en aquest període amb un pes del 40% en la nota final.

c) Activitats d'autoaprenentatge tant de realització individual com grupal: tindran un pes del 30% en la nota final. Es valorarà tant el treball escrit com la presentació del treball.

Es considerarà un "no presentat" a l'alumne que no s'hagi presentat a cap examen parcial, o a l'examen de recuperació de l'assignatura.

Per aprovar l'assignatura es demana:

a) un mínim de 5 punts (sobre 10) en els dos controls; en cas de no arribar a aquesta nota, caldrà presentar-se a l'examen de recuperació (juny-juliol).

b) Un mínim de 5 punts (sobre 10) en les activitats de treball individual i grupal

## Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitats d'avaluació continuada de realització individual	15%	0	0	1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Activitats de realització en grup (autoaprenentatge)	15%	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Primer control (individual)	30%	1	0,04	1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Segon control (individual)	40%	1	0,04	1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

## Bibliografia

- Codigo Alimentario Español. y disposiciones complementarias. Editorial Tecnos 1988.
- 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.
- Cuadernos de Legislacion Alimentaria. FAO/OMS.
- Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentacion. Bigwood, E.G. & Geraad, A 1967-1971. Alimentaria.
- Comision del Còdex Alimentarius. Manual de procedimiento. FAO/OMS Roma 1992.
- Manual de notificacion y control de T.I.A. "Salut Publica de S.i S.S. Generalitat de Catalunya.
- Martín Mateo, R. Manual de derecho administrativo, Editorial Trivium, Madrid, 1955.

- Murcia Tomas M.A. et al. Recopilación Legislativa Española de interés para el sector alimentario, Universidad de Murcia 1966.
- 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

#### Enllaços WEB:

- OMS sobre seguretat alimentaria: <http://www.who.int/fsf>
- Servei de seguretat i inspecció alimentària de la USDA americana: <http://www.fsis.usda.gov/>
- International Food Safety Council: <http://www.foodsafetycouncil.org/>
- FDA (Food and Drug Administration) : <http://www.fda.gov/Food/default.htm>
- Codex Alimentarius: <http://www.codexalimentarius.net>
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <http://www.efsa.eu.int>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: <http://www.aesan.msc.es>
- Agència catalana de Seguretat Alimentària: <http://www.gencat.cat/salut/acsa/>
- Food Safety Agency: <http://www.food.gov.uk/>
- La seguridad alimentaria en Europa: [http://ec.europa.eu/food/food/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_es.htm)
- <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.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.oie.int/esp/normes/mcode/e_summry.htm)
- <http://www.ers.usda.gov/publications/aib766/aib766.pdf>
- <http://www.mapya.es>
- <http://www.who.org>
- <http://europa.eu.int/comm/dg24/index.html>
- <http://www.aice.es>
- <http://www.boe.es>