

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	4	0

Professor de contacte

Nom: Jordi Serratosa Vilageliu

Correu electrònic: Jordi.Serratosa@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

Altres indicacions sobre les llengües

Part de la docència teòrica es realitzarà en anglès

Equip docent

Joan Amenós Álamo

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 el 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 practica 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 son 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 Publica. Llibre blanc de seguretat alimentaria. Responsabilitat en matèria alimentaria 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 compliment 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 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.

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

Dins l'assignatura hi ha dues parts: una primera, dedicada a la introducció al Dret, i una segona, destinada a la Legislació Alimentària.

1) Classes teòriques: consistents en classes magistrals amb suport de TICs, a on s'explicaran els conceptes fonamentals dels temes bàsics de la matèria. **Un cert nombre de classes es realitzaran en llengua anglesa**

2) 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

3) 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 en grup: els alumnes hauran de realitzar un treball de un tema relacionat amb la matèria de legislació alimentaria. Es tracta de treballs, que impliquen la recerca d'informació per part dels estudiants sobre una o diverses qüestions, i que s'hauran de lliurar per escrit i s'hauran de defensar oralment al final de curs

2) Altres 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:

- 1) Un examen final amb un pes de 70% (la ponderació de la part de legislació alimentària i introducció al dret dependrà del nombre d'hores que s'han realitzat a cada bloc), i cada part s'examinarà d'una forma concreta.
- 2) Un treball de legislació alimentària, que computarà el 30% del total de la nota de l'assignatura

Es considerarà un "no avaluable" quan l'alumne no es presenta a l'examen final, amb independència de si ha fet o no les activitats d'autoaprenentatge

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen final	70%	2	0,08	1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Treball escrit de l'alumne.	30% (de la part de legislació alimentària).	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Bibliografia

- Código Alimentario Español. y disposiciones complementarias. Editorial Tecnos 1988.
- Elementos del derecho en la Alimentación. Estructura, principios y disposiciones esenciales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Estudio legislativo nº 7.
- Cuadernos de Legislación Alimentaria. FAO/OMS.
- Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. Bigwood, E.G. & Geraad, A 1967-1971. Alimentaria.
- Comisión del Código Alimentarius. Manual de procedimiento. FAO/OMS Roma 1992.
- Manual de notificación y control de T.I.A. "Salut Pública de S. i S.S. Generalitat de Catalunya.
- Martín Mateo, R. Manual de derecho administrativo, Editorial Trivium, Madrid, 1955.
- Murcia Tomás M.A. et al. Recopilación Legislativa Española de interés para el sector alimentario, Universidad de Murcia 1966.
- Código de Legislación Alimentaria Básica, 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://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.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>