

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

Professor de contacte

Nom: Joan Amenós Álamo

Correu electrònic: Joan.Amenos@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

Prerequisits

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

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

Objectius

L'assignatura de Dret alimentari és una assignatura transversal 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.

Objectiu general:

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

Objectius específics:

Distingir entre la resposta civil, la resposta penal i la resposta administrativa a la qüestió de la seguretat i qualitat dels aliments.

Competències

- 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.
- 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. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
3. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
4. Descriure els fonaments científics del dret en l'empresa alimentària i aplicar els seus principis.
5. Dur a terme peritatges tècnics basats en dades científiques, legislatives i ètiques.
6. Explicar els principis ètics de l'exercici de la professió.
7. Fonamentar i explicar els mecanismes històrics dels codis de conducta, legislació i responsabilitat civil segons les cultures i el desenvolupament dels països.
8. Utilitzar de forma correcta la terminologia legislativa i legal.

Continguts

- 1.-Introducció al Dret alimentari. Nocions prèvies.
- 2.-Dret alimentari internacional i Dret europeu.
- 3.-Constitució Espanyola, Estatut d'Autonomia i Dret alimentari.
- 4.-Primer camp d'actuació: el Dret civil i mercantil.
- 5.-Segon camp d'actuació: el Dret Administratiu i el paper de l'Administració Pública.
- 6.-El camp penal.
- 7.-Temes específics:
 - 7.1.-L'explotació agrària.
 - 7.2.-Experimentació alimentària i Dret.
 - 7.3.-Conferència final: "Dret animal i alimentació".

Metodologia

El desenvolupament del curs es basa en les següents activitats:

Presencials:

- 1) Classes teòriques: consistents en classes magistrals amb l'objectiu de sintetitzar la matèria. En paraules de Baltasar Gracián, "major quintaesencias que fárragos"..
- 2) Seminaris amb ponents predeterminats: El professor nomenarà dos (o més) alumnes que presentaran i defensaran una activitat o ponència proposada pel professor..
- 3) Tutories.

No presencials: Activitat de treball individual en relació a algun dels punts que s'assenyalen a la lliçó

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	16	0,64	1, 4, 5, 6, 7, 8

Seminaris	10	0,4	1, 2, 4, 6, 7, 8
Tipus: Supervisades			
Tutories	5	0,2	3, 8
Tipus: Autònomes			
Estudi autònom	23	0,92	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8
Preparació de seminaris i activitats d'avaluació continuada	19	0,76	1, 2, 4, 6, 7, 8

Avaluació

Les competències d'aquesta assignatura seran avaluades mitjançant:

a) Seminaris amb ponents predeterminats: 90%. Els ponents exposaran prèviament una ponència de 5-10 minuts. Es valorarà especialment el treball dels ponents i les intervencions documentades de la resta d'estudiants, sota la moderació del professor.

b) Treball individual escrit: 10%.

Es considerarà un "no avaluable" a l'alumne que no s'hagi presentat als seminaris on hagi estat declarat ponent.

Per aprovar l'assignatura es demana:

a) Un mínim de 5 punts (sobre 10) en cadascuna de les activitats d'avaluació.

S'admet la reavaluació si s'ha obtingut un quatre (4) com a nota global a l'avaluació de les dues activitats. Consistirà en un examen escrit que s'haurà d'aprovar amb un mínim de 5 punts (sobre 10)

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen de reavaluació	100%	2	0,08	1, 4, 5, 6, 7, 8
Seminaris	90%	0	0	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8
Treball individual	10%	0	0	2, 5, 8

Bibliografia

Textos principals de referència:

RECUERDA GIRELA, M.A. (dir.): Tratado de Derecho alimentario, Aranzadi, Cizur Menor, Navarra, 2011.

NAVARRO, FERNÁNDEZ, J.A. (Dir. y coord.), La explotación agraria. Aspectos administrativos, civiles, fiscales y laborales, Tirant lo Blanch, 2008.

Altres:

- 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
- 1. Código Alimentario Español. y disposiciones complementarias. Editorial Tecnos 1988.
- 2. 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.
- 3. Cuadernos de Legislación Alimentaria. FAO/OMS.
- 4. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. Bigwood, E.G. & Geraad, A 1967-1971. Alimentaria.
- 5. Comisión del Código Alimentarius. Manual de procedimiento.
- FAO/OMS Roma 1992.
- 6. Manual de notificación y control de T.I.A. "Salut Pública de S. i S.S. Generalitat de Catalunya.
- 7. Martín Mateo, R. Manual de derecho administrativo, Editorial Trivium, Madrid, 1955.
- 8. Murcia Tomás M.A. et al. Recopilación Legislativa Española de interés para el sector alimentario, Universidad de Murcia 1966.
- 9. 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
- <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>