

Legislació Alimentària

Codi: 103236
Crèdits: 3

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: Sí

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 las 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

Tema1.-Presentaciódel'assignatura- 1.1.Introducciógeneral. 1.2 treballdecurs de legislació alimentaria.

Dret administratiu

Introducció al Vocabulari jurídic català/castellà/angles

Tema2.-Quèésel'Estat.QuèéselDret.Quèésel'AdministracióPúblicaiquinaessónlessevesclasses.

Tema3.-L'ordenamentjurídic.LaConstitució,leslleisilesnormesreglamentàries.

Tema4.-Lesdecisionadministratives.Elsrecursosielcontroldel'Administració.

Tema5.-Lafunció pública.

Tema6.-Administració,elciudadàil'empresadeselpuntdevistadelDret.Lallibertatd'empresa.Elsserveispúblics.

Legislació Alimentària

Tema7.-ElDretalimentari, 7.1. Elcontrolalimentari., 7.2.

Normalització,certificació tècnica i seguretat dels productes 7.3. Temes transversals de
Legislació Alimentària: Additius Alimentaris. Etiquetatge i envasat. Aigua

Tema8.-DretComunitari.8.1. DretPrimari.Dretderivat-(Reglaments-Directives-Decisions-Recomanacions i Dictàmens). 8.2. DretJurisprudencial. 8.3. Procéslegislatiu en l'àmbitalimentari. 8.4. Òrganslegislatius de la U.E. Normatives europees d'àmbitalimentari.-Normes Verticals i Horitzontals. 8.5. Taula de prioritats de normatives i les seves implicacions. Clàusula de Salvaguarda. Graue a compliment del dret comunitari, conseqüències pràctiques. Controls intra i extra comunitaris dels productes alimentaris.

Tema 9. Rol dels principis científics en la legislació alimentària europea.. 9.1. Reglament 178/2002. 9.2. Anàlisi del risc, Avaluació de risc , gestió i comunicació. 9.3. Rol i estructura de la AESA (EFSA). 9.4. funcionament de l'EFSA i impacte legislatiu per sectors.

Tema10.-DretAlimentari d'àmbit Internacional. 10.1. Harmonització tècnica dels acords internacionals. 10.2. Còdex Alimentari Mundial. Normes. Recomanacions. Fases d'elaboració (esquema de procediment) i graue a compromís del. 10.3. FDA. Productes GRASS. GATT acord de implicacions per el dret Alimentari.

Tema 11. Peritatges i responsabilitat civil en l'àmbit alimentari. 11.1 Concepte de responsabilitat civil i professional, 11.2. Elements constitutius per litigi. 11.3. Concepte de perit. 11.4. Informes civil i penals. 11.5 Testimoniatge de perits. 11.6. Drets dels consumidors a nivell comunitari.

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 realitzats

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 alimentària. 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 60% (30% legislació alimentària i 30% introducció al dret).
- 2) Un treball de legislació alimentària, que computarà el 40% 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	60% (30% legislació alimentària i 30% introducció al dret- en funció de la participació a classe que es programi)	2	0,08	1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Treball escrit de l'alumne.	40% (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 Códex 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>

Bibliografia de dret Administratiu:

SÁNCHEZ MORÓN, M.: Derecho Administrativo. Parte general. Tecnos, 2016.

GAMERO CASADO, E. i FERNÁNDEZ RAMOS, S.: Manual básico de Derecho Administrativo, Tecnos, 2016.

ESTEVE PARDO, J.: Elementos de Derecho Administrativo, Marcial Pons, 2015.

RECUERDA GIRELA, M.A., Tratado de Derecho alimentario, Aranzadi, 2014.