

**Legislación Alimentaria**

Código: 103236  
Créditos ECTS: 3

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	4	1

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

**Contacto**

Nombre: Jordi Serratosa Vilageliu  
Correo electrónico: Jordi.Serratosa@uab.cat

**Uso de idiomas**

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)  
Algún grupo íntegramente en inglés: No  
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí  
Algún grupo íntegramente en español: No

**Otras observaciones sobre los idiomas**

Algunos temas podrán ser impartidos opcionalmente en Ingles

**Equipo docente**

Joan Amenós Álamo

**Prerequisitos**

Aunque no hay prerequisites oficiales, es conveniente que el estudiante repase los conocimientos adquiridos en las asignaturas del segundo y tercer curso

- Análisis y control de la calidad de los alimentos
- Gestión de la seguridad alimentaria y salud publica

**Objetivos y contextualización**

La asignatura de Legislación Alimentaria es una asignatura transversal y fundamental que pretende conseguir que el alumno sea capaz de conocer el marco legal para interpretar, aplicar y desarrollar los principios normativos del derecho alimentario y las normas específicas que regulan el sector agroalimentario desde la producción primaria hasta el consumidor.

Objetivo general:

Identificar, analizar y aplicar el sistema normativo en todas las fases de producción y comercialización de los alimentos. Respetar los principios eticos y deontologicos de la profesion.

Objetivos específicos:

- Dotar a los estudiantes del Grado de Ciència i Tecnologia dels Aliments de les herramientas jurídicas, técnicas y prácticas per a un correcto conocimiento del marco legal español, europeo y internacional, que en general sea útil para la practica profesional
- Desarrollar los objetivos de la normalización y legislación de los alimentos para:

- proteger al consumidor
- establecer practicas equitativas
- establecer normas a nivel regional, nacional y mundial
- determinar prioridades
- hacer la publicación y divulgación de las normas

## Competencias

- Asumir un compromiso ético y valorar la importancia de la calidad y del trabajo bien hecho.
- Auditar y asesorar legal, científica y técnicamente a la industria agroalimentaria.
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales.
- Interpretar y aplicar los principios normativos del derecho agroalimentario.

## Resultados de aprendizaje

1. Aplicar con una concepción holística y en el marco jurídico los conocimientos técnicos adquiridos
2. Asumir un compromiso ético y valorar la importancia de la calidad y del trabajo bien hecho
3. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes
4. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
5. Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales
6. Describir los fundamentos científicos del derecho en la empresa alimentaria y aplicar sus principios
7. Explicar los principios éticos del ejercicio de la profesión
8. Fundamentar y explicar los mecanismos históricos de los códigos de conducta, legislación y responsabilidad civil según las culturas y el desarrollo de los países
9. Hacer dictámenes teniendo en cuenta la legislación existente
10. Llevar a cabo peritajes técnicos basados en datos científicos, legislativos y éticos
11. Reconocer los riesgos del incumplimiento legislativo
12. Reconocer y explicar los factores que influyen en el grado de cumplimiento de la legislación
13. Utilizar de forma correcta la terminología legislativa y legal
14. Valorar diferentes legislaciones de los distintos países y realizar informes pertinentes

## Contenido

Tema1. -Presentación de la asignatura- 1.1. Introducción general. 1.2 Trabajo de curso de legislación alimentaria.

Derecho administrativo

Introducción al Vocabulario jurídico catalán/castellano/ingles

Tema 2. -Qué es el Estado. Qué es el Derecho. Qué es la Administración Pública y cuales son sus clases.

Tema 3.-El ordenamiento jurídico. La Constitución, las leyes y las normas reglamentarias.

Tema 4.-Las decisiones administrativas. Los recursos y el control de la Administración.

Tema 5.-La función pública.

Tema 6.-Administración, el ciudadano y la empresa desde el punto de vista del Derecho. La libertad de empresa. Los servicios públicos.

### Legislació Alimentària

Tema 7.-Ètica y Deontología en la práctica profesional. Principios éticos. Deontología. Codigos de conducta y reglamentos vigentes. Ejemplos de casos y análisis.

Tema 8. Peritajes y responsabilidad civil en el ámbito alimentario. 11.1 Concepto de responsabilidad civil y profesional, 11.2. Elementos constitutivos básicos para un litigio. 11.3. Concepto de perito. 11.4. Informes civiles y penales. 11.5 El testimonio de los peritos. 11.6. Derechos de los consumidores a nivel comunitario.

Tema 9. Ciencia y Legislación alimentaria. Rol de los principios científicos en la legislación alimentaria europea. 9.1. Reglamento 178/2002. 9.2. Análisis del riesgo, Evaluación de riesgo , gestión y comunicación. 9.3. Rol y estructura de la AESA (EFSA). 9.4 Funcionamiento de la EFSA y impacto legislativo por sectores.

Tema 10. -Introducción al Derecho alimentario. 7.1. El control alimentario. 7.2. Normalización, certificación técnica y seguridad de los productos alimentarios 7.3. Temas transversales de Legislación Alimentaria: Aditivos Alimentarios. Etiquetaje y el envasado. Agua.

Tema 11.- Introducción al Derecho Comunitario (UE). 8.1. Derecho Primario. Derecho derivado- (Reglamentos -Directivas -Decisiones -Recomendaciones y Dictámenes). 8.2. Derecho Jurisprudencial. 8.3. Proceso legislativo en el ámbito alimentario. 8.4. Órganos legislativos de la U.E. Normativas europeas de ámbito alimentario. - Normas Verticales y Horizontales. 8.5. Tabla de prioridades de normativas y sus implicaciones. Cláusula de Salvaguarda. Grado de cumplimiento del derecho comunitario, consecuencias practicas. Controles intra -y extracomunitarios de los productos alimenticios.

Tema 12.-Derecho Alimentario de ámbito Internacional. 10.1. Armonización técnica de los acuerdos internacionales. 10.2.Còdex Alimentarius Mundi. Normas. Recomendaciones. Fases de elaboración-(esquema de procedimiento) y grado de compromiso de los países con el Còdex. 10.3. FDA. Productos GRASS. GATT acuerdos e implicaciones para el derecho Alimentario.

### Metodología

Esta asignatura consta de dos partes: la primera, dedicada a la introducción al derecho, y la segunda, destinada a la ética y la Legislación Alimentaria.

La metodología de las clases teóricas y seminarios se llevará a término en formato mixto : Presencial y no-presencial

1) Clases teóricas: consistentes en clases magistrales con soporte de TICs, donde se explicarán los conceptos fundamentales de los temas básicos de la materia. Un cierto número de clases se podrán realizar en lengua inglesa.

2) Seminarios de resolución, presentación de las actividades de auto-aprendizaje grupal: se realizaran cuatro. Durante los seminarios cada grupo tendrá que exponer con soporte visual, los aspectos más importantes de los trabajos realizados.

3) Tutorías: el alumno tendrá tutorías a lo largo del curso per hacer el seguimiento de los trabajos de auto-aprendizaje, y otros aspectos relativos a la asignatura. Las tutorías se encaminarán principalmente a orientar y resolver las dudas de los alumnos. Las tutorías se podrán hacer principalmente en grupo, dependiendo de los objetivos.

No presenciales:

1) Actividades de auto-aprendizaje en grupo: los alumnos tendrán que realizar un trabajo de un tema relacionado con la materia de ética y legislación alimentaria. Se trata de trabajos, que impliquen la búsqueda de información por parte de los estudiantes sobre una o diversas cuestiones, y que se tendrán de entregar por escrito y de defender oralmente al final de curso

2) Otras actividades de auto- aprendizaje en grupo: los alumnos tendrán que hacer una inmersión de los problemas planteados per el profesorado, siguiendo unes pautas formales yde contenidos comunes a todos los grupos, que se discutirán y expondrán en las sesiones de los seminarios

## Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	18	0,72	1, 2, 3, 6, 10, 7, 9, 8, 11, 12, 13, 14
Seminarios	8	0,32	1, 2, 4, 5, 6, 9, 8, 11, 12, 13
Tipo: Supervisadas			
Seminarios y tutorías	2	0,08	4, 12, 13
Tipo: Autónomas			
Estudio autónomo	28	1,12	1, 3, 6, 7, 9, 8, 11, 12, 13, 14
Preparación de casos pràcticos y actividades de evaluación continuada	17	0,68	1, 2, 3, 6, 10, 7, 9, 8, 11, 12, 13, 14

## Evaluación

Las competencias de esta asignatura serán evaluadas a través de:

1) Un examen de ética y legislación alimentaria ponderado en un 40%

2) Un examen de Introducción al derecho administrativo ponderado en un 20%

3) Un trabajo de ética y legislación alimentaria, que se ponderara en un 40% del total de la nota final de la asignatura

Las dos partes de la asignatura i) Introducción al derecho alimentaria i ii) Ética y Legislación alimentaria, se tendrán que aprobar por separado con un 5 de la nota final. En cas de no conseguir la nota mínima se podrá recuperar separadamente. Si una de les dos partes no se aprueba, o la suma conjunta con el trabajo de curso no alcanza el 50% de la nota total, se calificara con un suspenso.

## Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Examen de Legislación alimentaria y de introducción al derecho.	40% Ética y legislación alimentaria ; 20% introducción al derecho	2	0,08	1, 6, 10, 7, 9, 8, 11, 12, 13, 14
Trabajo escrito del alumno	40% (de la parte de ética y legislación alimentaria).	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 7, 9, 8, 11, 12, 13, 14

## Bibliografía

- 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

## Enlaces WEB:

- OMS sobre seguridad alimentaria: <http://www.who.int/fsf>
- Servicio de seguridad e inspección alimentaria 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>
- Agencia catalana de Seguridad Alimentaria: <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>

#### Bibliography of Administrative Law/ Bibliografía de derecho administrativo

- 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.