

Legislació Alimentària

Codi: 103236
Crèdits: 3

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

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a 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

Alguns temes podran impartits opcionalment 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 d'un correcte coneixement de les eines jurídiques, tècniques i pràctiques per a un correcte coneixement del marc legal espanyol,

europèu i internacionals, comunitàries i estatals que regulen la indústria alimentària per a que esdevingui útil per a la pràctica professional.

- capacitar sobre el desenvolupament dels objectius de la normalització i legislació dels aliments per tal de:

- protegir al consumidor en relació a les bones pràctiques professionals incloent la ètica professional
- establir pràctiques equitatives a nivell estatal, comunitari i internacional
- 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. -Presentació de l'assignatura- 1.1.Introducció general. 1.2 treball de curs de legislació alimentària.

Dret administratiu

Introducció al Vocabulari jurídic català/castellà/anglès

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 de el punt de vista del Dret. La llibertat d'empresa. Els serveis públics.

Legislació Alimentària

Tema 7.-Ètica i Deontologia en la pràctica professional. Principis ètics. Deontologia. Codis de conducta i reglaments vigents. Exemples de casos i anàlisis.

Tema 8. 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.

Tema 9. Ciència i Legislació alimentaria. Rol dels principis científics en la legislació alimentaria 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.

Tema 10. -Introducció al Dret alimentari. 7.1. El control alimentari. 7.2. Normalització, certificació tècnica i seguretat dels productes alimentaris 7.3. Temes transversals de Legislació Alimentària: Additius Alimentaris. Etiquetatge i l'envasat. Aigua.

Tema 11.- Introducció al Dret Comunitari (UE). 8.1. Dret Primari. Dret derivat- (Reglaments-Directives-Decisions-Recomanacions i Dictàmens). 8.2. Dret Jurisprudencial. 8.3. Procés legislatiu en l'àmbit alimentari. 8.4. Òrgans legislatius de la U.E. Normatives europees d'àmbit alimentari.- Normes Verticals i Horitzontals. 8.5. 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 alimentaris.

Tema 12.-Dret Alimentari d'àmbit Internacional. 10.1. Harmonització tècnica dels acords internacionals. 10.2. Còdex Alimentari Mundi. Normes. Recomanacions. Fases d'elaboració-(esquema de procediment) i grau de compromís dels països amb el Còdex. 10.3. FDA. Productes GRASS. GATT acords e implicacions per el dret Alimentari.

Metodologia

La metodologia de les classes teòriques i seminaris es durà a terme en format mixte : Presencial i no-presencial

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. Es podran fer opcionalment un cert nombre de classes es realitzaran en llengua anglesa

2) Seminaris de resolució presentació de les activitats d'autoaprenentatge grupal: es realitzaran tres seminaris. 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 el professorat, seguint unes pautes formals i de continguts comunes a tots els grups i que es discutiran i exposaran a les sessions de seminaris

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques (classes expositives o magistrals de teoria)	12	0,48	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			
Seminaris Tutories	8	0,32	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 de legislació alimentaria amb un pes de 40%
- 2) Un examen de Introducció al dret amb un pes de 20%
- 3) Preparació de seminaris escrits, exposició oral i discussió, que computarà fins un 40% del total de la nota final de l'assignatura

Les dues parts de l'assignatura i) Introducció al dret i ii) Ètica i Legislació alimentaria, s'hauran d'aprovar per separat amb un 5 de la nota final. En cas de no arribar a la nota mínima es podrà recuperar separatament. Si una de les dues parts no s'aprova, o la suma juntament amb el treball no arriba al 50% de la nota total serà suspès.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen d'ètica i Legislació alimentaria i Examen d'Introducció al dret	40% Ètica i legislació alimentaria ; 20% introducció al dret	2	0,08	1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Preparació escrita de 3 Seminaris exposició i discussió per l'alumne	40% (de la part d'ètica i legislació alimentària).	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Bibliografia

- Enllaços WEB:
 - [Codex Alimentarius](#)
 - [Organització Mundial de la Salut \(OMS\) i Seguretat Alimentària](#)
 - [Seguretat Alimentària a Europa \(Comissió Europea\)](#)
 - [Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\)](#)
 - [Legislación Seguridad Alimentaria \(AESAN\)](#)
 - [Recopilaciones legislativas monográficas \(MAPA\)](#)
 - [Agència Catalana de Seguretat Alimentària \(ACSA\)](#)
 - [Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria \(ELIKA\)](#)
 - [Servei de seguretat i inspecció alimentària americà USDA](#)
 - [Portal americà de Seguretat Alimentària - Food Safety Agency](#)
 - [United States Department of Agriculture Economic Research Service \(USDA ERS\)](#)
 - [Ètica en l'alimentació i l'agricultura \(FAO\)](#)
 - [Organització Mundial Sanitat Animal \(OIE\)](#)
 - [Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España \(ANICE\)](#)

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.

Programari

No hi han p'rogrames per aquesta assignatura