

## Legislación Alimentaria

Código: 103236

Créditos ECTS: 3

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

### Contacto

Nombre: Montserrat Mor-Mur Francesch

Correo electrónico: montserrat.mor-mur@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 Amenos Alamo

Eduard Grau Noguer

### Prerequisitos

Aunque no hay prerrequisitos 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 éticos y deontológicos de la profesión.

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 práctica profesional
- Desarrollar los objetivos de la normalización y legislación de los alimentos para:

- proteger al consumidor
- establecer prácticas equitativas
- determinar prioridades
- hacer la publicación y divulgación de las normas

## **Competencias**

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

## **Contenido**

La asignatura se divide en dos bloques principales: (1) Introducción al Derecho y (2) Legislación Alimentaria. El contenido de cada blog es como a continuación:

Tema1.- Presentación de la asignatura

1.1. Introducción general

## (1) Introducción al Derecho

Tema2.- ¿Qué es el Estado? ¿Qué es el Derecho? ¿Qué es la Administración Pública y cuáles son sus clases?

Tema3.- El ordenamiento jurídico. La Constitución, las leyes y las normas reglamentarias

Tema4.- Las decisiones administrativas. Los recursos y el control de la Administración

Tema5.- La función pública

Tema6.- Administración, ciudadano y empresa desde el punto de vista del Derecho. La libertad de empresa. Los servicios públicos

## (2) Legislación Alimentaria

Tema7.- Derecho alimentario a nivel internacional

7.1. Rol, estructura y funcionamiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

7.2. Rol, estructura y funcionamiento de la Organización Mundial de la Salud (OMS)

7.3. El Codex Alimentarius

7.3. Rol, estructura y funcionamiento de la Organización Mundial del Comercio (OMC), y el Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias

Tema8.- Introducción al derecho a nivel de la Unión Europea

8.1 Órganos legislativos de la Unión Europea

8.2 Proceso legislativo en el ámbito alimentario en la Unión Europea

8.3. Derecho primario y derecho derivado (Reglamentos-Directivas-Decisiones-Recomendaciones y Dictámenes)

Tema9.- Derecho alimentario a nivel de la Unión Europea

9.1. El libro blanco sobre la inocuidad alimentaria

9.2. Reglamento 178/2002 sobre los principios de la legislación alimentaria

9.3. Análisis del riesgo: evaluación, gestión y comunicación

9.4. Rol, estructura y funcionamiento de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y su impacto legislativo

9.5. Rol, estructura y funcionamiento de la Comisión Europea y la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE)

Tema10.- Distribución de competencias entre los principales organismos implicados en la inocuidad alimentaria en el Estado Español

10.1 Rol, estructura y funcionamiento de los principales organismos relacionados con la alimentación a nivel estatal

10.2 Rol, estructura y funcionamiento de los principales organismos relacionados con la alimentación a nivel de Cataluña

Tema11.- Ética y Deontología en la práctica profesional y principios éticos

## Tema12.- Concepto de responsabilidad civil y profesional

### Metodología

La metodología de la asignatura se llevará a cabo de forma mixta, presencial y no presencial, como se detalla a continuación:

26 horas presenciales:

- 16 horas- Clases teóricas: consistentes en clases expositivas, donde se explicarán los conceptos fundamentales del contenido de la asignatura.
- 8 horas- Seminarios de presentación, análisis y discusión de las actividades de autoaprendizaje. Se realizarán cuatro seminarios, durante los cuales el alumnado expondrá las tareas realizadas.
- 2 horas- Conferencias: a lo largo del curso se realizarán dos conferencias a cargo de expertos en la materia.

No presenciales:

- Actividades de autoaprendizaje: el alumnado deberá realizar diferentes tareas de forma autónoma que contribuirán en la preparación de la asignatura a partir de material proveído por el profesorado y bibliografía. Se trata de tareas, que implican la búsqueda adicional de información por parte del alumnado sobre una o varias cuestiones, y que tendrán que entregarse por escrito y defenderse oralmente.

Nota: adicionalmente se programará una hora de resolución de dudas previamente al examen. La asistencia a esta actividad es voluntaria.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

### Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	16	0,64	3, 4, 5, 8, 12, 9, 11, 10, 13, 14, 15, 16
Conferencia a cargo de un experto	2	0,08	9, 13, 15
Seminarios	8	0,32	3, 4, 6, 7, 8, 11, 10, 13, 14, 15
Tipo: Supervisadas			
Seminarios y tutorías	8	0,32	6, 14, 15
Tipo: Autónomas			
Estudio autónomo	24	0,96	3, 5, 8, 9, 11, 10, 13, 14, 15, 16
Preparación de casos prácticos y actividades de evaluación continua	15	0,6	3, 4, 5, 8, 12, 9, 11, 10, 13, 14, 15, 16

### Evaluación

La evaluación del alumnado se hará de acuerdo con la siguiente distribución:

1.- Pruebas teóricas (examen teórico) .....	65%
1.1.- Introducción al Derecho .....	25%
1.2.- Legislación Alimentaria .....	40%
2.- Tareas de autoaprendizaje .....	35%
2.1.- Tareas escritas .....	25%
2.2.- Presentación oral .....	5%
2.3.- Participación en las discusiones .....	5%
3.- Asistencia a las clases teóricas, seminarios y conferencias.....	10%

El alumnado superará la asignatura cuando su nota represente al menos el 50% de la evaluación total y haya superado cada prueba teórica como mínimo con un 5,0/10,0. En caso de no superar una o ambas pruebas teóricas, el alumnado tendrá la oportunidad de recuperarlas de forma independiente, en función de las necesidades individuales.

## Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Examen de Introducción al Derecho y Legislación alimentaria	25% Introducción al Derecho; 40% Legislación alimentaria	2	0,08	3, 8, 12, 9, 11, 10, 13, 14, 15, 16
Tareas de autoaprendizaje y asistencia a clase	35%	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12, 9, 11, 10, 13, 14, 15, 16

## Bibliografía

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.

Bibliografía de Legislación Alimentaria:

Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. 2022. Diarios oficiales. <https://www.boe.es/>

Commission of the European Communities. 2000. White paper on food safety

Commission of the European Communities. 1997. The general principles of food law in the European Union- Commission Green Paper

Coutrelis, N. & Caussanel, S. 2017. The role and mission of the Codex Alimentarius and its relation to its parent institutions. Source: European Food and Feed Law Review, 12(3): 212-216.  
<https://doi.org/10.2307/90010364>

European Union. 2022. EUR-Lex Access to European Union Law. Cited 5 July 2022.  
<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en>

FAO/WHO. 2022. Codex Alimentarius Standards.  
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

Goodburn, K. 2001. EU food law: a practical guide. 1st edition. Cambridge, Woodhead Publishing Limited.

Holland, D. & Pope, H. 2003. EU food law and policy. 1st. edition. The Hague, Kluwer Law International.

Kirchsteiger-Meier, E & Baumgartner, T. 2014. Global food legislation: an overview. 1st edition. Weinheim, Wiley-VCH.

Kotwal, V. 2016. Codex Alimentarius Commission: role in international food standards setting. In: Encyclopedia of Food and Health. pp. 197-205. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00397-4>

MacMaolain, C. 2007. EU food law- protecting consumers and health in a common market. 1st edition. Cornwall, Hart Publishing.

van der Meulen, B. 2019. Impact of the Codex Alimentarius: The Influence of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme on EU Food Law. *Feed Law Review*, 14(1): 29-50. <https://doi.org/10.2307/26670663>

Szajkowska, A. 2012. Regulating food law risk analysis and the precautionary principle as general principles of EU food law. 1st. edition. Wageningen Academic Publishers.

World Trade Organization. 1996. Agreement on the application of sanitary and phytosanitary measures

## **Software**

No hay programarios para esta asignatura