

Titulació	Tipus	Curs
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	4

Professor/a de contacte

Nom: Montserrat Mor-Mur Francesch

Correu electrònic: montserrat.mor-mur@uab.cat

Equip docent

Joan Amenos Alamo

Eduard Grau Noguer

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

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 aconseguir que l'alumnat sigui capaç de conèixer el marc legal per a interpretar, aplicar i desenvolupar els principis normatius del dret alimentari i les normes específiques que regulen el sector agroalimentari des de la producció primària fins al consumidor.

Objectiu general:

Identificar, analitzar i entendre el sistema legislatiu aplicable a la producció i comercialització d'aliments a nivells de l'Estat espanyol, Unió Europea i internacional.

Objectius específics:

- dotar a l'alumnat dels coneixements adequats sobre els organismes principals i les seves funcions, en l'àmbit legislatiu i tècnic, que s'emmarquen a nivells de l'Estat espanyol, Unió Europea i internacional.

- dotar a l'alumnat dels coneixements adequats sobre el procés legislatiu a la Unió Europea en matèria d'innocuitat alimentària i nutrició.
- capacitar a l'alumnat sobre la finalitat de l'harmonització de la legislació alimentària:
 - protegir al consumidor;
 - establir pràctiques de producció i comercialització d'aliments iguals a nivells de la Unió Europea i internacional;
 - garantir bones pràctiques professionals, incloent-hi l'ètica professional, i;
 - publicar i divulgar normes de la matèria d'aquesta assignatura.

Competències

- Actuar amb responsabilitat ètica i amb respecte pels drets i deures fonamentals, la diversitat i els valors democràtics.
- Actuar en l'àmbit de coneixement propi valorant l'impacte social, econòmic i mediambiental.
- 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. Actuar amb responsabilitat ètica i amb respecte pels drets i deures fonamentals, la diversitat i els valors democràtics.
2. Actuar en l'àmbit de coneixement propi valorant l'impacte social, econòmic i mediambiental.
3. Aplicar amb una concepció holística i en el marc jurídic els coneixements tècnics adquirits.
4. Assumir un compromís ètic i valorar la importància de la qualitat i de la feina ben feta.
5. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
6. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
7. Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
8. Descriure els fonaments científics del dret en l'empresa alimentària i aplicar els seus principis.
9. Dur a terme peritatges tècnics basats en dades científiques, legislatives i ètiques.
10. Explicar els principis ètics de l'exercici de la professió.
11. Fer dictàmens tenint en compte la legislació existent.
12. Fonamentar i explicar els mecanismes històrics dels codis de conducta, legislació i responsabilitat civil segons les cultures i el desenvolupament dels països.
13. Reconèixer els riscos de l'incompliment legislatiu.
14. Reconèixer i explicar els factors que influeixen en el grau de compliment de la legislació.
15. Utilitzar de forma correcta la terminologia legislativa i legal.
16. Valorar diverses legislacions dels diferents països i realitzar informes pertinents.

Continguts

Aquesta assignatura es divideix en els següents dos blocs: (1) Introducció al dret i (2) Legislació alimentària. El contingut de cada bloc es detalla a continuació:

Tema 1. - Presentació de l'assignatura

(1) Introducció al Dret

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

(2) Legislació Alimentària

Tema 7. - Dret alimentari en l'àmbit internacional

7.1 Rol, estructura i funcionament de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO)

7.2 Rol, estructura i funcionament de l'Organització Mundial de la Salut (OMS)

7.3 Rol, estructura i funcionament del Codex Alimentarius

7.4 Rol, estructura i funcionament de l'Organització Mundial del Comerç (OMC), i l'Acord sobre l'aplicació de mesures sanitàries i fitosanitàries

Tema 8. - Introducció al dret en l'àmbit de la Unió Europea

8.1 Dret primari i dret derivat

8.2 Òrgans legislatius de la Unió Europea

8.3 Procés legislatiu a la Unió Europea

Tema 9. - Dret alimentari en l'àmbit de la Unió Europea

9.1 El llibre blanc sobre la innocuïtat alimentària

9.2 Reglament 178/2002 sobre els principis de la legislació alimentària

9.3 Anàlisis del risc: avaluació, gestió i comunicació

9.4 Rol, estructura i funcionament de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) i el seu impacte legislatiu

9.5 Rol, estructura i funcionament de la Comissió Europea i la Direcció General de Salut i Seguretat Alimentària (DG SANTE)

Tema 10. - Distribució de competències entre els principals organismes implicats en la innocuïtat alimentària a l'Estat Espanyol

10.1 Rol, estructura i funcionament dels principals organismes relacionats amb l'alimentació en l'àmbit de l'Estat espanyol

10.2 Rol, estructura i funcionament dels principals organismes relacionats amb l'alimentació en l'àmbit de Catalunya

Tema 11. - Ètica i deontologia en la pràctica professional i principis ètics

Tema 12. - Àmbits de responsabilitat professional

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques (classes expositives o magistrals de teoria)	16	0,64	3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Conferència a càrrec d'un expert	2	0,08	10, 13, 15
Seminaris	8	0,32	3, 4, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15
Tipus: Supervisades			
Seminaris Tutories	8	0,32	6, 14, 15
Tipus: Autònomes			
Estudi autònom	24	0,96	3, 5, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Preparació de casos pràctics i activitats d'avaluació continuada	15	0,6	3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16

La metodologia d'ensenyament de l'assignatura és de forma mixta tal com es detalla a continuació:

Presencial (26 hores):

- Sessions de classes magistrals (16 hores). Aquestes sessions consistiran en classes expositives, a on s'explicaran els conceptes fonamentals del contingut de l'assignatura. Del total d'hores de les classes magistrals, 4 hores es destinaran al bloc primer i 12 hores al segon.
- Sessions de seminaris (8 hores). Aquestes sessions consistiran en seminaris de treball, anàlisi, presentació i discussió de tasques acomplertes durant aquestes sessions.
- Conferències (2 hores). Al llarg del curs es celebraran dues conferències (presencials o telemàtiques) a càrrec de persones convidades, expertes en la matèria d'aquesta assignatura.

No presencial:

- Activitats d'autoaprenentatge: l'alumnat haurà de dur a terme diferents tasques de forma autònoma que contribuïran en la preparació de l'assignatura a partir de material facilitat pel professorat d'aquesta assignatura. Es tracta de tasques que impliquen la recerca addicional d'informació per part de l'alumnat sobre una o diverses qüestions, i que s'hauran de lliurar per escrit i defensar oralment.

Nota 1: la documentació de l'assignatura, presentacions de classes, enunciats, etc. estaran a disposició de l'alumnat en el Campus Virtual (<http://cv.uab.cat>) i en el cas específic de les presentacions de les sessions de classes magistrals, seran accessibles després de cada sessió teòrica amb l'objectiu que l'alumnat exerciti l'habilitat de prendre apunts sobre els aspectes més importats del contingut impartit pel professorat.

Nota 2: es programarà una hora de resolució de dubtes prèviament a l'examen. L'assistència a aquesta activitat és voluntària.

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.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen d'Introducció al Dret i Legislació alimentària	25% Introducció al Dret; 40% Legislació alimentària	2	0,08	3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Tasques d'autoaprenentatge i assistència a classe	35%	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16

Tenint en compte que aquesta assignatura no preveu el sistema d'avaluació única, l'avaluació de l'alumnat es realitzarà com es detalla a continuació:

ACTIVITATS D'AVALUACIÓ PES DE L'ACTIVITAT (%)

1. - Exàmens teòrics 65
 - 1.1 - Examen 1: Introducció al dret (bloc primer) 25
 - 1.2 - Examen 2: Legislació alimentària (bloc segon) 40
- 2.- Tasques d'autoaprenentatge 25
 - 2.1- Tasques escrites 15
 - 2.2- Presentacions orals 5
 - 2.3- Participació en les discussions de classe 5
- 3.- Assistència a les sessions de classes magistrals, seminaris i conferències 10

L'alumnat superarà l'assignatura sempre que superi ambdós exàmens teòrics com a mínim amb un 5,0/10,0 i la seva nota global de l'assignatura representi com a mínim el 50% de l'avaluació total. En el cas de no superar algun dels dos exàmens teòrics, l'alumnat tindrà la possibilitat de recuperar-los, respectant el pes de cadascun d'ells.

Nota1: es considerarà que un estudiant no és avaluable quan la seva participació en activitats d'avaluació sigui inferior o igual al 15 % de la nota final.

Bibliografia

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.

Bibliografia de Legislació Alimentària:

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 phytosainatry measures
Union- Commission Green Paper

Programari

No hi han p'rogrames per aquesta assignatura

Llista d'idiomes

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(PAUL) Pràctiques d'aula	1	Català	primer quadrimestre	matí-mixt
(TE) Teoria	1	Català	primer quadrimestre	matí-mixt