

## Legislación Alimentaria

Código: 103236  
Créditos ECTS: 3

**2024/2025**

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

### Contacto

Nombre: Montserrat Mor-Mur Francesch  
Correo electrónico: montserrat.mor-mur@uab.cat

### Equipo docente

Joan Amenos Alamo  
Eduard Grau Noguer

### Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

### Prerrequisitos

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 pública

### 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 comprender el sistema legislativo aplicable a la producción y comercialización de alimentos a niveles del Estado español, Unión Europea e Internacional.

Objetivos específicos:

- dotar al alumnado de los conocimientos adecuados sobre los organismos principales y sus funciones, en el ámbito legislativo y técnico, que se enmarcan a niveles del Estado español, Unión Europea e Internacional.
- dotar al alumnado de los conocimientos adecuados sobre el proceso legislativo en la Unión Europea en materia de inocuidad de los alimentos y nutrición.
- capacitar al alumnado sobre la finalidad de la armonización de la legislación alimentaria:
  - proteger al consumidor;
  - establecer prácticas de producción y comercialización de alimentos iguales a niveles de la Unión Europea e internacional;
  - garantizar buenas prácticas profesionales, incluyendo la ética profesional, y;
  - publicar y divulgar normas de la materia de esta asignatura.

## **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, 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. 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**

Esta asignatura se divide en los siguientes dos bloques: (1) Introducción al derecho y (2) Legislación alimentaria. El contenido de cada bloque se detalla a continuación:

Tema 1.- Presentación de la asignatura

## (1) Introducción al derecho

Tema 2.- ¿Qué es el Estado? ¿Qué es el Derecho? ¿Qué es la Administración Pública y cuáles 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, ciudadano y empresa desde el punto de vista del Derecho. La libertad de empresa. Los servicios públicos

## (2) Legislación alimentaria

Tema 7.- 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 Rol, estructura y funcionamiento del Codex Alimentarius

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

Tema 8.- Introducción al derecho a nivel de la Unión Europea

8.1 Derecho primario y derecho derivado

8.2 Órganos legislativos de la Unión Europea

8.3 Proceso legislativo en la Unión Europea

Tema 9.- 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)

Tema 10.- 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

Tema 11.- Ética y deontología en la práctica profesional y principios éticos

## Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
<b>Tipo: Dirigidas</b>			
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
<b>Tipo: Supervisadas</b>			
Seminarios y tutorías	8	0,32	6, 14, 15
<b>Tipo: Autónomas</b>			
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

La metodología de enseñamiento de la asignatura es de forma mixta, tal y como se detalla a continuación:

Presencial (26 horas):

- Sesiones de clases magistrales (16 horas). Estas sesiones consistirán en clases expositivas, donde se explicarán los conceptos fundamentales del contenido de la asignatura. Del total de horas de las clases magistrales, 4 horas se destinarán al bloque primero y 12 horas al segundo.
- Sesiones de seminarios (8 horas). Estas sesiones consistirán en seminarios de trabajo, análisis, presentación y discusión de tareas realizadas durante estas sesiones.
- Conferencias (2 horas). A lo largo del curso se celebrarán dos conferencias (presenciales o telemáticas) a cargo de personas invitadas, expertas en la materia de esta asignatura.

No presencial:

- Actividades de autoaprendizaje: el alumnado deberá realizar distintas tareas de forma autónoma que contribuirán a la preparación de la asignatura a partir de material facilitado por el profesorado de esta asignatura. Se trata de tareas que impliquen la investigación adicional de información por parte del alumnado sobre una o diversas cuestiones, y que deberán entregarse por escrito y defender oralmente.

Nota 1: la documentación de la asignatura, presentaciones de clases, enunciados, etc. Estarán a disposición del alumnado en el Campus Virtual (<http://cv.uab.cat>) y en el caso específico de las presentaciones de las sesiones de clases magistrales, serán accesibles después de cada sesión teórica con el objetivo de que el alumnado ejercite la habilidad de tomar apuntes sobre los aspectos más importantes del contenido impartido por el profesorado.

Nota 2: se programará una hora de resolución de dudas previamente al examen. La asistencia a dicha 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.

## Evaluación

### Actividades de evaluación continuada

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

Teniendo en cuenta que esta asignatura no prevé el sistema de evaluación única, la evaluación del alumnado se realizará como se detalla a continuación:

- 1.- Pruebas teóricas (examen teórico) .....65%
- 1.1.- Examen 1: Introducción al Derecho .....25%
- 1.2.- Examen 2: Legislación Alimentaria .....40%
- 2.- Tareas de autoaprendizaje .....25%
- 2.1.- Tareas escritas .....15%
- 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 supere ambos exámenes teóricos como mínimo con un 5,0/10,0 y su nota global de la asignatura represente como mínimo el 50 % de la evaluación total. En el caso de no superar alguno de los exámenes teóricos, el alumnado tendrá la posibilidad de realizar una recuperación de dicho examen, respetando el peso de cada uno de ellos.

Nota 1: se considerará que un estudiante no es evaluable cuando su participación en actividades de evaluación sea inferior o igual al 15 % de la nota final.

## 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

## Lista de idiomas

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PAUL) Prácticas de aula	1	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto

