

Titulación	Tipo	Curso
Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	4

## Contacto

Nombre: Eduard Grau Noguera

Correo electrónico: [eduard.grau@uab.cat](mailto:eduard.grau@uab.cat)

## Equipo docente

Eduard Grau Noguera

## Idiomas de los grupos

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

## Prerrequisitos

Aunque no existen prerrequisitos oficiales, es conveniente que el estudiante repase los conocimientos adquiridos en las asignaturas:

- Gestión de la Seguridad Alimentaria y Salud Pública (3r curso)
- Higiene y Sistemas de Autocontrol (3r curso)

## 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.
- 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. 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.

(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

Tema 12.- Ámbitos de responsabilidad profesional

## Actividades formativas y Metodología

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 continuada	15	0,6	3, 4, 5, 8, 12, 9, 11, 10, 13, 14, 15, 16

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

Presencial (26 horas):

- Sesiones de clases magistrales y clase inversa (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.

Para esta asignatura, se permite el uso de tecnologías de Inteligencia Artificial (IA) exclusivamente en labores de soporte, como la búsqueda bibliográfica o de información, la corrección de textos o las traducciones. El estudiante deberá identificar claramente qué partes han sido generadas con esta tecnología, especificar las herramientas utilizadas e incluir una reflexión crítica sobre cómo éstas han influido en el proceso y el resultado final de la actividad. La no transparencia del uso de la IA en las actividades evaluables se considerará falta de honestidad académica y puede acarrear una penalización parcial o total en la nota de la actividad, o sanciones mayores en casos de gravedad.

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.

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.

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

(1) Introducción al derecho

Vicente, E. Elementos de derecho público. (2014). Octava edición. Tecnos.

Gamero, E. & Fernández, S. (2024). Manual básico de Derecho Administrativo. Vigésima primera edición. Tecnos.

## (2) Legislación alimentaria

Abbott, K., & Sindal, D. (2000). Hard and Soft Law in International Governance. The MIT Press.  
<https://www.jstor.org/stable/2601340>

Pronto, AN. (2015). Understanding the Hard/Soft Distinction in International Law. Vanderbilt Journal of Transnational Law. <https://scholarship.law.vanderbilt.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1204&context=vjtl>

World Trade Organization. (1995). Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures. [https://www.wto.org/english/docs\\_e/legal\\_e/15-sps.pdf](https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/15-sps.pdf)

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>

Chiti, M. (2002). Derecho Administrativo europeo. Primera edición. Tratados Manuales.

European Union. Consolidated Version of the Treaty on the Functioning of the European Union. (2025).  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum%3A4301854>

European Commission. (1997). Green Paper on European food law.  
[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP\\_97\\_370](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_97_370)

European Commission. (2000). White Paper on food safety.  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:51999DC0719>

Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety, Official Journal of the European Communities (L31).  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:EN:PDF>

Regulation (EU) No 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, L 95 Official Journal of the European Union (L95).  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=ES>

## Webs

Normas Codex Alimentarius.  
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

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

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

Butlletí Oficial del Parlament de Catalunya.  
<https://www.parlament.cat/web/documentacio/publicacions/butlleti-bopc/index.html>

## Software

No hay programarios para esta asignatura

## Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PAUL) Prácticas de aula	1	Catalán	primer cuatrimestre	tarde
(TE) Teoría	1	Catalán	primer cuatrimestre	tarde