

Facultad: *Ciencias Experimentales*
Departamento: *Derecho Público*
Área: *Derecho Administrativo*

Titulación: *Diplomatura en Nutrición
y Dietética*

Asignatura: *Derecho Alimentario*

SEGUNDO CURSO



DERECHO ALIMENTARIO ASIGNATURA EXTINTA

DIPLOMATURA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Prof. D. Fernando Mellet Jiménez.

Área de Derecho Administrativo.

Departamento de Derecho Público.

OBJETIVOS:

Derecho alimentario es la única asignatura de carácter jurídico incluida en el plan de estudios de la Diplomatura en Nutrición y Dietética. Por ello, su finalidad esencial es ofrecer al profesional del sector alimentario unas nociones claras del conjunto de la ordenación jurídica que le afecta.

Las salidas profesionales de los Diplomados en Nutrición y Dietética son muy variadas. Por esta misma razón, el cuadro de materias susceptibles de ser tratadas en esta asignatura es muy amplio. Hemos realizado una selección de los temas más significativos, procurando no olvidar ningún aspecto relevante de la ordenación del sector.

Al cursar esta asignatura, se pretende que el estudiante consiga:

- Identificar claramente las normas que disciplinan la producción, conservación, distribución y comercialización de los alimentos.
- Conocer las diferentes organizaciones públicas competentes en la materia.
- Adquirir unas nociones básicas, pero claras y suficientemente expresivas, del régimen jurídico de los alimentos y de las empresas alimentarias.

MÉTODO DOCENTE:

Debe resaltarse que el método docente ha sido diseñado teniendo en consideración que la asignatura ha de impartirse en régimen de docencia presencial, por lo que la asistencia del alumno a clase se considera esencial.

Los créditos que corresponden en el Plan de Estudios a esta asignatura son de tipo teórico y práctico, impartándose clases de ambos tipos, en proporción dos a una hora. Sobre la base de los conocimientos teóricos adquiridos previamente, las clases prácticas tendrán como objeto

el análisis y resolución de un supuesto que se pondrá a disposición de los alumnos con antelación.

MATERIAL DIDÁCTICO:

El material básico de conocimiento lo constituyen las explicaciones que se desarrollen en clase y los apuntes de la asignatura que se faciliten, sin perjuicio, no obstante, de la posibilidad de ampliarlas recurriendo a manuales (fundamentalmente los recomendados más abajo), o a otra bibliografía específica que se indique en su momento. Por otro lado, resulta imprescindible, además, manejar la legislación sobre la materia objeto del programa.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

Monografías:

- RECUERDA GIRELA, M.A.: *Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo*, Aranzadi, Cizur Menor, 2006.
- RODRÍGUEZ FUENTES, V. (dir.): *El Derecho agroalimentario*, JM Bosch editores, Barcelona, 2003.
- VAN DER MEULEN, B. y VAN DER VELDE, M.: *Food Safety Law in the European Union. An Introduction*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen (Holanda), 2004

Repertorios normativos:

- *Legislación alimentaria. Código alimentario español y disposiciones alimentarias*, Tecnos, Madrid, 2006 (6ª edición). Compilada por Paloma DELEUZE ISASI.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1º.- Para la evaluación del alumno se tendrán en cuenta el conocimiento y comprensión de los conceptos institucionales del programa, a través del examen de la asignatura, y la capacidad de reflexión en la resolución de los supuestos prácticos que se realicen durante el curso.

2º.- En los exámenes de la asignatura, se exigirá la previa presentación del D.N.I. o carnet oficial que permita la identificación del alumno, así como dejar constancia de su nombre y firma en la hoja de control de alumnos presentados a examen.

3º.- Las preguntas de los exámenes podrán corresponderse con epígrafes del programa, o ser partes concretas de alguno de ellos, pudiendo formularse, asimismo, preguntas de relación entre distintas materias del temario, y preguntas breves de tipo teórico o teórico-práctico, todo ello conforme a los contenidos explicados durante el curso. Durante los exámenes no podrá consultarse el programa, pero sí la legislación alimentaria, siempre que el texto de consulta no contenga anotaciones.

4º.- La omisión total de contenido en alguna de las respuestas comportará el suspenso directo de todo el examen. También podrá ser causa de suspenso el no aprobar al menos la mitad de las preguntas formuladas.

5º.- La comisión de algún error del que se deduzca la incomprensión de cuestiones elementales de la asignatura comportará la imposibilidad de superar el examen. La precisión

en la expresión jurídica, y la capacidad de razonamiento jurídico, serán tomados en consideración a efectos de calificación. Las faltas graves de ortografía podrán empeorar la calificación.

6°.- Los alumnos que se retiren de un examen (parcial o final) serán objeto de calificación, sin que puedan considerarse como “No Presentados”.

ENTREGA DE FICHAS

Para el seguimiento de las actividades programadas durante el curso, los estudiantes entregarán una ficha provista de fotografía actual. La entrega se realizará directamente al profesor de la asignatura, en horario de clase o tutoría.

CONSULTA Y TUTORÍAS

Las consultas y tutorías tendrán lugar en el despacho 28 del edificio 14, en el horario que cada cuatrimestre se publique.

PROGRAMA

PRIMERA PARTE: LA LEGISLACIÓN Y ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA DEL SECTOR ALIMENTARIO

Tema 1.- La legislación alimentaria.

Tema 2.- Organización administrativa del sector alimentario.

SEGUNDA PARTE: TÉCNICAS HORIZONTALES DE ORDENACIÓN EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Tema 3.- Seguridad alimentaria. Alcance general del concepto.

Tema 4.- Régimen legal de los aditivos alimentarios. (Tercera Parte del Código Alimentario)

Tema 5.- Productos relacionados directamente con los alimentos: alimentos para animales, fertilizantes, etc. (Cuarta Parte del Código Alimentario).

Tema 6.- Condiciones generales del personal relacionado con alimentos.

Tema 7.- Control alimentario. El Registro General Sanitario de Alimentos.

Tema 8.- Condiciones generales de los aparatos, materiales, utensilios y envoltentes relacionados con los alimentos.

Tema 9.- Envasado y presentación de los alimentos; rotulación, etiquetado y publicidad.

Tema 10.- Conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

TERCERA PARTE: LA EMPRESA ALIMENTARIA

Tema 11.- Clasificación y régimen jurídico de las empresas alimentarias: industrias alimentarias, establecimientos de preparación de productos culinarios, establecimientos de venta de alimentos, ejercicio profesional de nutricionista.

Tema 12.- Comercio mayorista y minorista. La responsabilidad del empresario alimentario.

Tema 13.- Defensa de consumidores y usuarios.

Tema 14.- Régimen de inspección. Infracciones y sanciones administrativas en materia alimentaria.

CUARTA PARTE: REGULACIONES SECTORIALES DE LOS ALIMENTOS

Tema 15.- Productos de origen animal: carne, aves, caza y derivados; pescado, mariscos y derivados; huevos y derivados; leche y derivados.

Tema 16.- Productos de origen vegetal: grasas comestibles; leguminosas; hortalizas, verduras, frutas y derivados; edulcorantes naturales y derivados.

Tema 17.- Bebidas: aguas, hielo, bebidas no alcohólicas y bebidas alcohólicas.

Tema 18.- Otros productos alimenticios: condimentos y especias; alimentos estimulantes y derivados.

Tema 19.- Alimentos alterados genéticamente.

Tema 20.- Los productos biológicos.