

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y DEONTOLOGÍA

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Gestión y Calidad de la industria alimentaria	Legislación Alimentaria y Deontología	4º	1º	6 (Teóricos 4,5-Prácticos 1,5)	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<p>Dra. Rosa Maria Blanca Herrera (Dpto. Nutrición y Bromatología)</p> <p>Dr. Miguel Ángel Recuerda Girela (Dpto. Derecho Administrativo).</p>			<p>Dpto. Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Campus de Cartuja s/n. 18071-Granada. Correo electrónico: rblanca@ugr.es Tf: 958-240669.</p> <p>Dpto. Derecho Administrativo Facultad de Derecho Plaza de la Universidad, s/n 18071-Granada. Correo electrónico: recuerda@ugr.es</p>		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1415.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Grado en Derecho		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Conocimientos básicos en Bromatología					

Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	05/10/2014 19:00:03	PÁGINA	1 / 9
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

Esta asignatura es una introducción al Derecho Alimentario y a la deontología. Se estudian los conceptos jurídicos básicos, la legislación alimentaria general y especial más relevante, y las normas deontológicas aplicables a la profesión.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Los alumnos/as tendrán que adquirir las siguientes competencias:

- a) Resolver problemas jurídicos relacionados con el programa (del ámbito del programa).
- b) Buscar, seleccionar, interpretar y aplicar el Derecho Alimentario.
- c) Manejar bases de datos jurídicas y sitios web relativos al programa.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Se espera que los alumnos/as alcancen los siguientes objetivos:

- a) Identificar la posición del Derecho Alimentario.
- b) Comprender las fuentes del Derecho, recordar las disposiciones esenciales y el contenido de los preceptos fundamentales del programa.
- c) Comprender la organización y distribución del poder.
- d) Hacer un uso preciso y correcto de los términos jurídicos incluidos en el contenido del programa de la asignatura.
- e) Comprender las reglas de funcionamiento de las Administraciones Públicas en el ámbito alimentario.
- f) Conocer las responsabilidades jurídicas de la actividad alimentaria.
- g) Adquirir los conocimientos jurídicos necesarios para el desarrollo de su profesión.
- h) Comprender las reglas deontológicas y valorar las implicaciones éticas en su actuación como profesional.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA**TEMARIO TEÓRICO****MODULO I. CONCEPTOS JURÍDICOS BÁSICOS (Dpto. de Derecho Administrativo)****TEMA 1.- INTRODUCCIÓN AL DERECHO ALIMENTARIO.**

El Derecho. Las ciencias jurídicas particulares. Los sistemas jurídicos. Las normas jurídicas.



ugr | Universidad
de Granada

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA

05/10/2014 19:00:03

PÁGINA

2 / 9

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2012-03-13 mar
10:15:18 +0100

2015-03-13 vie 10:15:18
+0100



8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA

El ordenamiento jurídico. Las fuentes del derecho. Los derechos fundamentales. El Derecho Alimentario.

TEMA 2.- EL DERECHO ALIMENTARIO INTERNACIONAL.

Dimensión político-administrativa de las organizaciones internacionales relacionadas con los alimentos. Las normas alimentarias internacionales y la regulación del comercio internacional de alimentos. El Derecho Alimentario internacional y la Unión Europea.

TEMA 3.- EL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO.

Las instituciones de la Unión Europea. La estructura y el contenido del Derecho de la Unión Europea y del Derecho Alimentario Europeo. Las relaciones entre el Derecho de la Unión Europea y los Derechos nacionales. El control jurisdiccional del Derecho Alimentario Europeo.

TEMA 4.- EL DERECHO ALIMENTARIO ADMINISTRATIVO.

La Administración Pública: concepto, organización y competencias. La actividad administrativa en materia de seguridad alimentaria: limitación (normas limitativas, autorizaciones, comunicaciones y declaraciones responsables, información, potestad administrativa de inspección, órdenes y prohibiciones), fomento y servicio público. El acto administrativo.

TEMA 5.- LAS RESPONSABILIDADES JURÍDICAS.

La responsabilidad administrativa, civil y penal. La responsabilidad patrimonial de la Administración Pública.

TEMA 6.- EL SISTEMA DE GARANTÍAS.

Los controles no judiciales (denuncias, reclamaciones y arbitraje, y recursos administrativos). Los controles judiciales (civiles, penales y contencioso-administrativos).

MODULO II. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPECIAL Y DEONTOLOGÍA (Dpto. Nutrición y Bromatología).

TEMA 7.- LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Normas de calidad. Organismos de normalización. Términos y conceptos asociados: Mercado CE, Certificación y Acreditación.



Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	05/10/2014 19:00:03	PÁGINA	3 / 9
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



TEMA 8.- EL CONTROL OFICIAL DE LOS ALIMENTOS.

Principios generales del control alimentario. Inspección. Toma de muestra. Control de higiene personal. Examen de material escrito y documental. Verificación y resultados. Técnica de autocontrol.

TEMA 9.- INFORMACIÓN ALIMENTARIA Y ETIQUETADO.

Información alimentaria facilitada al consumidor. Etiquetado, presentación y publicidad. Etiquetado nutricional. Etiquetado ecológico.

TEMA 10.- COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos. Comunicaciones comerciales. Régimen jurídico para su utilización.

TEMA 11.- ALIMENTOS DE INNOVACIÓN.

Nuevos alimentos. Alimentos transgénicos. Alimentos Funcionales. Alimentos de diseño. Otros alimentos. Procedimientos de Solicitud, Autorización y Comercialización. Regulación.

TEMA 12.- DEONTOLOGÍA.

Origen. Concepto. Principios fundamentales. Aplicación práctica. Códigos deontológicos.

TEMARIO PRÁCTICO:

**Normativa de estudio de cada uno de los temas teóricos.
Estudio y manejo práctico de dicha normativa.**

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA:

- COSTATO, L., y ALBISINI, F. (2012). European Food Law. Cedam. Italia.
- BOURGES, L.A. (Cooor.).(2013) UE: Sociología y Derechos Alimentarios. Aranzadi, Madrid.
- RECUERDA GIRELA, M.A. (Dir.) (2011). Tratado de Derecho Alimentario. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).
- RECUERDA GIRELA, M.A., (2013). Código de Derecho Alimentario. Aranzadi. Cizur Menor (Navarra).



ugr

Universidad
de Granada

Página 4

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	05/10/2014 19:00:03	PÁGINA	4 / 9
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA

- VAN DER MEULEN, B.; VAN DER VERDE, M., (2009). European Food Law Handbook. Wageningen Academic Publishers. The Netherlands.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- ANÓNIMO (1980). Symposium sur le contrôle des denrées alimentaires (Rome, 12-15 septembre 1978). Commission des Communautés Européennes, Bruxelles, Belgium.
- BARROS, C. y otros (1992). Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria. EYPASA, Madrid.
- BIGWOOD, E.J. y A. GERARD. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. Vol 1: Introducción y ámbito general de aplicación. Vol. 2: Elementos de motivación y elementos de cualificación. Vol. 3: Elementos estructurales y elementos institucionales. Vol. 4: Elementos de control y de sanción y conclusión. Ensayo de síntesis de un derecho moderno de alimentación. SID-Alimentaria, Madrid.
- BERGKAM, L. Food regulation and consumer protection an over view. *World Food Regulation Review*, núm. 1 (1991), 14-19.
- DEBOYSER, P. (1989). Le droit communautaire relatif aux denrées alimentaires. Storyscientia. Bruselas.
- DERACHE, J. (1990). La seguridad alimentaria. Reglamentación europea. Toxicología y seguridad de los alimentos. Barcelona.
- Comisión Europea. (2011). El ABC del derecho de la Unión Europea. Luxemburgo.
- FAO (1976). Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de alimentos. FAO, Roma.
- FAO (2004). Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimiento, 14ª ed. FAO, Roma. Versión electrónica disponible en http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp
- FAO (1992-). Codex Alimentarius. 2ª edición. Varios volúmenes. FAO, Roma. Versión electrónica en <http://www.codexalimentarius.net/>
- FONTAINE, P. (1990) La declaración de Schuman (1950-1990). Una nueva idea para Europa. Documentación europea. Luxemburgo.
- FRANCISCO POLLEDO, J.J. (2002). Gestión de la seguridad alimentaria. Mundi-Prensa, Madrid.
- GERARD, A. (1975). Elementos del derecho de la alimentación: estructura, principio y disposiciones esenciales. FAO, Roma.
- GOODBURN, K. ed. (2001). EU Food Law, a practical guide. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK.
- Legislación Alimentaria. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias (2006). Tecnos, Madrid.
- KLAUS-DIETER BORCHARDT. (2000). El ABC del derecho comunitario. Dirección General de educación y Cultura. Comisión Europea. Bruselas.
- LIÑAN NOGUERAS, D.J. (2011). Textos jurídicos básicos de la Unión Europea. La ley, Madrid.



Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	05/10/2014 19:00:03	PÁGINA	5 / 9
FIRMADO POR	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD	
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100	



- LOSADA-MANOSALVAS, S. (2001). La gestión de la seguridad alimentaria. Ariel, Barcelona.
- MANGAS MARTIN, A; LIÑAN NOGUERAS, D.J. (2012). Instituciones y derecho de la Unión Europea. Tecnos, Madrid.
- MATTERA, A. (1991). El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento. Civitas, Madrid.
- RECUERDA GIRELA, M.A. (2006). Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).

ENLACES RECOMENDADOS

Direcciones de páginas web de entidades responsables de la publicación oficial de las normativas de mayor utilidad en relación con la asignatura:

Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es>
 Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex). <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>
 Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente (servidor Eurlex) <http://eur-lex.europa.eu/es/legis/latest/index.htm>
 Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM) <http://eur-lex.europa.eu/COMIndex.do?ihmlang=es>
 Proyectos de reglamentaciones técnicas remitidas a la Unión Europea (procedimiento de información) –desde marzo de 2007: http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_es.htm
 Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. <http://www.codexalimentarius.net/>

Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <http://www.mapa.es>.
 Ministerio de Sanidad y Consumo: <http://www.msc.es>.
 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:
<http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>
 Sid-alimentaria. (actualización periódica). Legislación alimentaria clasificada por alimentos. Madrid.

Direcciones de página web de organismos públicos de la Unión Europea:
 Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO)
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

Tribunal de Justicia de la Unión Europea http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/

Glosario

Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	05/10/2014 19:00:03	PÁGINA	6 / 9
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



Glosario de términos utilizados en el Derecho alimentario de la Unión Europea. Elaborado por el Gabinete de Información y Documentación del Centro Europeo para el Derecho del Consumo.

<http://idealbruselas.googlepages.com/glosalim>

Revistas.

Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación

<http://aibadaredeco.googlepages.com/home>

Revista de derecho alimentario

<http://www.agra-net.com/portal/puboptions.jsp?Option=menu&pubId=ag092>

Direcciones de páginas web de entidades de normalización:

Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). <http://www.aenor.es>.

International Organization for Standardization (ISO). <http://www.iso.ch/welcome.html>.

Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cenorm.be>.

Organizaciones relacionadas con el Derecho Alimentario:

Centro Europeo para el Derecho de Consumo.

<http://derechoconsumo.blogspot.com/>Internacional Association of Consumer Law

(Association Internationale de Droit de la Consommation)

<http://www.iaclaw.org/index.html>.

METODOLOGÍA DOCENTE-

Modulo I

ACTIVIDADES PRESENCIALES.

Sesiones teóricas: el/la profesor/a explicará los temas 1 a 6. Se empleará la metodología de lección magistral, y se fomentará la participación activa de los/las alumnos/as.

Sesiones prácticas: al finalizar la explicación de cada tema se realizará en clase uno o varios casos prácticos. El profesor/a previamente expondrá el caso práctico a realizar, y la forma de elaboración, e indicará los materiales necesarios para su realización.

Examen: cuando concluya la explicación del Bloque I se realizará un examen de la materia explicada.

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES.

Sesiones prácticas: los/las alumnos/as tendrán que elaborar y entregar un esquema con los contenidos esenciales de cada tema.

Modulo II

ACTIVIDADES PRESENCIALES.



ugr | Universidad
de Granada

Página 7

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA

05/10/2014 19:00:03

PÁGINA

7 / 9

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2012-03-13 mar
10:15:18 +0100

2015-03-13 vie 10:15:18
+0100



8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA

Sesiones teóricas: el/la profesor/a explicará los temas 7 a 12. Se empleará la metodología de lección magistral, y se fomentará la participación activa de los/las alumnos/as.

Sesiones prácticas: al finalizar la explicación de cada tema se realizará en clase uno o varios casos prácticos. El profesor/a previamente expondrá el caso práctico a realizar, y la forma de elaboración, e indicará los materiales necesarios para su realización.

Examen: cuando concluya la explicación del Bloque II se realizará un examen de la materia explicada.

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES.

Sesiones prácticas: los/las alumnos/as tendrán que elaborar y entregar un esquema con los contenidos esenciales de cada tema.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)						Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1 23 al 29/9	1	3	2,5	1					4		
Semana 2 30 al 6/10	1	3	2,5	1					4		
Semana 3 7 al 13/10	2	3	2,5	1					4		
Semana 4 14 al 20/10	3	3	2,5	1					4		
Semana 5 21 al 27/10	3	3	2,5	1					4		
Semana 6 28 al 3/11	4	3	2,5	1					4		
Semana 7 4 al 10/11	5	3	2,5	1					4		
Semana 8 11 al 17/11	6	3	2,5	1		1,5			4		
Semana 9 18 al 24/11	7	3	2,5	1					4		
Semana 10 25 al 1/12	8	3	2,5	1					4		
Semana 11 2 al 8/12	9	3	2,5	1					4		
Semana 12 9 al 15/12	9-10	3	2,5	1					4		



ugr | Universidad
de Granada

Página 8

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA

05/10/2014 19:00:03

PÁGINA

8 / 9

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2012-03-13 mar
10:15:18 +0100

2015-03-13 vie 10:15:18
+0100



8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA

Semana 13 16 al 22/12	10	3	2,5	1				4		
Semana 14 8 al 12/1	11	3	2,5	1				4		
Semana 15 13 al 19/1	11	3	2,5	1				4		
Semana 16 20 al 26/1	12	3	2,5	1		1,5		4		
Total horas		36	30	12		3		48		

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Modalidades de evaluación:

A. Evaluación continua:

Los alumnos/as que opten por la modalidad de evaluación continua serán evaluados conforme a los siguientes criterios: Exámenes de los contenidos del programa (60%), realización de prácticas (20%), trabajo autónomo (10%), asistencia a clase (10%). Para poder optar por esta modalidad es requisito imprescindible asistir como mínimo a un 80% del desarrollo del programa teórico y práctico.

Conforme a dichos criterios se obtendrá una calificación del Bloque I y otra del Bloque II, y se hará la media para la determinación de la calificación final.

B. Evaluación única final:

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas de la impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

INFORMACIÓN ADICIONAL


ugr Universidad
de Granada

Página 9

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: 8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	05/10/2014 19:00:03	PÁGINA	9 / 9
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



8oeQ5fnXc1xc04ZPDgqA35CKCJ3NmbA