



#### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Denominación:** LEGISLACIÓN AGROALIMENTARIA

**Código:** 8675

**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

**Curso:**

**Créditos ECTS:** 5

**Horas de trabajo presencial:** 50

**Porcentaje de presencialidad:** 40%

**Horas de trabajo no presencial:** 75

**Plataforma virtual:** Moodle

#### DATOS DEL PROFESORADO

##### Profesorado responsable de la asignatura

**Nombre:** AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL

**Centro:** FACULTAD DE VETERINARIA

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Área:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ubicación del despacho:** Rabanales

**e-Mail:** bt1amlom@uco.es

**Teléfono:** 212004

**URL web:** pendiente

##### Otro profesorado que imparte la asignatura

**Nombre:** LOPEZ BENITEZ, MARIANO

**Centro:** FACULTAD DE DERECHO

**Departamento:** DERECHO PÚBLICO Y ECONÓMICO

**Área:** DERECHO ADMINISTRATIVO

**Ubicación del despacho:** Faculta de Derecho

**e-Mail:** ad1lobem@uco.es    **Teléfono:** 957-212057

**URL web:** pendiente

**Nombre:** MORENO ROJAS, RAFAEL

**Centro:** FACULTAD DE VETERINARIA

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Área:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ubicación del despacho:** Rabanales

**e-Mail:** bt1moror@uco.es

**Teléfono:** 957-212001

**URL web:** pendiente

#### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

##### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

No se requieren

## Recomendaciones

No se requieren

### OBJETIVOS

Se pretende dar una visión general sobre la normativa vigente en agroalimentación, sobre las D.O. e Indicaciones Geográficas, las OCM actualizadas, la política comunitaria en agroalimentación, la comercialización internacional y la legislación medioambiental.

### COMPETENCIAS

- |     |  |
|-----|--|
| CB6 | Que los y las estudiantes hayan demostrado una comprensión sistemática del campo de estudio de la agroalimentación y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.  |
| CE9 | Ser capaz de estudiar e interpretar informes y expedientes administrativos en relación a un productos, para responder de forma razonada a la cuestión que se plantee; conocer las legislaciones autonómicas, nacional y europea y defender ante quién corresponda las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto |
| CU1 | Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.   |
| CU2 | Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.  |

### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

- Introducción Política Agraria comunitaria.
- Normativa industria alimentaria.
- Legislación de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas.
- Presentación D.O. andaluzas.
- Política Agraria comunitaria ganadera.
- Comercio y organizaciones internacionales.
- Introducción general al sistema de protección medioambiental.
- Sistema penal y protección medioambiental.

#### 2. Contenidos prácticos

- Prácticas sobre D.O. de productos vitivinícolas.
- Taller práctico sobre el principio de preferencia comunitaria y el comercio internacional de productos agrícolas.
- Taller práctico sobre la Agricultura en el marco de la OCM.
- Taller práctico sobre la regulación en la UE del mercado de productos vitivinícolas.
- Derecho administrativo medioambiental aplicado a la empresa vitivinícola.
- Derecho administrativo medioambiental aplicado a la empresa agroalimentaria.

### METODOLOGÍA

#### Aclaraciones

Aunque la distribución horaria se ha realizado en base a la media histórica de la asignatura, al ser esta una

materia de actualización, cualquier novedad agroalimentaria que requiera un tratamiento específico en clase podrá ocasionar que se modifique la asignación horaria indicada en favor de una mejor formación de los estudiantes

### Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	1
Conferencia	2
Estudio de casos	2
Lección magistral	30
Taller	15
<b>Total horas:</b>	<b>50</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	5
Consultas bibliográficas	10
Estudio	60
<b>Total horas:</b>	<b>75</b>

## MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Casos y supuestos prácticos - *pendiente*  
Dossier de documentación - <http://www3.uco.es/moodle/>

### Aclaraciones:

Los materiales estarán en la plataforma virtual moodle, disponible para su uso por parte de los alumnos durante el curso.

## EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Examen tipo test	65%
Informes/memorias de prácticas	10%
Listas de control	10%
Trabajos y proyectos	15%

**Periodo de validez de las calificaciones parciales:** *Todas las calificaciones se mantendrán durante el curso*

### Aclaraciones:

Los porcentajes indicados son orientativos ya que en función de temas emergentes de interés que se traten en clases teóricas, actividades prácticas extra que puedan surgir, viajes, etc. pueden intervenir nuevos elementos en la evaluación que no están previstos y por tanto variar los porcentajes asignados. Esta variación no es caprichosa, sino que obedece una adaptación curricular para una mejor formación del alumno.

## BIBLIOGRAFÍA

### 1. Bibliografía básica:

- AA.VV. (1984) Los alimentos: Inspección y control, Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid.
- Franch Sagner, M. (2002). La seguridad alimentaria: las agencias de seguridad alimentaria. AP nº. 159
- González Ríos, Isabel, Sanidad animal y seguridad alimentaria en los productos de origen animal, Comares, Granada, 2004.
- López Benítez, M. (1996). Las Denominaciones de Origen, CEDECS, Barcelona.
- Losada Manosalvas, S. La gestión de la seguridad alimentaria, Ariel Prevención y Seguridad, Barcelona.
- Rebollo Puig, Manuel, e Izquierdo Carrasco, Manuel, (1998), Manual de la Inspección de Consumo, INC, Madrid.
- Rebollo Puig, M. (1989) Potestad sancionadora, alimentación y salud pública, MAP, Madrid.
- Recuerda Girela, Miguel Angel (2006), Seguridad alimentaria y nuevos alimentos: régimen jurídico-administrativo, Pamplona, Aranzadi.
- Rodríguez Font, Mariola (2007), Régimen jurídico de la seguridad alimentaria. De la policía administrativa a la gestión de riesgos, Barcelona, Marcial Pons.

### 2. Bibliografía complementaria:

Pendiente