

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA: **NORMATIVA AGROALIMENTARIA**

CURSO: **3º**

TIPO: **OPTATIVA** - *Nº CRÉDITOS:* **4,5**

PLAN DE ESTUDIOS: **INGENIERÍA TÉCNICA AGRICOLA**

DPTO.: **INGENIERÍA CIVIL**

AREA: **ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS**

PROFESORES:

**CURSO
ACADÉMICO
2004-2005**

JUAN MANUEL VARONA ARNAIZ

OBJETIVOS

La asignatura va encaminada a introducir al alumno en el conocimiento de la legislación alimentaria vigente, tanto a nivel comunitario como estatal y autonómico; así como la distribución de competencias entre las distintas Administraciones.

Además, se abordará el estudio de la Política Agraria Comunitaria, tanto de la filosofía que fue base de su aparición, como de la aplicación real y sus perspectivas de futuro. Se prestará especial atención a la forma práctica de gestión de las medidas integrantes en la misma.

ORGANIZACIÓN DOCENTE

La asignatura consta de 2,5 créditos teóricos y 2 créditos prácticos. Los créditos teóricos se repartirán, aproximadamente, por partes iguales al desarrollo teórico del temario y a la resolución de cuestiones prácticas relacionadas.

Los créditos prácticos consistirán en conocer y trabajar con la legislación y los procedimientos a seguir para la tramitación de diferentes tipos de expedientes.

BIBLIOGRAFIA

- BAENA DEL ALCAZAR, M. “La regulación jurídico-pública de los productos alimentarios”. (1.982). Madrid.
- BARROS, C. Y OTROS. “Legislación Alimentaria clasificada por alimentos”. (1.996). Sid Alimentaria. Madrid
- ORDUÑA MORENO, F.J. Y OTROS. “El derecho agrario. Su marco jurídico y económico”. (1.997). Tirant lo blanch. Valencia.
- REBOLLO PUIG, M. “Potestad sancionadora alimentaria y salud pública”. (1.989). MAP. Madrid.
- “Código Alimentario Español”. (1.997). Cívitas. Madrid. 3ª Edición.
- “Legislación alimentaria básica”. (1.995). Civitas. Madrid.
- Comisión de las Comunidades Europeas. “Principios Generales de la Legislación Alimentaria de la Unión Europea”. Libro Verde. COM (97) 76 final.
- FORO AGRARIO (2.001). “La reforma de la PAC de la Agenda 2.000 y la agricultura española”. (2.001). Mundiprensa. Madrid.

SISTEMA DE EVALUACION

Se realizará un examen final escrito que constará de una parte de tipo teórico, la cual tendrá una valoración del 40%, y otra parte de cuestiones prácticas, con una valoración del 60%. La nota final será la media de las dos partes citadas.

Para la presentación al examen final será imprescindible la asistencia a las clases prácticas (se permitirán un máximo del 25% de no asistencias); o, en su defecto, el superar un examen teórico de cuestiones relacionadas con las prácticas efectuadas.

PROGRAMA

- TEMA 1: Distribución de competencias.
- TEMA 2: Normativa de la Unión Europea.
- TEMA 3: El Código Alimentario.
- TEMA 4: Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas de Calidad.
- TEMA 5: Material y Personal.
- TEMA 6: Industrias y establecimientos.
- TEMA 7: Conservación, almacenamiento y transporte.
- TEMA 8: Etiquetado, presentación y publicidad.
- TEMA 9: La agricultura y la PAC.
 - 9.1.- Objetivos y principios.
 - 9.2.- La puesta en marcha de la PAC.
 - 9.3.- La política de estructuras y la reforma de la PAC.
 - 9.4.- La Agenda 2.000.
 - 9.5.- La definición y gestión de la PAC.
 - 9.6.- La financiación de la PAC.