

Inscripción:

Organización y lugar de celebración: Universitat Abat Oliba CEU.

Información: www.uao.es

Plazas limitadas y adjudicadas por riguroso orden de inscripción. Mínimo de inscritos: 15. Si no se llega al mínimo, la organización se reserva la posibilidad de suspender el curso, en cuyo caso devolverá el importe de la matrícula.

Inscripción: Servei de Gestió Acadèmica de la Universitat Abat Oliba CEU. Correo electrónico: gestioacademica@uao.es. Teléfono: 932 540 910.

Plazo de inscripción: Hasta el 30 de junio de 2009. Con posterioridad, consultar con Gestió Acadèmica.

Los cursos de la UNIVERSITAT ABAT OLIBA CEU reúnen los requisitos para ser reconocidos como méritos por las administraciones educativas. Créditos reconocidos por la Xarxa Vives d'Universitats.



*Universitat
Abat Oliba CEU*

Primer Curso de Derecho Alimentario *Primer Curs de Dret Alimentari*



*Universitat
Abat Oliba CEU*

Bellesguard, 30. 08022 (Barcelona)
Telèfon 932 540 900 Fax 932 189 380
info@uao.es, www.uao.es

Amb la col·laboració de:



Primer curso de Derecho Alimentario

El derecho alimentario es una especialidad en auge y cada vez se necesitan más profesionales con una sólida formación en esta materia.

Este curso está orientado tanto a profesionales del sector alimentario como a estudiantes universitarios de Derecho, Publicidad, etc. que deseen adentrarse en los aspectos más destacados de la normativa alimentaria.

En este curso se abordarán cuestiones tan importantes como el etiquetado de los alimentos, su publicidad, los productos frontera, o las distintas categorías de productos alimentarios.

La Universidad quiere convertirse en foro común donde todas estas cuestiones sean tratadas con seriedad y rigor, y ofrecer asimismo un enfoque multidisciplinar de esta materia. Por ello, los ponentes serán no sólo juristas, sino también científicos y profesionales del ámbito de la empresa o de la administración pública.

Coordinadora:

Maria Ares Llella

Abogada y Dra. en Derecho mercantil. Profesora Universidad Abat Oliba CEU Barcelona

Horas: 20. **Créditos:** 2 ECTS

Fecha: lunes 13 a miércoles 15 de julio de 2009.

Precio: 200 €.

Descuentos: UAO y centros Abat Oliba: 125 €.

Autónomos y estudiantes de otros centros: 150 €.

Descuento del 10% por inscripción antes del 2 de junio.

Primer curs de Dret Alimentari

El dret alimentari és una especialitat en creixement i cada vegada calen més professionals amb una sòlida formació en aquesta matèria.

Aquest curs s'adreça tant a professionals del sector alimentari com a estudiants universitaris de Dret, Publicitat, etc. que vulguin endinsar-se en aquests aspectes més destacats de la normativa alimentària.

En aquest curs s'abordaran qüestions tan importants com l'etiquetatge dels aliments, la seva publicitat, els productes frontera, o les diferents categories de productes alimentaris.

La Universitat vol esdevenir un foru comú on totes aquestes qüestions siguin tractades amb seriositat i rigor, i oferir així mateix un enfocament multidisciplinari d'aquesta matèria. Per això, els ponents seran no només juristes, sinó també científics i professionals de l'àmbit de l'empresa o de l'administració pública.

Lunes 13/07/09	Ponentes	Horario
Presentación: Estructura del curso:	DRA. SILVIA BAÑARES (Abogado, profesora UAO)	09:00 a 09:30
Derecho alimentario y globalización: jerarquía de normas (Codex alimentarius, Unión Europea y legislación nacional) y aplicabilidad de los dictámenes de la EFSA, AESAN, etc. Cuestiones y preguntas	D. LUIS GONZALEZ VAQUE (consejero Dirección General de Mercado Interior y Servicios Comisión Europea, Bruselas)	09:30 a 10:30
		10:30 a 10:45
El derecho alimentario como una rama del derecho: necesidad, quiénes son los sujetos, cuáles son los objetos regulados, ausencia de especialización, relación con otras ramas (nutrición, marketing, I+D, etc.). Necesidades detectadas por la Administración. El papel o misión de la ACSA. Cuestiones y preguntas	Sr. EDUARD MATA (agencia Catalana de Seguretat Alimentària)	10:45 a 11:45
		11:45 a 12:00
Pausa		12:00 a 12:30
Bases para una alimentación equilibrada. Los componentes de los alimentos y sus funciones. Necesidades y recomendaciones: factores que las condicionan Cuestiones y preguntas	DR.ABEL MARINE (profesor emérito de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. UB)	12:30 a 13:30
		13:30 a 13:45
Comida		13:45 a 15:00
Tipos de alimentos desde una perspectiva científica: alimentos de uso corriente, alimentos enriquecidos, alimentos destinados a una alimentación especial, complementos alimenticios. Aditivos, aromas, encimas y coadyuvantes tecnológicos. Cuestiones y preguntas	DRA. CARMEN VIDAL (Dept. Bromatología. Facultad de Farmacia UB)	15:00 a 16:00
		16:00 a 16:15
Martes 14/07/09		
Tipos de alimentos desde una perspectiva jurídica: alimentos de uso corriente, alimentos enriquecidos, alimentos destinados a una alimentación especial, complementos alimenticios. Aditivos, aromas, encimas y coadyuvantes tecnológicos. Cuestiones y preguntas	SR. CAMIL RODIÑO (secretario de AFEPADI)	09:30 a 10:30
		10:30 a 10:45
Pausa		10:45 a 11:00

	Ponentes	Horario
Ejemplos prácticos de productos frontera: ¿Cómo los han resuelto los tribunales y los organismos de autorregulación? Cuestiones y preguntas	SRA. NURIA AMARILLA (Abogado, resp. Área Salud Alimentaria, European Pharmaceutical Law Group. Madrid)	11:00 a 12:00
		12:00 a 12:15
La frontera entre el alimento y el medicamento. Cuestiones y preguntas	DRA. SILVIA BAÑARES (Abogado, profesora UAO)	12:15 a 13:15
		13:15 a 13:30
Comida		13:30 a 15:00
El etiquetado de los alimentos. El etiquetado en general. El etiquetado obligatorio y el etiquetado voluntario. Etiquetado específico de algunos productos alimenticios. Cuestiones y preguntas	SR. ANTONI GARCIA GABARRA (consultor en regulacion alimentaria)	15:00 a 16:00
		16:00 a 16:15
Miércoles 15/07/09		
El proyecto de reglamento comunitario en materia de información a los consumidores: ¿qué cambios se prevén en relación con el etiquetado? Cuestiones y preguntas	JUAN RAMON HIDALGO MOYA Abogado, director ESTUDI JURÍDIC HIDALGO, presidente de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria-SESAL	09:30 a 10:30
		10:30 a 10:45
Pausa		10:45 a 11:00
Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. El Reglamento UE 1924/2006. Principales puntos. Periodos transitorios. Los listados del artículo 13.3. Las alegaciones sujetas a autorización. Resultados de las evaluaciones de la EFSA hasta la fecha.	DRA.. SILVIA BAÑARES (Abogado, profesora UAO)	11:00 a 12:00
Mesa redonda: ¿Cómo preparar un dossier según los artículos 13.5 y 14?. Principales aspectos a tener en cuenta. ¿Cómo responder a las cuestiones que plantee la EFSA?. Cuestiones y preguntas	SR. ANTONI GARCIA GABARRA (consultor en legislación alimentaria), SRA. SANDRA RIBAS (nutricionista y bióloga), DRA. SILVIA BAÑARES (Abogado, profesora UAO)	12:00 a 12:30
		12:30 a 12:45
Clausura y entrega de diplomas		12:45 a 13:15