



ISEIE

ISEIE INNOVATION SCHOOL



BROCHURE
CURSO EN DERECHO
DE LA AGRICULTURA
Y ALIMENTOS

DERECHO



www.iseie.com

03

CURSO EN DERECHO DE LA AGRICULTURA Y ALIMENTOS

04

POR QUÉ REALIZAR UN CURSO

05

OBJETIVOS

06

PARA QUÉ TE PREPARA EL CURSO

07

DISEÑO Y CONTENIDO

08

REQUISITOS DE POSTULACIÓN

09

TITULACIÓN PROPIA

10

TRABAJO DE FIN DE CURSO

11

CONTENIDO DEL CURSO

13

UBICACIÓN Y CONTACTO



CURSO EN DERECHO DE LA AGRICULTURA Y ALIMENTOS

La creciente preocupación por la seguridad alimentaria, el impacto ambiental de las actividades agropecuarias y la regulación de tecnologías aplicadas a la producción de alimentos han convertido al derecho agrario y agroalimentario en un campo estratégico y en expansión. Hoy, más que nunca, el sector agrícola exige profesionales jurídicos capaces de comprender e interpretar normativas complejas que atraviesan áreas como la propiedad de la tierra, la biotecnología, los tratados de comercio, el derecho ambiental y los derechos humanos. Nuestro Curso en Derecho de la Agricultura y Alimentos está diseñado para ofrecer una formación integral y actualizada que permita analizar y aplicar el marco legal que regula la producción agrícola, los insumos, la comercialización de alimentos y la protección del consumidor, con un enfoque transversal en sostenibilidad y derechos fundamentales.



POR QUÉ REALIZAR UN CURSO



El realizar un curso eleva el conocimiento y nivel académico de la persona, convirtiéndola en un elemento fundamental dentro de un esquema de trabajo; su trascendencia radica en el desarrollo de competencias adicionales que adquiere, su proceso formativo se vuelve más sólido y por ende se convierte en un candidato más atractivo para cubrir un puesto preponderante.



Esta metodología de estudio implica una responsabilidad especial para el estudiante, ya que el nivel de exigencia es mayor y la batería de asignaturas es más compleja, los catedráticos asumen que están frente a profesionistas competentes, con un cúmulo de competencias firmes que les permiten desarrollar actividades que simulan escenarios reales con problemáticas que inducen a una reflexión profunda.



OBJETIVOS



Los estudios de postgrado consisten no solo en adquirir conocimientos por parte del participante.



Sino que estos queden supeditados al desarrollo de una serie de competencias en función de los perfiles académicos y los correspondientes perfiles profesionales.



Nuestra función es centrar los objetivos de este programa y los diferentes módulos que lo conforman no solamente en la simple acumulación de conocimientos.



Conocimientos sino también en las hard skills y soft skills que permitan a los profesionales desempeñar su labor de forma exitosa en este mundo laboral en constante evolución.

PARA QUÉ TE PREPARA EL CURSO

A

Este programa permite a los participantes: comprender los fundamentos del derecho agrario, alimentario y ambiental. Interpretar la regulación nacional e internacional de la producción agrícola y los alimentos.

B

Evaluar los impactos sociales, económicos y ecológicos del marco legal aplicable al agro. Asesorar jurídicamente sobre contratos agrarios, comercio de alimentos, certificaciones y etiquetado.

C

Aplicar principios de bioética, biotecnología y protección al consumidor en el sector agroalimentario. Analizar casos reales y jurisprudencia sobre disputas agrarias, fraudes alimentarios y sostenibilidad.



DISEÑO Y CONTENIDO

01

Para el diseño del Plan de estudios de este curso, ISEIE Innovation School ha seguido las directrices del equipo docente, el cual ha sido el encargado de seleccionar la información con la que posteriormente se ha constituido el plan de estudio



02

De esta forma, el profesional que acceda al programa encontrará el contenido más vanguardista y exhaustivo relacionado con el uso de procesos innovadores y altamente eficaces, conforme a las necesidades y problemáticas actuales,



Buscando la integración de conocimientos académicos y de formación profesional, en un ambiente competitivo y globalizado. Todo ello a través de cada uno de sus módulos de estudio presentado en un cómodo y accesible formato 100% online.



03



El empleo de la metodología Relearning en el desarrollo de este programa te permitirá fortalecer y enriquecer tus conocimientos y hacer que perduren en el tiempo a base de una reiteración de contenidos.

04

REQUISITOS DE POSTULACIÓN

Para postular a nuestro curso debes cumplir con los siguientes requisitos:



Documento de identidad



Correo electrónico

A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO EL CURSO

Abogados, juristas y consultores que deseen especializarse en derecho agrario, agroalimentario o ambiental.

Funcionarios públicos y técnicos vinculados a ministerios o agencias agrícolas, sanitarias o ambientales.

Empresarios del sector agroindustrial, cooperativas, ONGs y certificadoras que operen en la cadena alimentaria.

Estudiantes avanzados y profesionales de agronomía, veterinaria, biotecnología o economía agrícola con interés en el marco legal del sector.

Académicos e investigadores en áreas interdisciplinarias relacionadas con alimentación, sostenibilidad y derecho.



TITULACIÓN PROPIA



Al concluir el curso, los participantes serán galardonados con una titulación propia otorgada por ISEIE Innovation School. Esta titulación se encuentra respaldada por una certificación que equivale a 4 créditos ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) y representa un total de 100 horas de dedicación al estudio.



Esta titulación no solo enriquecerá su imagen y credibilidad ante potenciales clientes, sino que reforzará significativamente su perfil profesional en el ámbito laboral. Al presentar esta certificación, podrá demostrar de manera concreta y verificable su nivel de conocimiento y competencia en el área temática del curso.



Esto resultará en un aumento de su empleabilidad, al hacerle destacar entre otros candidatos resaltando su compromiso con la mejora continua y el desarrollo profesional.



TRABAJO FINAL DEL CURSO

A

Una vez que haya completado satisfactoriamente todos los módulos del curso, deberá llevar a cabo un trabajo final en el cual deberá aplicar y demostrar los conocimientos que ha adquirido a lo largo del programa.

B

Este trabajo final suele ser una oportunidad para poner en práctica lo que ha aprendido y mostrar su comprensión y habilidades en el tema.

C

Puede tomar la forma de un proyecto, un informe, una presentación u otra tarea específica, dependiendo del contenido del curso y sus objetivos. Recuerde seguir las instrucciones proporcionadas y consultar con su instructor o profesor si tiene alguna pregunta sobre cómo abordar el trabajo final.



CONTENIDO CURSO EN DERECHO DE LA AGRICULTURA Y ALIMENTOS

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL DERECHO AGRARIO Y AGROALIMENTARIO

- 1.1 Evolución histórica del derecho agrario
- 1.2 Principios fundamentales del derecho agroalimentario
- 1.3 Fuentes del derecho aplicables al sector
- 1.4 Enfoque multidisciplinario: derecho, economía y medio ambiente
- 1.5 Sujetos del derecho agrario: agricultores, comunidades, empresas
- 1.6 El papel del Estado en la regulación del agro
- 1.7 Intervención pública y políticas agroalimentarias

MÓDULO 2: RÉGIMEN JURÍDICO DE LA TIERRA Y PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

- 2.1 Titularidad y régimen de propiedad agraria
- 2.2 Contratos agrarios: arrendamiento, aparcería, usufructo
- 2.3 Acceso a la tierra y reforma agraria
- 2.4 Expropiación por causa de interés público
- 2.5 Uso sostenible del suelo agrícola
- 2.6 Regulación de la producción agropecuaria
- 2.7 Régimen jurídico de semillas y recursos fitogenéticos
- 2.8 Nuevas tecnologías agrícolas y su marco legal

MÓDULO 3: DERECHO DE LOS INSUMOS Y BIOTECNOLOGÍA AGRÍCOLA

- 3.1 Regulación de fertilizantes, pesticidas y agroquímicos
- 3.2 Autorizaciones y registros de insumos agrícolas
- 3.3 Propiedad intelectual y patentes sobre variedades vegetales
- 3.4 Organismos genéticamente modificados (OGM): marco normativo
- 3.5 Bioseguridad y control estatal
- 3.6 Etiquetado y trazabilidad de productos modificados
- 3.7 Comercio internacional de insumos biotecnológicos



- 3.8 Jurisprudencia relevante sobre biotecnología y bioética

MÓDULO 4: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 4.1 Principios del derecho alimentario
- 4.2 Seguridad alimentaria vs. soberanía alimentaria
- 4.3 Legislación sobre inocuidad de los alimentos
- 4.4 Normas Codex Alimentarius y su implementación
- 4.5 Etiquetado nutricional y declaración de alérgenos
- 4.6 Fraude alimentario y sanciones
- 4.7 Responsabilidad por productos defectuosos
- 4.8 Sistemas de gestión de la inocuidad (HACCP, ISO)



Nota: El contenido del programa académico puede estar sometido a ligeras modificaciones, en función de las actualizaciones o de las mejoras efectuadas.

MÓDULO 5: COMERCIO AGROALIMENTARIO Y REGULACIÓN INTERNACIONAL

- 5.1 Normas de la OMC aplicables a productos agrícolas
- 5.2 Barreras técnicas y medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF)
- 5.3 Acuerdos bilaterales y tratados de libre comercio
- 5.4 Exportación e importación de alimentos: requisitos legales
- 5.5 Certificaciones de origen y comercio justo
- 5.6 Organismos internacionales de regulación alimentaria
- 5.7 Protección de denominaciones de origen y geografías protegidas
- 5.8 Resolución de disputas comerciales agroalimentarias



MÓDULO 6: DERECHO AMBIENTAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA AGRICULTURA

- 6.1 Principios del derecho ambiental aplicables al agro
- 6.2 Impacto ambiental de la actividad agropecuaria
- 6.3 Regulación de recursos hídricos en la agricultura
- 6.4 Agricultura ecológica y normativa orgánica
- 6.5 Incentivos a la sostenibilidad y pagos por servicios ambientales
- 6.6 Evaluación de impacto ambiental en proyectos agrarios
- 6.7 Manejo legal de residuos agrícolas y subproductos
- 6.8 Marco jurídico del cambio climático y su impacto en el agro

MÓDULO 7: DERECHOS HUMANOS, TRABAJO Y PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

- 7.2 Protección de trabajadores rurales y condiciones laborales
- 7.3 Trabajo infantil y trabajo forzoso en el agro
- 7.4 Igualdad de género en el ámbito agroalimentario
- 7.5 Protección del consumidor en la cadena alimentaria

- 7.6 Publicidad engañosa y sanciones administrativas
- 7.7 Derechos colectivos y comunidades indígenas
- 7.8 Litigios estratégicos en el sector agroalimentario

MÓDULO 8: CASOS PRÁCTICOS, JURISPRUDENCIA Y TENDENCIAS ACTUALES

- 8.1 Estudio de casos jurisprudenciales en derecho agroalimentario
- 8.2 Problemáticas legales recientes (inflación, escasez, especulación)
- 8.3 Conflictos socioambientales por uso de la tierra
- 8.4 Regulación de alimentos ultraprocesados
- 8.5 Tendencias en agricultura urbana y vertical
- 8.6 Nuevos modelos de distribución: e-commerce y plataformas
- 8.7 Retos legales en la cadena global de suministro

MÓDULO 9: TRABAJO FINAL CURSO



ISEIE
ISEIE INNOVATION SCHOOL

CONTÁCTANOS

 +34 960 25 47 46

 Av. Aragón 30, 5. 46021 Valencia.

 www.iseie.com