

Jornada de formació

El peritatge judicial en l'àmbit alimentari

Els processos judicials relacionats amb l'àmbit alimentari s'han incrementat en els tribunals de justícia en els darrers anys. Diferents aspectes són tractats a diferents àmbits de la justícia (civil, penal, contenciós administratiu), com són la qualitat i la seguretat alimentària, errors/falides processos de producció, intoxicacions, frau alimentari, responsabilitat per danys, delictes alimentaris, incompliment de normativa, entre d'altres. A proposta de les parts en litigi (pèrit de part) o designat pels jutjats (pèrit judicial) són cada vegada més necessaris els informes tècnics especialitzats sobre diverses matèries alimentàries. Aquests informes ajuden als jutges a prendre decisions sobre aspectes tècnics i complexos, per tal de dictar sentències.

Contingut de la jornada

El peritatge judicial a l'àmbit alimentari. Fonaments i necessitat del peritatge com a prova en judici, tipologia de matèries, perfil i requisits del pèrit, designació i formació especialitzada. Contingut d'un informe pericial. Aspectes pràctics.

Les raons d'un peritatge alimentari.

El paper dels científics i tecnòlegs dels aliments davant dels tribunals de justícia.

El dictamen pericial. Què és? Requisits. Diferències amb un informe tècnic.

Situacions de conflicte. Casuística: Intoxicacions, devolucions de mercaderia per mala qualitat, incompliment de contractes de subministrament i seguretat alimentària.

El perfil i la formació del pèrit

- Requisits legals: Titulació oficial (Grau en CTA) i la col·legiació.
- Competències clau: Objectivitat, independència, capacitat de síntesi i habilitats de comunicació oral per a la ratificació en judici.
- Formació complementària: Necessitat de dominar la Llei d'Enjudiciament Civil (LEC) i les normatives ISO de qualitat i seguretat.

Àmbits d'actuació:

- Àmbit Penal: Delictes contra la salut pública o frau alimentari.
- Àmbit Civil: Reclamacions de danys i perjudicis, incompliments de contracte entre empreses.
- Àmbit Contenciós-Administratiu: Recursos contra sancions de l'administració sanitària i de qualitat agroalimentària.

Aspectes pràctics:

- L'encàrrec i l'acceptació del càrrec: Provisió de fons i jurament/promesa.
- L'estructura del dictamen: Objecte del peritatge, mètodes d'anàlisi, resultats, conclusions i annexos fotogràfics.
- La cadena de custòdia: Com recollir mostres d'aliments que serveixin de prova legal (precintes, actes notariaus, transport refrigerat).
- La ratificació al jutjat: Com defensar el teu informe sota l'interrogatori de l'advocat contrari.

Cas pràctic:

- Simulació: Anàlisi d'un cas.
- Discussió sobre la responsabilitat professional del pèrit.

Ponents

Lluís Riera. Químic i Tecnòleg dels aliments. Director consultoria alimentària SAIA.

Juan Ramón Hidalgo. Advocat especialitzat en Dret Alimentari. Director FOOD LEGAL SOLUTIONS.

Dades

Data: 29 de juny de 2026

Horari: de 17 a 19 h

Formació on-line

Preus

Socis d'AVHIC, veterinaris col·legiats, membres de l'Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments, col·legiats del CODINUCAT, estudiants i aturats: gratuït

Preu per als no socis: 20 €