Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Deontología y Legislación Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Básica
ECTS:	6
CURSO:	Segundo
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dr. Rogelio Pérez Bustamante
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	rogelio.perez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica.

CONTENIDOS:

- Tema 1. Ética y Deontología

  1.1. Definiciones
  1.2. Dimensión ética de la persona humana
  1.3. Valores morales, normas morales y conciencia moral
  1.4. La ética aplicada al ámbito hospitalario

- Tema 2. Bioética

  2.1. Historia de la Bioética
  2.2. Naturaleza y objetivos
  2.3. Criterios y metodología para tomar decisiones

- Tema 3. Códigos Deontológicos

3.1. ¿Qué son los Códigos Deontológicos?
3.2. Código deontológico de los nutricionistas y dietistas

- Tema 4. El concepto del derecho

4.1. Definición del derecho
4.2. El sujeto del derecho, persona física y persona jurídica
4.3. Hechos, actos y negocios jurídicos
4.4. Eficacia y validez de los actos. La responsabilidad y la sanción
4.5. Formación del derecho español

- Tema 5. La organización política

5.1. El poder constituyente
5.2. La justificación del Estado y su formalización constitucional en España
5.3. Principios fundamentales de la organización y funcionamiento del Estado
5.4. Los poderes del Estado, su división y los principios de organización de cada uno de los poderes
5.5. El Tribunal constitucional.
5.6. El dominio público

- Tema 6. El derecho de la Unión Europea

6.1. El Tratado de la Unión Europea y el Tratado de Funcionamiento de la Unión
6.2. Las instituciones y los órganos de la Unión Europea
6.3. La normativa comunitaria.
6.4.La Carta de Derechos Fundamentales de la Unión Europea
6.5. El Consejo de Europa y el Tribunal Europeo de Derechos Humanos
6.6. El derecho comunitario y los alimentos

- Tema 7. El derecho penal

7.1. Concepto y contenido del derecho penal
7.2. El derecho penal internacional. Principios del derecho penal
7.3. La autoría del delito
7.4. La pena
7.5. Derecho penal de los menores
7.6. Derecho penitenciario
7.7. Derecho penal y alimentos

- Tema 8. El derecho civil

8.1. Concepto y contenido del derecho civil
8.2. El derecho de la persona
8.3. Los derechos reales
8.4. Los derechos de crédito
8.5. El derecho hereditario
8.6. El Registro de la propiedad
8.7. Derecho civil y alimentos

- Tema 9. El derecho mercantil

9.1. Introducción histórica
9.2. Principios constitucionales del derecho mercantil

9.3. La publicidad del ejercicio del comercio
9.4. El estatuto de los comerciantes o empresarios
9.5. La propiedad industrial
9.6. Derecho mercantil y alimentos

- Tema 10. El derecho laboral

10.1. Orígenes del derecho social en Europa y en España
10.2. La relación laboral
10.3. Acción y representación sindical de los trabajadores
10.4. El sistema de la seguridad social
10.5. Normas laborales sobre industrias y actividades alimentarias

- Tema 11. El derecho administrativo

11.1 Origen del derecho administrativo en España
11.2. Principios del derecho administrativo. La teoría del acto administrativo.
11.3. Los sujetos administrativos: organización y estructura de las Administraciones Públicas
11.4. Los servidores del Estado y la actividad administrativa
11.5. Derecho administrativo y alimentos

- Tema 12. El derecho tributario

12.1. Principios constitucionales del derecho tributario
12.2. La Ley General Tributaria y los principios del orden tributario
12.3. Clases de tributos
12.4. Principales impuestos, directos e indirectos
12.5. Impuestos autonómicos y locales

- Tema 13. Introducción al derecho alimentario

13.1. Concepto y contenido del derecho alimentario
13.2. Principales ramas del derecho que desarrollan normas sobre alimentos
13.3. Las normas españolas sobre alimentos
13.4. Las normas internacionales sobre alimentos

- Tema 14. El derecho alimentario internacional

14.1. Dimensión político-administrativa de las organizaciones internacionales relacionadas con los alimentos
14.2. Las normas alimentarias internacionales y la regulación del comercio internacional de alimentos

- Tema 15. El derecho alimentario de la Unión Europea

15.1. Las instituciones de la Unión Europea relacionadas con los alimentos
15.2. La estructura y el contenido del derecho de la Unión Europea y del derecho alimentario europeo
15.3. Las relaciones entre el derecho de la Unión Europea y los derechos nacionales.
15.4. El control jurisdiccional del derecho alimentario europeo
15.5. Las acciones de la UE para mejorar la seguridad alimentaria mundial

- Tema 16. La Política de Seguridad Alimentaria de la Unión Europea (I)

16.1. Base Jurídica y Consideraciones generales

16.2. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

16.3. La Higiene de los productos alimentarios

16.4. La contaminación de los alimentos

16.5. El etiquetado de los alimentos

- Tema 17. La Política de Seguridad Alimentaria de la Unión Europea (II)

17.1. Sustancias añadidas a los alimentos

17.2. Sanidad animal y vegetal

17.3. Legislación sobre piensos y etiquetado

17.4. Nuevos alimentos

17.5. Organismos modificados genéticamente (OMS)

17.6. La Estrategia "de la granja a la mesa" de la Unión Europea (2020-23)

- Tema 18. El derecho alimentario a

18.1. Administración Pública y control de la seguridad alimentaria

18.2. La actividad administrativa en materia de seguridad alimentaria

- Tema 19. Las responsabilidades jurídicas y el Sistema de Garantías

19.1. La responsabilidad administrativa, civil y penal

19.2. La responsabilidad patrimonial de la Administración Pública

19.3. Los controles no judiciales (denuncias, reclamaciones y arbitraje, y recursos administrativos)

19.4. Los controles judiciales (civiles, penales y contencioso-administrativos

- Tema 20. La calidad y el control oficial de los alimentos

20.1. Normas de calidad

20.2. Organismos de normalización

20.3. Términos y conceptos asociados: Marcado CE, Certificación y Acreditación

20.4. Principios generales del control alimentario. Inspección

20.5. Toma de muestra

20.6. Control de higiene personal

20.7. Examen de material escrito y documental

20.8. Verificación y resultados

20.9. Técnica de autocontrol

- Tema 21. Información alimentaria y etiquetado

21.1. Información alimentaria facilitada al consumidor. Etiquetado, presentación y publicidad

21.2. Etiquetado nutricional

21.3. Etiquetado ecológico

- Tema 22. Comercialización de productos alimentarios

22.1. Declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos

22.2. Comunicaciones comerciales

22.3. Régimen jurídico para su utilización

- Tema 23. Alimentos de innovación

23.1. Nuevos alimentos
23.2. Alimentos transgénicos
23.3. Alimentos Funcionales
23.4. Alimentos de diseño
23.5. Otros alimentos
23.6. Procedimientos de Solicitud, Autorización y Comercialización. Regulación

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 - Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 - Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE16 - Conocer y comprender la regulación legislativa (en España y Europa) y los códigos deontológicos que afectan a la actividad profesional de los graduados en gastronomía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Demostrar conocimiento y comprensión sobre la regulación legislativa (en España y Europa) y de los códigos deontológicos y su aplicación.
- Demostrar capacidad crítica para una correcta conciencia profesional.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupo
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases Expositivas	25
	Clases de prácticas	15
	Seminarios y talleres	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	3
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	15
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos (individual/en grupo)	30
	Realización de actividades de autoevaluación	9
Actividades de Evaluación	Actividades de Evaluación	3

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Examen parcial	25%
	Entregas de portafolios y ejercicios	25%
Evaluación final	Examen final teórico-práctico	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de uno dos exámenes teórico-prácticos con un valor del 65 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:
Las siguientes referencias son de consulta obligatoria: -
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:
Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura. -
WEBS DE REFERENCIA:
OTRAS FUENTES DE CONSULTA: