

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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 ASIGNATURA:		LA Básica	
ECTS:		6	
CURSO:		Segundo	
SEMESTRE:		Segundo	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Castellano	
PROFESORADO:		Andrés de Diego Martínez	
DIRECCIÓN DE ELECTRÓNICO:		CORREO andres.dediego@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.



Universidad
Europea
del Atlántico

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: