



## GUÍA DOCENTE 2025-2026

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Deontología y Legislación alimentaria		
<b>PLAN ESTUDIOS:</b>	<b>DE</b>	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
<b>FACULTAD :</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>	<b>DE</b>	<b>LA</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Segundo		
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	<b>EN</b>	<b>QUE SE</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Andrés de Diego		
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	andres.dediego@uneatlantico.es		

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tema 1. Ética y Deontología<ul style="list-style-type: none"><li>1.1. Definiciones</li><li>1.2. Dimensión ética de la persona humana</li><li>1.3. Valores morales, normas morales y conciencia moral</li></ul></li></ul>

#### 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: Mercado 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 del científico y tecnólogo de los alimentos.

- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7- Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

#### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE25 - Conocer y comprender la regulación legislativa (en España y Europa) y los códigos deontológicos que afectan de forma directa a la actividad profesional de los graduados en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CE26 - Aplicar la legislación y el código deontológico a las decisiones tomadas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos.

#### **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) de las profesiones 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.
- Estudio y Análisis de Casos.
- 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
<b>Actividades dirigidas</b>	Clases de teoría	25
	Clases de prácticas	15
	Seminarios y talleres	12
<b>Actividades supervisadas</b>	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	3
<b>Actividades autóomas</b>	Preparación de clases	15
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos	30
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	9
	Trabajo en campus virtual	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
<b>Evaluación continua</b>	Elaboración y Exposición de 2 Trabajos	15%
	1 Entrega de Ejercicios/Portafolios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
<b>Evaluación final</b>	1 Prueba Teórico-Práctica final	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 (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% 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:

- Deontología y Legislación Alimentaria. Material Didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2015.

### 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.

#### **Derecho Internacional**

*Codex Alimentarius*

- FAO (1976). Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de alimentos. FAO, Roma.
- FAO (1992-). Codex Alimentarius. 2ª edición. Varios volúmenes. FAO, Roma. Versión electrónica en: <http://www.codexalimentarius.net/>
- FAO (2004). Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimiento, 14ª ed. FAO, Roma. Versión electrónica disponible en: - [http://www.codexalimentarius.net/web/procedural\\_manual.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp).
- Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. <http://www.codexalimentarius.net/>

### **Legislación Unión Europea**

#### *Tratados*

- Artículo 43, artículo 114, artículo 168, apartado 4, y artículo 169 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE).

#### *Comisión Europea*

- Libro Verde sobre los Principios Generales de la Seguridad Alimentaria (1997)
- Libro Blanco sobre seguridad alimentaria com (1999) 719 final. Bruselas, 12.1.2000.

#### *Legislación. (Selección)*

- Reglamento (CE) n.º 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal;
- Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión
- Reglamento (UE) n.º 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
- Reglamento (UE) 2019/1381 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de junio de 2019, sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 178/2002, (CE) n.º 1829/2003, (CE) n.º 1831/2003, (CE) n.º 2065/2003, (CE) n.º 1935/2004, (CE) n.º 1331/2008, (CE) n.º 1107/2009 y (UE) 2015/2283, y la Directiva 2001/18/CE (DO L 231 de 6.9.2019, pp. 1-28).

### **Legislación Española**

- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 227/2014, de 4 de abril, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

### **Derecho Alimentario**

#### *Manuales*

- Tratado de Derecho alimentario. Director/a Recuerda Girela, Miguel Ángel Editorial Aranzadi, 2011. 1448 pgs.

### **WEBS DE REFERENCIA:**

#### **Direcciones de páginas web de entidades responsables de la publicación oficial de las normativas de mayor utilidad en relación con la asignatura:**

- Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es>
- Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex). <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>
- Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente - servidor Eurlex):
- Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM) <http://eur-lex.europa.eu/COMIndex.do?ihmlang=es>
- Proyectos de reglamentaciones técnicas remitidas a la Unión Europea (procedimiento de información) –desde marzo de 2007: [http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_es.htm)
- Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. <http://www.codexalimentarius.net/>

#### **Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:**

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <http://www.mapa.es>
- Ministerio de Sanidad y Consumo: <http://www.msc.es>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:
- <http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>

- Sid-alimentaria. (actualización periódica). Legislación alimentaria clasificada por alimentos. Madrid.

**Direcciones de página web de organismos públicos de la Unión Europea:**

- Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO): [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)
- Tribunal de Justicia de la Unión Europea  
[http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j\\_6/](http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/)

**Glosario de términos utilizados en el derecho alimentario de la Unión Europea.**

- Elaborado por el Gabinete de Información y Documentación del Centro Europeo para el Derecho del Consumo.  
<http://indealbruselas.googlepages.com/glosalim>

**Glosario de alimentos de la FAO:**

- <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf>

**OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**

*Artículos*

- Joan Mier Albert. De la crisis de las "vacas locas" a la Covid-19. Gobernanza comunitaria de emergencias alimentarias y de salud pública. Pamplona : Aranzadi, 2022.
- Marco Fama , Alessandra Corrado. ¿"Seguridad alimentaria" y "desarrollo sostenible" como profecías de un nuevo régimen agroalimentario en la ecología-mundo?. Relaciones internacionales, ISSN-e 1699-3950, N°. 47, 2021 págs. 67-84.
- Esther Muñiz Espada. El nuevo sistema de información de explotaciones agropecuarias y de la producción agraria. Una ordenación legislativa inacabada .Localización: Revista de derecho agrario y alimentario, n° 38, N° 80, 2022, págs. 117-152.
- Ana María Pérez Vallejo. Hacia una agricultura sostenible la mujer como agente del cambio. Revista de derecho agrario y alimentario, n° 36, N° 76, 2020, págs. 147-175.

*Revistas*

- Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación. [Internet]. Disponible en: <http://aibadaredeco.googlepages.com/home>
- Revista de derecho agrario y alimentario. Inicio: 1985. Periodicidad: Semestral