

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Deontología y Legislación alimentaria		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Obligatoria
ECTS:	6		
CURSO:	Segundo		
SEMESTRE:	Segundo		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano		
PROFESORADO:	Andrés de Diego		
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:	DE	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 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
Actividades dirigidas	Clases de teoría	25
	Clases de prácticas	15
	Seminarios y talleres	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	3
Actividades autónomas	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
Evaluación continua	Elaboración y Exposición de 2 Trabajos	15%
	1 Entrega de Ejercicios/Portafolios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	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.
- 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
- 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
- Tribunal de Justicia de la Unión Europea
http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/

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



Universidad
Europea
del Atlántico