Universidad Europea del Atlántico

# GUÍA DOCENTE 2026-2027

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|---|---|
| **ASIGNATURA:** | Deontología y Legislación alimentaria |
| **PLAN DE ESTUDIOS:** | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos |
| **FACULTAD:** | Facultad de Ciencias de la Salud |
| **CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** | Obligatoria |
| **ECTS:** | 6 |
| **CURSO:** | Segundo |
| **SEMESTRE:** | Segundo |
| **IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:** | Castellano |
| **PROFESORADO:** | Andrés de Diego |
| **DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:** | 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 | 14 |
| | Estudio personal y lecturas | 34 |
| | Elaboración de trabajos | 30 |
| | Resolución de Problemas/Casos Prácticos | 8 |
| | Trabajo en campus virtual | 3 |
| **Actividades de evaluación** | Actividades de evaluación | 4 |

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

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

## 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 (consúltese 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.

**RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

## 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. Versiónelectrónica 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° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n° 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.° 178/2002, (CE) n.° 1829/2003, (CE) n.° 1831/2003, (CE) n.°

2065/2003, (CE) n.° 1935/2004, (CE) n.° 1331/2008, (CE) n.° 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.**

- 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, Nº. 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, nº 38, Nº 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, nº 36, Nº 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