

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Deontología y Legislación alimentaria	
PLAN DE ESTUDIOS:		Grado en Ingeniería de la Industria Alimentaria y Agrarias	
FACULTAD:		Escuela Politécnica Superior	
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:		Optativa	
ECTS:		6	
CURSO:		Tercero	
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: 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 de la ingeniería en industrias agrarias y alimentarias.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de las industrias agrarias y alimentarias 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 ingeniería en industrias agrarias y alimentarias.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ingeniería alimentaria 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 ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector agroalimentario valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
 - CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de las industrias agrarias y alimentarias 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 Ingeniero Técnico Agrícola en su especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
 - CG8 - Ser capaz de adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional del Ingeniero Técnico Agrícola en su especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
 - CG9 - Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales ¿parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc.¿, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
 - CG12 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.
 - CG13 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
 - CG14 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
 - CG16 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
 - CG17 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.

- CG18 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
- CG19 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CO. Reconocer los principios y pilares de la deontología y del Derecho Alimentario.
- CO. Resolver problemas éticos que se puedan plantear en su ejercicio profesional mediante herramientas legislativas actuales.
- CO. Interpretar las reglas deontológicas y las implicaciones éticas del ejercicio profesional.
- CO. Conocer la organización del poder, las legislaciones y las políticas más importantes que rigen la comercialización de productos agroalimentarios tanto a nivel de Estado como de Unión Europea.
- CO. Utilizar de forma precisa y correcta los términos jurídicos que se utilizan en la regulación de los alimentos e industrias agroalimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Reconocer los principios y pilares de la deontología y del Derecho Alimentario.
- Resolver problemas éticos que se puedan plantear en su ejercicio profesional mediante herramientas legislativas actuales.
- Interpretar las reglas deontológicas y las implicaciones éticas del ejercicio profesional.
- Conocer la organización del poder, las legislaciones y las políticas más importantes que rigen la comercialización de productos agroalimentarios tanto a nivel de Estado como de Unión Europea.
- Utilizar de forma precisa y correcta los términos jurídicos que se utilizan en la regulación de los alimentos e industrias agroalimentarias.

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		
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases de prácticas	16
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	10
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	30
	Estudio personal y lecturas	20
	Elaboración de trabajos	28
	Trabajo en campus virtual	8
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

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 (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.		

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: – ANÓNIMO (1980). Symposium sur le contrôle des denrées alimentaires (Rome, 12-15 septembre 1978). Commission des Communautés Européennes, Bruxelles, Belgium. – BARROS, C. y otros (1992). Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria. EYPASA, Madrid. – BIGWOOD, E.J. y A. GERARD. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. Vol 1: Introducción y ámbito general de aplicación. Vol. 2: Elementos de motivación y elementos de cualificación. Vol. 3: Elementos estructurales y elementos institucionales.

Vol. 4: Elementos de control y de sanción y conclusión. Ensayo de síntesis de un derecho moderno de alimentación. SID-Alimentaria, Madrid.

- BERGKAM, L. Food regulation and consumer protection an over view. World Food Regulation Review, núm. 1 (1991), 14-19.
- DEBOYSER, P. (1989). Le droit communautaire relatif aux denrées alimentaires. Story- scientia. Bruselas.
- DERACHE, J. (1990). La seguridad alimentaria. Reglamentación europea. Toxicología y seguridad de los alimentos. Barcelona.
- Comisión Europea. (2011). El ABC del derecho de la Unión Europea. Luxemburgo.
- FAO (1976). Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de alimentos. FAO, Roma.
- 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.
- FAO (1992-). Codex Alimentarius. 2ª edición. Varios volúmenes. FAO, Roma. Versión electrónica en: <http://www.codexalimentarius.net/>
- FONTAINE, P. (1990) La declaración de Schuman (1950-1990). Una nueva idea para Europa. Documentación europea. Luxemburgo.
- FRANCISCO POLLEDO, J.J. (2002). Gestión de la seguridad alimentaria. Mundi-Prensa, Madrid.
- GERARD, A. (1975). Elementos del derecho de la alimentación: estructura, principio y disposiciones esenciales. FAO, Roma.
- GOODBURN, K. ed. (2001). EU Food Law, a practical guide. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK.
- Legislación Alimentaria. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias (2006). Tecnos, Madrid.



Universidad
Europea
del Atlántico



Universidad
Europea
del Atlántico