Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2024- 2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Deontología y legislación alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Nutrición humana y dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Rogelio Pérez- Bustamante
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	rogelio.perez@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 de derecho
  4.1. Definición del derecho
  4.2. El derecho como tradición
  4.3. El derecho como sistema de valores
  4.4. El derecho como lenguaje
  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. El dominio público
- Tema 6. El derecho comunitario
  6.1. El Tratado de la Unión y sus principios
  6.2. Los órganos comunitarios
  6.3. La normativa comunitaria
  6.4. Principios materiales del derecho comunitario
  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
  11.3. La teoría del acto administrativo
  11.4. Los sujetos administrativos: organización y estructura de las Administraciones Públicas
  11.5. Los servidores del Estado
  11.6. La actividad administrativa
  11.7. 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
  14.3. El derecho alimentario internacional y la Unión Europea
- Tema 15. El derecho alimentario europeo
  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
- Tema 16. El derecho alimentario administrativo
  16.1. Administración Pública y control de la seguridad alimentaria
  16.2. La actividad administrativa en materia de seguridad alimentaria: limitación (normas limitativas, autorizaciones, comunicaciones y declaraciones responsables, información, potestad administrativa de inspección, órdenes y prohibiciones), fomento y servicio público.

- Tema 17. Las responsabilidades jurídicas
  17.1. La responsabilidad administrativa, civil y penal
  17.2. La responsabilidad patrimonial de la Administración Pública
- Tema 18. El sistema de garantías
  18.1. Los controles no judiciales (denuncias, reclamaciones y arbitraje, y recursos administrativos)
  18.2. Los controles judiciales (civiles, penales y contencioso-administrativos
- Tema 19. La calidad de los alimentos
  19.1. Normas de calidad
  19.2. Organismos de normalización
  19.3. Términos y conceptos asociados: Marcado CE, Certificación y Acreditación
- Tema 20. El control oficial de los alimentos
  20.1. Principios generales del control alimentario. Inspección.
  20.2. Toma de muestra.
  20.3. Control de higiene personal.
  20.4. Examen de material escrito y documental.
  20.5. Verificación y resultados.
  20.6. 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: - CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE23 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

- CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios a empresas, instituciones o particulares.

- Conocer los límites legales de las prácticas dietéticas y conocer los mecanismos de acción que se deben realizar al detectar profesionales fraudulentos.

- Conocer los límites éticos de la práctica dietética definidos por el código deontológico de la profesión.

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 expositivas	20
	Clases de problemas/Casos Prácticos	18
	Seminarios y talleres	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	12
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	24
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	14
	Trabajo individual en campus virtual	16

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	1 Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	1 Entregas de Ejercicios/Portafolios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	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:

- ANÓNIMO. Symposium sur le contrôle des denrées alimentaires (Rome, 12-15 septembre 1978). Commission del Communautés Européennes, Bruxelles, Belgium;1980.

- BARROS, C. y otros. Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria. EYPASA, Madrid; 1992.

- 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.

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.

- BERGKAM, L. Food regulation and consumer protection an over view. World Food Regulation Review; 1991, n1, 14-19.

- DEBOYSER, P. Le droit communautaire relatif aux denrées alimentaires. Story-scientia. Bruselas; 1989.

- DERACHE, J. La seguridad alimentaria. Reglamentación europea. Toxicología y seguridad de los alimentos. Barcelona; 1990.

- Comisión Europea. El ABC del derecho de la Unión Europea. Luxemburgo; 2011.

- FAO. Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de alimentos. FAO, Roma; 1976.

- FAO. Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimiento, 14ª ed. FAO, Roma; 2004. Versión electrónica disponible en: http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp

- FAO. Codex Alimentarius. 2ª edición. Varios volúmenes. FAO, Roma; 1992. Versión electrónica en: http://www.codexalimentarius.net/

- FONTAINE, P. La declaración de Schuman (1950-1990). Una nueva idea para Europa. Documentación europea. Luxemburgo; 1992.

- FRANCISCO POLLEDO, J.J. Gestión de la seguridad alimentaria. Mundi-Prensa, Madrid; 2002.

- GERARD, A. Elementos del derecho de la alimentación: estructura, principio y disposiciones esenciales. FAO, Roma; 1975.

- GOODBURN, K. ed. EU Food Law, a practical guide. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK; 2001.

- Legislación Alimentaria. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. Tecnos, Madrid; 2006.

- KLAUS-DIETER BORCHARDT. El ABC del derecho comunitario. Dirección General de educación y Cultura. Comisión Europea. Bruselas; 2000.

- LIÑAN NOGUERAS, D.J. Textos jurídicos básicos de la Unión Europea. La ley, Madrid; 2011.

- LOSADA-MANOSALVAS, S. La gestión de la seguridad alimentaria. Ariel, Barcelona; 2001.

- MANGAS MARTIN, A; LIÑAN NOGUERAS, D.J. Instituciones y derecho de la Unión Europea. Tecnos, Madrid; 2012.

- MATTERA, A. El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento. Civitas, Madrid; 1991.

- RECUERDA GIRELA, M.A. Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra); 2006.

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

Revistas.

- Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación: http://aibadaredeco.googlepages.com/home
- Revista de derecho alimentario: http://www.agra-net.com/portal/puboptions.jsp?Option=menu&pubId=ag092

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: