

## GUÍA DOCENTE 2021-2022

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Deontología y Legislación alimentaria
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Segundo
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Dr. Manuel Baelo Álvarez
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	<a href="mailto:manuel.baelo@uneatlantico.es">manuel.baelo@uneatlantico.es</a>

### 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> <li>1.4. La ética aplicada al ámbito hospitalario</li> </ul> </li> <li>• Tema 2. Bioética             <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Historia de la Bioética</li> <li>2.2. Naturaleza y objetivos</li> <li>2.3. Criterios y metodología para tomar decisiones</li> </ul> </li> </ul>

- 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 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:

- 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	
<b>Actividades dirigidas</b>	Clases de teoría
	Clases de prácticas
	Seminarios y talleres
<b>Actividades supervisadas</b>	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
<b>Actividades autónomas</b>	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos
	Trabajo en campus virtual

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 del 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](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.
- KLAUS-DIETER BORCHARDT. (2000). El ABC del derecho comunitario. Dirección General de educación y Cultura. Comisión Europea. Bruselas.
- LIÑAN NOGUERAS, D.J. (2011). Textos jurídicos básicos de la Unión Europea. La ley, Madrid.



- LOSADA-MANOSALVAS, S. (2001). La gestión de la seguridad alimentaria. Ariel, Barcelona.
- MANGAS MARTIN, A; LIÑAN NOGUERAS, D.J. (2012). Instituciones y derecho de la Unión Europea. Tecnos, Madrid.
- MATTERA, A. (1991). El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento. Civitas, Madrid.
- RECUERDA GIRELA, M.A. (2006). Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).

#### 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):
- <http://eur-lex.europa.eu/es/legis/latest/index.htm>
- 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.
- Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO). [Internet]. Disponible en: [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. [Internet]. Disponible en: [http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j\\_6/](http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/)

- Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación. [Internet]. Disponible en: <http://aibadaredeco.googlepages.com/home>
- Revista de derecho alimentario. [Internet]. Disponible en: <http://www.agranet.com/portal/puboptions.jsp?Option=menu&pubId=ag092>

**OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**

--