

GUÍA DOCENTE
DEONTOLOGIA Y LEGISLACION
(Extinción examen)

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
(3º y 4º curso)

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 08-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	FORMACIÓN BÁSICA
Período de impartición	1 curso, 1Q semestre
Nº de créditos	6
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación
El objetivo principal de la asignatura "Deontología y Legislación" en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es proporcionar a los estudiantes las bases fundamentales para comprender los principios y problemas éticos que se aplican al ejercicio profesional en este campo, así como para adquirir conocimientos y aplicar la ciencia jurídica y las regulaciones relacionadas. Esto incluye conceptos esenciales sobre seguridad e higiene en el trabajo, así como sobre normalización y legislación alimentaria. Al finalizar la asignatura, se espera que los alumnos sean capaces de entender cómo debe ser su conducta profesional de manera ética y adecuada, además de poder asesorar de manera legal, científica y técnica a la industria alimentaria y a los consumidores. Para lograr esto, es importante que los estudiantes adquieran conocimientos suficientes sobre los principios deontológicos más relevantes en el ámbito de la tecnología de los alimentos, así como sobre las normativas que rigen los aditivos, los envases y embalajes, y la normalización y certificación. Asimismo, se espera que los alumnos estén familiarizados con el derecho y la legislación alimentaria tanto a nivel nacional como internacional, y que cuenten con conocimientos específicos sobre el etiquetado genérico y nutricional, así como sobre el control y registro sanitario de alimentos. La asignatura "Deontología y Legislación" proporcionará a los estudiantes las herramientas necesarias para comprender y aplicar los principios éticos y legales en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, de manera que puedan desempeñarse como profesionales éticos y brindar asesoramiento competente a la industria alimentaria y a los consumidores. Por todo ello, los resultados de aprendizaje de la asignatura contribuirán a ir adquiriendo formación y concienciación sobre la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 de la Organización Mundial de la Salud, concretamente sobre los ODS 1: fin de la pobreza (Meta 1.3 y Meta 1.B)) ODS 2: hambre cero (Meta 2.C: Control de la volatilidad de precios de los alimentos. ODS3: Salud y bienestar (Meta 3.9 y 3.D), ODS 4: Educación de calidad (Metas 4.3, 4.4, 4.5 y 4.7), ODS5: igualdad de género (Meta 5.A y 5.C), ODS 12: producción y consumo responsables (Metas 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 , 12.5 y 12.8). NOTA: Durante el curso 2026/2027 esta asignatura se impartirá de acuerdo a lo recogido en el "Procedimiento de impartición de la docencia asociada a las asignaturas de los planes de estudio de la ESCET que se extinguen tras su modificación por la adaptación al RD822/2021" y que se encuentra publicado en la web de la ESCET en el enlace: https://www.urjc.es/images/facultades/escet/adaptacion/Procedimiento_docencia_tras_adaptacion_RD822.pdf
II.B-Presentación en inglés



The main objective of the course "Deontology and Legislation" in the Bachelor's Degree in Food Science and Technology is to provide students with the fundamental foundations to understand the ethical principles and issues that apply to professional practice in this field, as well as to acquire knowledge and apply legal science and related regulations. This includes essential concepts on workplace safety and hygiene, as well as food legislation and standardization. Upon completion of the course, students are expected to be able to understand how their professional conduct should be ethical and appropriate, and to provide legal, scientific, and technical advice to the food industry and consumers. To achieve this, it is important for students to acquire sufficient knowledge of the most relevant deontological principles in the field of food technology, as well as of the regulations governing additives, packaging and labelling, and standardization and certification. Students are also expected to become familiar with food law and legislation at both national and international levels, and to have specific knowledge about generic and nutritional labelling, as well as about food control and sanitary registration. The course "Deontology and Legislation" will provide students with the necessary tools to understand and apply ethical and legal principles in the field of food science and technology, so that they can perform as ethical professionals and offer competent advice to the food industry and consumers. For all these reasons, the learning outcomes of the course will contribute to building awareness and training towards the achievement of the 2030 Sustainable Development Goals (SDGs) established by the World Health Organization.

III.-Resultados de Aprendizaje

CG01. Capacidad de análisis y síntesis
CG03. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
CG08. Toma de decisiones
CG09. Trabajo en equipo
CG14. Razonamiento crítico
CG15. Compromiso ético
CG21. Conocimiento de otras culturas y costumbres
CG23. Motivación por la calidad
CG25. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
CE21. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.



IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Bloque Temático	Tema	Apartados
Bloque I. Ética, Derecho y deontología profesional	Tema 1. La Ciencia Jurídica	Introducción al mundo del derecho. Conceptos jurídicos básicos. El sistema de fuentes del derecho. Normas nacionales e internacionales. El derecho Comunitario.
	Tema 2. Los derechos fundamentales.	Nociones básicas de la Constitución y derecho. Clasificación sistema de protección.
	Tema 3. Ética, deontología y profesión.	Concepto. Diferencias entre moral y ética. Concepto de profesión. Rasgos característicos de la profesión. Principios deontológicos aplicables a todas las profesiones.
	Tema 4. Códigos Deontológicos	Concepto de código deontológico. Características. Valor de los códigos deontológicos: Especial referencia a la responsabilidad de los profesionales. Códigos deontológicos en materia alimentaria.
Bloque II. Legislación Alimentaria	Tema 5. Derecho Alimentario	Antecedentes. Codificación. Derecho alimentario fundamental y español. Seguridad Alimentaria. Defensa del consumidor.
	Tema 6. Código Alimentario Español	Origen y antecedentes. Principios Generales. Objetivo y Finalidad. Ambito de Aplicación.
	Tema 7. Etiquetado, envasado y publicidad de productos alimentarios.	Etiquetado genérico y nutricional. Etiquetado ecológico. Presentación y Publicidad de los Alimentos.
	Tema 8. Legislacion en Calidad Alimentaria.	Controles y registros sanitarios. Normalización. Certificación. Sellos de calidad.

V.- Actividades formativas, metodología y método de evaluación

Las actividades formativas, las metodologías docentes y los sistemas de evaluación se adecúan al proceso de extinción de la asignatura, teniendo en cuenta que esta materia se encuentra en el segundo curso o posteriores. Por ello, la asignatura no tiene docencia, pero el alumnado tiene derecho a ser evaluado. La adecuación es la siguiente:

El personal docente facilitará los materiales de aprendizaje y/o bibliografía a través de Aula Virtual. Las actividades de evaluación se modificarán para que el estudiante pueda desarrollarlas, teniendo en cuenta que se elimina el componente presencial, salvo en la realización de exámenes durante las convocatorias oficiales. Esta adecuación es la misma para todas las convocatorias de evaluación.

Los sistemas de evaluación se adecúan al proceso de extinción de la asignatura. Las actividades de evaluación mediante las que se desarrollan los sistemas de evaluación previstos en la memoria verificada del título se aplicarán de modo que el alumnado pueda atenderlas adecuadamente. Esta adecuación es la misma para todas las convocatorias de evaluación. Por tanto, las actividades de evaluación podrán programarse durante las convocatorias oficiales (ordinaria, extraordinaria y adelantada).

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

V.A.B.- Descripción de la metodología de las actividades de evaluación y su ponderación

Los sistemas de evaluación aplicados en esta asignatura son los siguientes:

Descripción de las pruebas de evaluación y ponderación.

La evaluación continua es la más recomendable para las titulaciones en el marco del EEES. Se adaptará la docencia de acuerdo con el PROCEDIMIENTO DE IMPARTICIÓN DE LA DOCENCIA ASOCIADA A LAS ASIGNATURAS DE LOS PLANES DE ESTUDIO DE LA ESCET QUE SE EXTINGEN TRAS SU MODIFICACION POR LA ADAPTACIÓN AL RD822/2021.

La prueba de preguntas largas y/o selección múltiple se realizará en la fecha de la convocatoria ordinaria y el estudiante debe obtener una calificación igual o superior a 5.00 para poder aprobar la asignatura.

El resto de actividades tendrán carácter no reevaluable y sin nota mínima y serán propuestas por el profesor a través del aula virtual. En estas actividades además de lo que se indique tendrán en cuenta: a) La claridad, organización y limpieza de las pruebas escritas, y b) La ortografía y habilidades de exposición.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN							
Actividad/Evaluación (*)	Carácter	Modalidad (presencial/online)	Tipo	Nota mínima	Ponderación	Periodo	Contenido
SE1 - Prueba escrita de respuesta abierta o tipo test	Individual	Presencial	Reevaluable	5,0	Bloque I (40%) Bloque II (20%)	Convocatoria ordinaria y extraordinaria	Prueba escrita relacionada con los contenidos teórico-prácticos de cada Bloque
SE3 - Evaluación de la asistencia y participación en actividades formativas complementarias de aprendizaje activo.	Individual (con posibilidad de realizarlas en pequeños grupos)	Presencial	No Reevaluable	-	Bloque I (20%) Bloque II (20%)	Como sede de casos Indique en el aula virtual a ambos Bloques	Resolución de casos relativos a ambos Bloques

(*) Sistemas de Evaluación SE1: Prueba escrita; SE3: Realización de informes individuales y colectivos..

II: Convocatoria Extraordinaria:

En convocatoria extraordinaria sólo podrán reevaluar las actividades de evaluación del SE01, en las que no se haya alcanzado la nota mínima (o no se hubieran presentado). La nota mínima necesaria será la misma indicada en convocatoria ordinaria. La reevaluación de las actividades correspondientes a SE01 se realizará en la fecha oficial indicada para la convocatoria extraordinaria.

III: Convocatoria adelantada

El estudiante que haya solicitado la convocatoria adelantada deberá ponerse en contacto con el profesor responsable de la asignatura tan pronto sea posible para que le facilite la información y/o material necesario para la evaluación que será similar a la que seguirá el resto de estudiantes matriculados en la asignatura.

V.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

V.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

V.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.



VI.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Principios de Ética profesional. J.C. Suárez Villegas, Editorial Tecnos.

Legislación Alimentaria Básica. E. Rodríguez Rovira. Editorial Madrid Civitas. 1995

Nociones de Derecho Patrimonial e Introducción al Derecho. Jose Luis Lacruz Berdejo Editorial Dykinson

Ética y deontología jurídica Autor Francisco Javier de la Torre Díaz Editorial Dykinson 2000

Bibliografía complementaria

Lección primera Autor Tomas de Aquino Editorial Comentario a los libros éticos

Códigos de ética y deontología de los distintos colegios y asociaciones sanitarias españolas Autor Internacional de derecho alimentario Editorial Madrid, 1985, 1988, 1989, 1990, 1991

Deontología biológica Autor Lopez Moratalla y otros Editorial Universidad de Navarra, 1987

ODS: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Código deontológico y profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos:

<https://www.uco.es/veterinaria/images/documentos/gcyta/codigo-deontologico-cyta.pdf>

VII.-Profesorado

