

GUÍA DOCENTE

Valores, Principios Democráticos y Deontología alimentaria

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (1º y 2º curso)

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 08-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura

Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	1 curso, 1Q semestre
Nº de créditos	3
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

En esta asignatura los estudiantes adquirirán de manera específica resultados de aprendizaje sobre los derechos fundamentales, valores y principios democráticos, objetivos de desarrollo sostenible, educación de calidad y accesibilidad universal a los que hace referencia el Real Decreto 822/2021.

La asignatura *Valores, Principios Democráticos y Deontología Alimentaria* tiene como objetivo fundamental ofrecer al estudiantado una base sólida en el conocimiento y la comprensión de los valores que sustentan una sociedad democrática, la ética profesional y los principios deontológicos que deben guiar el ejercicio de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

A través de esta materia, se promueve una reflexión crítica sobre la igualdad, la equidad, la tolerancia y el respeto a los derechos fundamentales, elementos clave para el desarrollo de una ciudadanía activa y comprometida. Además, se introduce al alumnado en los fundamentos del derecho alimentario, tanto a nivel nacional como europeo, y en la defensa de los derechos del consumidor.

El enfoque de la asignatura es transversal, combinando contenidos jurídicos y éticos con la práctica profesional, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, en especial los vinculados a la educación de calidad, la sostenibilidad social y la accesibilidad universal.

Se fomenta el aprendizaje activo y autónomo mediante metodologías participativas y tutorías académicas que buscan integrar el compromiso social y la responsabilidad profesional como pilares de la formación del futuro graduado/a. Así, el estudiante desarrollará competencias clave como la gestión crítica de la información, la resolución de problemas en contextos alimentarios y el desempeño ético de su profesión con una perspectiva de sostenibilidad y justicia social.

Los resultados de aprendizaje de la asignatura, así como el propio temario 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.

II.B-Presentación en inglés



Values, Democratic Principles and Food Deontology provides students with a solid grounding in the core ethical and democratic values that underpin responsible scientific and professional practice in the field of Food Science and Technology. Students are encouraged to critically reflect on key social principles such as equality, equity, tolerance, and respect for fundamental rights. These elements are essential for fostering active citizenship and professional integrity. At the same time, the course introduces basic legal concepts, including constitutional rights, food law (at both the national and European levels), and the protection of consumer rights. With a transversal and interdisciplinary approach, this subject links ethical reasoning with real-world application. It supports the development of a socially committed professional profile aligned with the Sustainable Development Goals, particularly those related to quality education, sustainability, and universal accessibility. A combination of active learning strategies, participatory sessions, and personalized academic support helps students internalize not only the theoretical frameworks but also the practical implications of ethical and deontological standards. As a result, they will enhance key skills such as critical analysis of information, problem-solving in food-related contexts, and responsible decision-making based on respect for human rights and democratic institutions. The learning outcomes of this course, along with its syllabus, contribute to the development of knowledge and awareness regarding the achievement of the 2030 Sustainable Development Goals (SDGs) established by the World Health Organization.

III.-Resultados de Aprendizaje

COM1. Recopila información, de diferentes fuentes, analiza y emite un juicio crítico en el ámbito relacionado con la ciencia y tecnología de los alimentos

COM3. Resuelve problemas aportando soluciones efectivas y creativas a situaciones relacionadas con la ciencia y tecnología de los alimentos

COM6. Capacidad para desarrollar la actividad profesional con una visión crítica y un compromiso activo por la sostenibilidad social, económica y ambiental, con respeto a los derechos humanos y a las instituciones democráticas

CON5. Conoce los valores democráticos, la igualdad, la equidad y la tolerancia con la diversidad de las sociedades, así como los aspectos de ética y deontología relacionados con la ciencia y tecnología de los alimentos

HAB8. Evalúa y gestiona la información relacionada con la calidad y seguridad alimentaria

- 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 I: Valores y Principios democráticos

Tema 1. Conceptos Jurídicos Básicos: Introducción al mundo del Derecho. El sistema de fuentes del derecho. Los derechos fundamentales. Normas nacionales e internacionales. El derecho Comunitario.

Tema 2. Los Derechos fundamentales: Nociones básicas de la Constitución y derecho. Valores y principios democráticos. Educación de calidad y accesibilidad universal

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. Códigos Deontológicos. Concepto y Características.

Bloque II: Deontología alimentaria, ODS, Derecho alimentario

Tema 4. Código Deontológico en CyTA: Valor de los códigos deontológicos: Código Deontológico del graduado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Tema 5. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Objetivos de Desarrollo Sostenible en CyTA. Educación de calidad y accesibilidad universal.

Tema 6. Derecho Alimentario. El alimento como objeto de Derecho. Derecho alimentario fundamental y español. Antecedentes. Codificación.

Tema 7. Código Alimentario Español (CAE). Origen y antecedentes del CAE. Principios Generales. Objetivo y Finalidad. Ámbito de Aplicación. Defensa del consumidor. Calidad y seguridad alimentaria: Controles y registros sanitarios, certificaciones, mercadotecnia en alimentación.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Otras actividades	AF4 - Actividades formativas complementarias para el aprendizaje activo Se desarrollan dinámicas participativas como debates, análisis de textos legales o códigos deontológicos, así como simulaciones o reflexiones grupales. Estas actividades están orientadas a fomentar el aprendizaje activo, la cooperación y la conciencia sobre la responsabilidad social en el ámbito alimentario.
Otras actividades	AF5 - Trabajo y estudio autónomo en actividades relacionadas El alumnado debe realizar tareas fuera del aula vinculadas a los contenidos de la asignatura, como la elaboración de comentarios críticos, pequeñas investigaciones, revisión de documentación legal o la preparación de materiales para exposiciones orales.



Asistencia a clases teóricas	AF1 - A través de sesiones expositivas, el alumnado adquiere los conocimientos teóricos fundamentales de la asignatura. Se abordan contenidos clave sobre valores democráticos, derechos fundamentales, principios deontológicos y derecho alimentario, favoreciendo la comprensión crítica mediante ejemplos aplicados y la participación activa mediante preguntas y debates.. El temario del Bloque II, permitirá abordar las ODS que tienen una estrecha conexión con la seguridad alimentaria, la protección del consumidor y la promoción de una alimentación saludable y sostenible. Los estudiantes pueden explorar cómo la legislación alimentaria se alinea con los ODS, particularmente con los ODS 1 (Fin de la pobreza), ODS 2 (Hambre Cero), ODS 3 (Salud y Bienestar) y el ODS 12 (Producción y Consumo Responsables).
Resolución de ejercicios, problemas, casos	AF2 - Análisis y resolución de casos. Estas actividades permiten aplicar los conocimientos adquiridos en situaciones concretas mediante el análisis de casos reales o hipotéticos relacionados con la ética profesional y la normativa alimentaria. Se fomenta el razonamiento crítico y la toma de decisiones fundamentadas en principios éticos y jurídicos.
Realización de pruebas	AF8 - Realización de pruebas escritas y orales A través de exámenes, presentaciones o entrevistas, se evalúa la adquisición de conocimientos, la capacidad de análisis crítico y la integración de los valores, principios éticos y normas profesionales en el contexto de la ciencia y tecnología de los alimentos.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	AF2 - Resolución de casos jurídicos. En ambos bloques, al abordar la ética, el derecho y la deontología profesional, las actividades formativas incidirán y promoverán sus principios y la responsabilidad social que entrañan. Los estudiantes pueden analizar cómo las profesiones jurídicas pueden contribuir al logro de los ODS, considerando la importancia de la justicia, la equidad y la protección de los derechos fundamentales.



V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Clases teóricas	20
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	8
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	0
Realización de pruebas	2
Tutorías académicas	16
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	8
Preparación de clases teóricas	16
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	9
Preparación de pruebas	11
Total de horas de trabajo del alumnado	90

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	MD5. Tutorías académicas individualizadas o grupales Espacios orientados al acompañamiento en el aprendizaje y la reflexión. Se pueden realizar en modalidad presencial o virtual, y permiten reforzar los contenidos trabajados en clase o apoyar el desarrollo de trabajos y ejercicios.
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	MD1. Técnica expositiva con interacción dirigida, consiste en la presentación estructurada de contenidos por parte del profesorado, incorporando preguntas, ejemplos y referencias a casos reales que fomenten la participación del alumnado y la conexión con situaciones profesionales reales. (AF1)
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 15	MD2. Aprendizaje basado en la resolución de problemas. El alumnado trabaja individualmente o en grupo para resolver problemas éticos, jurídicos o profesionales vinculados al ámbito alimentario. Esta metodología promueve el pensamiento crítico, la toma de decisiones informada y el aprendizaje significativo. (AF2)



Otras actividades	Semana 1 a Semana 15	MD4. Análisis de casos y dilemas éticos Se presentan situaciones reales o simuladas para su análisis y discusión en grupo, con el fin de reflexionar sobre principios deontológicos, responsabilidad profesional y valores democráticos en contextos prácticos. (AF4)
Otras actividades	Semana 1 a Semana 15	MD4. Aprendizaje activo y cooperativo Incluye actividades participativas como debates, simulaciones de roles, exposiciones colaborativas, lluvia de ideas o trabajo en grupos reducidos. Fomenta el aprendizaje entre iguales, el diálogo respetuoso y el desarrollo de competencias sociales. (AF4)

VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

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.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

Descripción de las pruebas de evaluación y ponderación.

La evaluación continua es la modalidad más adecuada para el seguimiento y adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura. Por ello, la asistencia regular a clase y la participación activa en las actividades presenciales son altamente recomendables.

La calificación final se construirá del siguiente modo:

- 1) Pruebas largas y/o de selección múltiple escritas: 80% (SE1)
 - Prueba 1 de contenidos del Bloque I: 40%
 - Prueba 2 de contenidos del Bloque II: 40%
- 2) Evaluación de actividades individuales y/o en grupo: 20% (SE3)
 - Prueba 1 de contenidos del Bloque I: 10%
 - Prueba 2 de contenidos del Bloque II: 10%

Las pruebas largas y/o de selección múltiple serán al menos dos (una con cada profesor) a lo largo del curso y para aprobar es necesario que el alumno obtenga una nota mínima de 5.0 sobre un máximo de 10 en cada una de ellas. Estas pruebas largas escritas son eliminatorias y reevaluables de modo que en el examen final oficial el alumno se examinará de la prueba o pruebas que no haya superado previamente.

El resto de actividades tendrán carácter no reevaluable y serán propuestas por los profesores a lo largo del curso a través del aula virtual o, en su defecto, en las aulas. En estas actividades se incluyen entre otras las siguientes: pruebas breves en el aula (orales y/o escritas), entrega de trabajos, exposición de trabajos en grupo, exámenes tipo test. Igualmente, se incluye en este apartado:

- a) Todo lo relativo al comportamiento y actitud en el aula.
- b) La claridad, organización y limpieza de las pruebas escritas.
- c) La ortografía.

MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Sistema de Evaluación	Reevaluable en Extraordinaria	Ponderación	Actividad de evaluación	Nota mínima	Contenidos	Fecha
SE1 - Pruebas orales y escritas	Sí. De forma individual por actividad de evaluación.	80 %	Bloque I (40%)	5	Temario del Bloque I	Semana de la 6 a la 8
			Bloque II (40%)	5	Temario del Bloque II	Convocatoria ordinaria
SE3 - Evaluación de la asistencia y participación en actividades formativas complementarias de aprendizaje activo.	No	20%	Bloque I (10%). (Actividades P2)	no tiene	Temario del Bloque I	Semana 7-8
			Bloque II (10%). (Actividades P2)	no tiene	Temario del Bloque II	Semana 14-15

(*) SE1. Pruebas orales y escritas y SE3. Evaluación de la asistencia y participación en actividades formativas complementarias de aprendizaje activo.

Cálculo de la nota final o global

La **nota final** se calcula como la **media ponderada** de las notas de las actividades de evaluación según los porcentajes

indicados, siempre y cuando se hayan superado con la nota mínima indicada para cada una de ellas. Teniendo en cuenta lo anterior, para aprobar la asignatura la media ponderada debe ser no inferior a 5.

Si una o varias actividades de evaluación no se han superado con la nota mínima, la nota final de la asignatura será la nota media obtenida entre todas las actividades de evaluación realizadas teniendo en cuenta que no podrá superar un 4.

Si no se ha presentado a ninguna prueba evaluable, la nota final será **"No presentado"**.

Convocatoria extraordinaria

En convocatoria extraordinaria los estudiantes solamente se presentarán a las actividades de evaluación de las pruebas no superadas, de manera que para el cálculo de la nota final en esta convocatoria se utilizará la calificación de las actividades de evaluación aprobadas en convocatoria ordinaria y las notas obtenidas en las actividades revaluadas. Nótese que, en este caso, las actividades correspondientes al SE1 no se dividirán por parciales en extraordinaria. El cálculo de la nota final se realiza tal y como se indica en el apartado anterior.

La revaluación de las actividades correspondientes a SE1 se realizará en la fecha oficial indicada para la convocatoria extraordinaria.

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.

Conducta académica

El equipo docente podrá hacer uso de herramientas automáticas de detección de plagio sobre los trabajos presentados. Todos los trabajos entregados de la asignatura deben ser originales, con lo que no podrán utilizarse soluciones realizadas por otras personas distintas a las reflejadas en la autoría del trabajo. Los profesores se reservan la posibilidad de requerir defensa presencial de todos o parte de las/los autoras/es de dichos trabajos si así lo creen necesario.

Se recuerda además que, atendiendo al artículo 8.g). de la **Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos** (<https://www.urjc.es/images/Universidad/Presentacion/normativa/normativa%20convivencia%20universitaria.pdf>) el **fraude académico** en alguna actividad de evaluación se considera **falta muy grave**. Las sanciones correspondientes a las faltas muy graves, según el artículo 11 de la referida normativa, son la expulsión temporal de la Universidad, y la pérdida en su caso de los derechos de matrícula.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.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.

VII.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.

VII.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.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

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>

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	ENRIQUE ORTEGA BURGOS
Correo electrónico	enrique.ortega@urjc.es
Departamento	Derecho Privado
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	1
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	1
Nombre y apellidos	ÓSCAR RODRÍGUEZ MONTORO
Correo electrónico	oscar.rmontoro@urjc.es
Departamento	Tecnología Química, Energética y Mecánica
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a



Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	1
Nº de Sexenios	1
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0

