# FICHA IDENTIFICATIVA

## Datos de la Asignatura

| | |
|---|---|
| **Código** | 33966 |
| **Nombre** | Legislación alimentaria y deontología |
| **Ciclo** | Grado |
| **Créditos ECTS** | 4.5 |
| **Curso académico** | 2017 - 2018 |

## Titulación(es)

| Titulación | Centro | Curso | Periodo |
|---|---|---|---|
| 1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética | Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación | 3 | Primer cuatrimestre |
| 1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética | Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación | 6 | Primer cuatrimestre |

## Materias

| Titulación | Materia | Caracter |
|---|---|---|
| 1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética | 25 - Legislación alimentaria y deontología | Obligatoria |
| 1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética | 1 - Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética | Obligatoria |

## Coordinación

| Nombre | Departamento |
|---|---|
| GRACIA CALANDIN, JAVIER | 359 - Filosofía |
| HERRERAS MALDONADO, ENRIQUE | 165 - Filosofía |

# RESUMEN

Esta asignatura quiere contribuir al conocimiento de la legislación alimentaria y a la toma de conciencia profesional. Dicha conciencia se manifiesta en un comportamiento social responsable acerca de los deberes específicos de la profesión que se ejerce. Específicamente quiere colaborar en la formación de profesionales de la alimentación en el marco de una ciudadanía integral.

El objetivo principal de la asignatura es conocer tanto los aspectos generales como los temas específicos de legislación alimentaria y reflexionar sobre el modo de construir una sociedad más ética mediante la formación de ciudadanos más conscientes de sus tareas cívicas, y profesionales más éticamente comprometidos con los fines y valores de su profesión. Y, desde ese planteamiento, analizar cuestiones concretas de deontología y legislación alimentaria.

Se estudiarán los principios éticos de las profesiones relacionadas con la nutrición humana, la dietética, y la ciencia y tecnología de los alimentos y, desde casos y situaciones concretas, se reflexionará sobre el modo de lograr un correcto ejercicio profesional.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### Otros tipos de requisitos

Sin requisitos.

## COMPETENCIAS

### 1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética

- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Saber aplicar los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista al mundo profesional, de acuerdo con los Derechos Humanos y los principios democráticos, de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.
- Capacidad de obtener, procesar e interpretar datos e información relevantes en el ámbito de la alimentación y la nutrición humana, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- Conocer los límites legales y éticos de la práctica profesional.
- Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones dentro del ámbito de la Ética y la Deontología profesional y a un público tanto especializado como no especializado.
- Tener capacidad de analizar, sintetizar e interpretar datos relevantes de índole cultural, social, política, ética o científica, y de emitir juicios reflexivos sobre ellos.
- Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.

- Ser capaz de organizar y planificar los tiempos de trabajo.
- Ser capaz de asumir compromisos sociales y éticos.
- Reconocer y respetar lo diferente y plural.
- Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.- Conocimiento del marco internacional y estatal de la legislación alimentaria.

2.- Conocimiento de cómo se lleva a cabo la protección administrativa y penal de la seguridad alimentaria.

3.- Conocimiento de la legislación básica relativa a higiene, información alimentaria y condiciones generales de materiales, personal y establecimientos.

4.- Conocimiento de la legislación alimentaria por sectores.

5.- Análisis de los principales elementos teóricos para una fundamentación de la ética en la alimentación.

6.- Detección de los problemas éticos relevantes en el ámbito específico de la ética de la producción, distribución y consumo de alimentos.

7.- Acceso a la información sobre los diversos temas éticos que afectan a la nutrición humana, la dietética, y la ciencia y tecnología de los alimentos.

8.- Utilización adecuada de dicha documentación.

9.- Análisis crítico y sistemático de los conocimientos obtenidos.

10.- Integración de estas dimensiones en el proceso continuo de toma de decisiones y en la argumentación racional.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. ÉTICA, LEGISLACIÓN Y DEONTOLOGÍA ALIMENTARIA

1. El ámbito de la Ética.
El ámbito de la ética. La tarea de aclaración, la tarea de fundamentación y la tarea de aplicación.
2. El Derecho Alimentario y sus principios generales.
El derecho alimentario. Las fuentes del derecho (la constitución española, tratados internacionales, el derecho europeo, las leyes, decretos legislativos y decretos-leyes, los reglamentos, la costumbre, los principios generales del derecho, la jurisprudencia, normas privadas publificadas). Protección administrativa de la seguridad alimentaria. Principios generales (análisis del riesgo, cautela, protección de intereses de los consumidores, transparencia). Protección penal y política criminal en materia de seguridad alimentaria.
3. Códigos deontológicos de la profesión.
La ética profesional. Colegios profesionales en el ámbito alimentario. Códigos de deontología en el

ámbito alimentario. Código deontológico de la profesión de Dietista-Nutricionista (D-N), Code of Professional Conduct of the Institute of Food Tecnologists, Chicago.

## 2. ÉTICA ALIMENTARIA

4. Ética de la Política.
Liberalismo y socialdemocracia. Modelos de participación ciudadana. Ética política y alimentos.
5. Ética de la Economía.
Justicia económica. Consumo ético. Los retos de una economía globalizada. Ética económica y alimentos.
6. Ética del Medio Ambiente.
Daños actuales al medio ambiente. Los derechos de la Tierra. El trato a los animales y las plantas. Alimentos transgénicos. Ética ecológica y alimentos.
7. Ética de la Empresa.
Responsabilidad social empresarial y grupos de afectados. Fines y rasgos de las empresas éticas. Mecanismos de gestión ética. Códigos éticos de las empresas de la alimentación.
8. Ética de la Sanidad.
La bioética y las metas de la medicina. Los principios de la bioética. La calidad de vida. Bioética y ética de la alimentación.

## 3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

9. El marco internacional y nacional del derecho alimentario.
El derecho comunitario europeo, el libro verde de la comisión, el codex alimentarius. El derecho del estado español.
10. El libro blanco sobre seguridad alimentaria.
Evaluación de riesgos, gestión de riesgos, comunicación de riesgos.
11. El paquete de higiene.
Reglamentos de la CE sobre higiene alimentaria.
12. Información al consumidor.
Reglamentos de la CE sobre información al consumidor.
13. La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
Sobre AECOSAN. Control Oficial. Red de Alerta alimentaria. Evaluación de Riesgos. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Notificación de Alimentos. Cadena Alimentaria. Nutrición. Publicaciones.
14. Legislación específica de ámbito alimentario: Legislación General.
Aditivos, aromas y enzimas alimentarios. Almacenamiento, conservación y transporte. Comercio. Contaminación radiactiva. Contaminantes en alimentos. Control Oficial. Etiquetado y publicidad. Higiene general de los productos alimenticios. Materiales en contacto con los alimentos. Nuevos alimentos y nuevos ingredientes. Omg. Organismos y Procedimientos. Protección animal. Residuos. Seguridad alimentaria. Subproductos. Varios. Zoonosis. Medidas específicas.
15. Legislación específica de ámbito alimentario: Legislación por Sectores.
Aguas de bebida envasada. Alimentos enriquecidos. Alimentos estimulantes y derivados. Bebidas. Complementos alimenticios. Condimentos y especias. Dietéticos. Frutas, verduras y derivados. Grasas comestibles. Harinas y derivados. Otros productos. Productos de origen animal.

## VOLUMEN DE TRABAJO

| ACTIVIDAD | Horas | % Presencial |
|---|---|---|
| Clases de teoría | 38,00 | 100 |
| Tutorías regladas | 2,00 | 100 |
| Seminarios | 2,00 | 100 |
| Asistencia a eventos y actividades externas | 6,00 | 0 |
| Preparación de clases de teoría | 50,00 | 0 |
| Preparación de clases prácticas y de problemas | 11,50 | 0 |
| **TOTAL** | **109,50** | |

## METODOLOGÍA DOCENTE

**1.- Teoría (3,52 ECTS, 88 horas):** Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1-14.

-Presencial: 38 horas.

-Preparación y estudio: 50 horas.

**2.- Prácticas de aula (0,54 ECTS, 13,5 horas):** Seminarios, problemas. Competencias 1-14.

-Presencial: 2 horas.

-Preparación y estudio: 11,5 horas.

**3.- Tutorías (0,32 ECTS, 8 horas):** Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo. Competencias 1-14.

-Presencial: 2 horas.

-Preparación y estudio: 6 horas.

**4.- Realización de exámenes (0,12 ECTS, 3 horas):**

-Presencial: 3 horas.

**TOTAL:**

-Presencial: 45 horas.

-No presencial: 67,5 horas.

## EVALUACIÓN

1.- Realización de un trabajo, en parte individual y en parte colectivo, sobre legislación alimentaria. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y análisis.

Parte individual: Realización de un trabajo sobre legislación alimentaria, que demuestre conocer su contenido.

Parte en grupo: Los miembros del grupo buscarán noticias relacionadas con el código alimentario con implicaciones éticas y escribirán una reflexión conjunta sobre ellas.

Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje de 15%.

2.- Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje de 70%.

3.- Seminario coordinado con un porcentaje de 10%.

4.- Se tendrá en cuenta la participación en clase, en las tutorías regladas y en los seminarios coordinados, con un porcentaje total de 5%.

5.- La asistencia a las clases teóricas, tutorías regladas y seminarios coordinados es obligatoria en la primera matrícula. Se llevará control de la asistencia y las ausencias continuadas injustificadas podrán reducir algunas décimas la calificación final, según indique el profesor en clase. Si las ausencias superan el 30% de las sesiones será necesario realizar un trabajo adicional para poder realizar el examen.

6.- La asistencia a actividades externas propuestas por el profesor podrán subir la calificación hasta un máximo de un 5%.

7.- Para obtener una evaluación favorable de las tutorías regladas bastará con la presencia en dichas tutorías (que es obligatoria en la primera matrícula). Esta evaluación favorable no tiene asignada un porcentaje en la nota final, pero es necesaria para poder examinarse de la asignatura. Se tendrá en cuenta, además, la participación activa en dichas tutorías (que contabilizará en el apartado 4). Los alumnos que no pudieran asistir, por motivos justificados, deberán acudir, de manera obligatoria, a una tutoría no reglada en el despacho del profesor.

## REFERENCIAS

## Básicas

- Cortina, Adela y Emilio Martínez, Ética, Akal, Madrid, 1998.
- Recuerda Girela, Miguel Ángel, Código de derecho alimentario, Aranzadi, Cizur Menor (Navarra), 2012.
- Siurana, Juan Carlos, La sociedad ética. Indicadores para evaluar éticamente una sociedad, Proteus, Barcelona, 2009.
- Rodríguez Fuentes, Vicente (dir.), El derecho agroalimentario, J.M. Bosch, Barcelona, 2003.

## Complementarias

- Allhoff, Fritz y Dave Monroe, Food and Philosophy. Eat, Think, and Be Merry, Wiley-Blackwell, 2007.
- Arenas Dolz, Francisco y Daniela Gallegos Salazar (eds.), El ciudadano democrático. Reflexiones éticas para una educación intercultural, Plaza y Valdés, Madrid, 2009.
- Atienza Rodríguez, Manuel (y otros), Bioética y nutrición, Aguaclara, Alicante, 2010.
- Barros, Carlos, Base legal aplicable al etiquetado de los productos alimenticios y alimentarios, Visión Libros, Madrid, 2009.
- Bosch Navarro, Albert (y otros), Seguridad alimentaria. Ciencia, tecnología y legislación, International Marketing and Communication, Madrid, 2010.
- Chadwick, R. y otros, Functional Foods, Springer, 2010.
- Coff, Christian, David Barling, Michiel Korthals y Thorkild Nielsen (eds.), Ethical Traceability and Communicating Food, Springer, 2008.
- Conill, Jesús, Horizontes de economía ética. Aristóteles. Adam Smith. Amartya Sen, Tecnos, Madrid, 2006.
- Cortina, Adela, Por una ética del consumo. La ciudadanía del consumidor en un mundo global, Taurus, Madrid, 2002.
- Díaz Peralta, Pedro, Deontología y responsabilidad legal en materia de residuos en alimentos (recurso electrónico), Universidad Complutense de Madrid. Servicio de Publicaciones, Madrid, 2005.
- García Marzá, Domingo (dir.), La apuesta ética en las organizaciones sanitarias, Universitat Jaume I, Castellón, 2005.
- Gottwald, Franz-Theo, Hans Werner Ingensiep y Marc Meinhardt (eds.), Food Ethics, Springer, 2010.
- Gutiérrez Romero, José María, Seguridad e higiene de los alimentos: legislación europea (UE), Monsalvez 2007, Málaga, 2010.
- Korthals, M., Before Dinner. Philosophy and Ethics of Food, Springer, 2004.
- Lozano, J. Félix, Qué es la ética de la empresa, Proteus, Barcelona, 2011.
- Mepham, Ben (ed.), Food Ethics, Routledge, 1996.

- Murcia Tomás, María Antonia (y otros), Recopilación legislativa española de interés para el sector alimentario, Editum. Ediciones de la Universidad de Murcia, Murcia, 1997.
- Pence, Gregory E., The Ethics of Food. A Reader for the Twenty-First Century, Rowman & Littlefield Publishers, 2002.
- Pojman, Paul y Louis P. Pojman, Food Ethics, Wadsworth Publishing, 2011.
- Sánchez i Ruiz, Emilia (y otros), Proposta de codi ètic en la professió de nutrició humana i dietética. Propuesta de código ético en la profesión de nutrición humana y dietética, Prohom, Barcelona, 2009.
- Singer, Peter y Jim Mason, The Ethics of What We Eat. Why Our Food Choices Matter, Rodale Books, 2007. Hay trad. cat. en: Com mengem. La importancia ètica de les nostres decisions alimentàries, Pagés Editors, Lleida, 2007.
- Siurana, Juan Carlos, Los consejos de los filósofos. Una introducción a la historia de la ética, Proteus, Barcelona, 2011.