FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	33966
Nombre	Legislación alimentaria y deontología
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2018 - 2019

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
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. 1. ÉTICA Y DEONTOLOGÍA

1.1. La deontología y su significado.
1.2. La ética profesional.
1.3. El ámbito de la Ética.
1.4. Teorías éticas.
1.5. Ética cívica y derechos humanos.
1.6. El estatuto de las éticas aplicadas.

2. 2. ÉTICAS APLICADAS A LA ALIMENTACIÓN

2.1. Ética de la Política y alimentos.
2.2. Ética de la Economía. Justicia económica. Consumo ético. Los retos de una economía globalizada. Ética económica y alimentos.
2.3. 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.

2.4. Ética de la Empresa. Responsabilidad social. Códigos éticos de las empresas de la alimentación.
2.5. Éticas de los medios de comunicación y alimentación.
2.6. Ética de la publicidad y alimentación.
2.7. La relación entre ética de la sanidad y la profesión del nutricionista. Los principios de la bioética. La calidad de vida.
2.8. Ética Aplicada a la profesión del nutricionista.

3. 3. PRINCIPIOS GENERALES DEL DERECHO ALIMENTARIO.

3.1. El Derecho Alimentario y sus Principios generales.
3.2. Las fuentes del derecho: la Constitución española, tratados internacionales, el derecho europeo, las leyes, decretos legislativos y decretos leyes, los reglamentos, la costumbre.
3.3. Principios generales: análisis del riesgo, cautela, protección de intereses de los consumidores, transparencia.
3.4. Protección penal y política criminal en materia de seguridad alimentaria.
3.5. Códigos deontológicos de la profesión. 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 tecnologista, Chicago.
3.6. Asociaciones y Colegios profesionales en el ámbito alimentario.

4. 4. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

4.1. El marco internacional del derecho alimentario: el derecho comunitario europeo - el libro verde de la comisión el codex alimentarius.
4.2. El marco nacional del derecho alimentario.
4.3. Principales normas internacionales.
4.4. El libro blanco sobre seguridad alimentaria
4.5. El paquete de higiene.
4.6. Información alimentaria facilitada al consumidor: el reglamento (UE) 1169/2011.
4.7. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables: reglamento (CE) 1924/2006.
4.8. Principales conceptos de legislación alimentaria.
4.9. La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)

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. **Parte teórica**: 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%.

2. **Parte práctica**: realización de un trabajo colectivo sobre legislación alimentaria, y exposición en clase. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y análisis. En la prueba escrita se introducirá una pregunta relativa a estos trabajos. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje de 15%.

3. Se tendrá en cuenta la participación y la realización de ejercicios en el aula con un porcentaje total de 5%.

4. **Seminario coordinado** con un porcentaje de 10%. Los alumnos de Doble titulación en el DG Farmacia y NHD, están incluidas en los seminarios coordinados del grado de NHD.

5. La asistencia a las clases prácticas, tutorías regladas y seminarios coordinados es obligatoria en la primera matrícula. Los repetidores (segunda matrícula) no tendrán obligación de asistir, pero deberán hablar con el profesor para determinar la conservación de las notas anteriores en este apartado.

6. Para poder sumar la parte práctica será necesario obtener un mínimo de 3 (sobre 7) en la prueba escrita.

7. Para la segunda convocatoria se mantienen las notas de la parte práctica.

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.