

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	33984
Nombre	Legislación Alimentaria y Deontología
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2020 - 2021

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	23 - Legislación Alimentaria y Deontología	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
HERRERAS MALDONADO, ENRIQUE	359 - 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

COMPETENCIAS

1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- 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.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.
- Saber aplicar los elementos esenciales de la profesión 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.

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 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. ÉTICAS APLICADAS AL ÁMBITO ALIMENTARIO

- 2.1. Ética de la Política.
- 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 empresarial y grupos de afectados. 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. 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.
- 2.8. Ética aplicada a la Investigación y a la Ciencia y Tecnología de los alimentos.

**3. PRINCIPIOS DEL DERECHO DE LA ALIMENTACIÓN**

- 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 en el ámbito alimentario. Código deontológico del profesional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 3.6. Asociaciones y Colegios profesionales en el ámbito alimentario.
- 3.7. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
- 3.8. La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)

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.

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 diversos temas relativos a la ciencia y tecnología de los alimentos, y exposición en clase. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y análisis. 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%.

5.- La asistencia a las clases prácticas, tutorías regladas y seminarios coordinados es obligatoria en la primera matrícula.

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.
- Deleuze Isasi, Paloma, Legislación alimentaria. Código alimentario español y disposiciones complementarias, Tecnos, Madrid, 2006.
- Siurana, Juan Carlos, La sociedad ética. Indicadores para evaluar éticamente una sociedad, Proteus, Barcelona, 2009.
- Recuerda Girela, Miguel Ángel, Código de derecho alimentario, Aranzadi, Cizur Menor (Navarra), 2012.
- 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.
- 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 dietètica. 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 importància 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.

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

Metodología docente

Se potenciará la subida al aula virtual de los materiales para las clases teóricas (diapositivas y apuntes).

Las sesiones presenciales se combinarán con otras realizadas a través de videoconferencias BBC, y ejercicios propuestos mediante la opción “Tarea” del aula virtual para las sesiones prácticas en el horario establecido.



Utilización del foro del aula virtual para atender las dudas.

Sistema de tutorías. Se mantiene el programa de tutorías virtuales (atención en 48 horas laborables por correo electrónico). Para las tutorías presenciales se podrá utilizar el BBC en caso de necesidad.

Evaluación

Se prioriza la evaluación continua. Para ello se incrementa el peso de la evaluación continua que es del 20% en la guía docente al 30%. (Sigue el 10% correspondiente al Seminario Coordinado)

Reducción del peso del examen final pasa del 70% al 60%. La prueba de evaluación se realizará de manera presencial. Si no fuera posible se realizará mediante la plataforma Cuestionario y estará compuesto por preguntas de opción múltiple.

Si esto último ocurriera, cualquier alumno- no dispone de los medios para establecer esta conexión y acceder al aula virtual, deberá contactar a persona con el profesorado por correo electrónico en el momento de publicación de este anexo a la guía docente