

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	33984
Nom	Legislació alimentària i deontologia
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2020 - 2021

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	23 - Legislacion Alimentaria y Deontologia	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
HERRERAS MALDONADO, ENRIQUE	359 - Filosofia

RESUM

Aquesta assignatura vol contribuir al coneixement de la legislació alimentària i a la presa de consciència professional. Dita consciència es manifesta en un comportament social responsable al voltant dels deures específics de la professió que s'exercís. Específicament vol col·laborar en la formació de professionals de l'alimentació en el marc d'una ciutadania integral.

L'objectiu principal de la assignatura és conèixer tant els aspectes generals com els temes específics de legislació alimentària i reflexionar al voltant de la manera de construir una societat més ètica mitjançant la formació de ciutadans més conscients de les seues tasques cíviques, i professionals més èticament compromesos amb els fins i els valors de la seua professió. I, des d'eixe plantejament, analitzar qüestions concretes de deontologia i legislació alimentària.

S'estudiaran els principis ètics de les professions relacionades amb la nutrició humana, la dietètica, i la ciència i tecnologia dels aliments i, des de casos i situacions concretes, es reflexionarà al voltant de la manera d'aconseguir un correcte exercici professional



CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

COMPETÈNCIES

1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

- Ser capaç d'organitzar i planificar els temps de treball.
- Ser capaç d'assumir compromisos socials i ètics.
- Reconèixer i respectar allò que és diferent i plural.
- Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats p e r t r e b a l l a r e n e q u i p .
- Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.
- Saber aplicar els elements essencials de la professió al món professional, d'acord amb els drets humans i els principis democràtics, d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del m e d i i d e f o m e n t d e l a c u l t u r a d e l a p a u .
- Capacitat per obtenir, processar i interpretar dades i informació rellevants en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició humanes, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.
- Capacitat de reunir i d'interpretar dades rellevants per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre t e m e s r e l l e v a n t s d ' í n d o l e s o c i a l , c i e n t í f i c a o è t i c a .
- Conèixer els límits legals i ètics de la pràctica professional.
- Capacitat per transmetre informació, idees, problemes i solucions dins l'àmbit de l'ètica i la deontologia professional i a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Tenir capacitat d'analitzar, sintetitzar i interpretar dades rellevants d'índole cultural, social, política, ètica o científica i d'emetre'n judicis reflexius.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

Resultats d'aprenentatge:



- 1.- Coneixement del marc internacional i estatal de la legislació alimentària.
- 2.- Coneixement de com es du a terme la protecció administrativa i penal de la seguretat alimentària.
- 3.- Coneixement de la legislació bàsica relativa a higiene, informació alimentària i condicions generals de materials, personal i establiments.
- 4.- Coneixement de la legislació alimentària per sectors.
- 5.- Anàlisi dels principals elements teòrics per a una fonamentació de l'ètica en l'alimentació.
- 6.- Detecció dels problemes ètics rellevants en l'àmbit específic de l'ètica de la producció, distribució i consum d'aliments.
- 7.- Accés a la informació sobre els diversos temes ètics que afecten la nutrició humana, la dietètica, i la ciència i tecnologia dels aliments.
- 8.- Utilització adequada de la dita documentació.
- 9.- Anàlisi crítica i sistemàtic dels coneixements obtinguts.
- 10.- Integració d'estes dimensions en el procés continu de presa de decisions i en l'argumentació racional.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. ÈTICA I DEONTOLOGIA

- 1.1. La deontologia i el seu significat.
- 1.2. L'ètica professional.
- 1.3. L'àmbit de l'Ètica.
- 1.4. Teories ètiques.
- 1.5. Ètica cívica i drets humans.
- 1.6. L'estatut de les ètiques aplicades.

2. ÈTIQUES APLICADES A L'ÀMBIT ALIMENTARI

- 2.1. Ètica de la Política i aliments.
- 2.2. Ètica de l'Economia. Justícia econòmica. Consum ètic. Els reptes d'una economia globalitzada. Ètica econòmica i aliments.
- 2.3. Ètica del Medi Ambient. Danys actuals al medi ambient. Els drets de la Terra. El tracte als animals i les plantes. Aliments transgènics. Ètica ecològica i aliments.
- 2.4. Ètica de l'Empresa. Responsabilitat social empresarial i grups d'afectats. Codis ètics de les empreses de l'alimentació.
- 2.5. Ètiques dels Mitjans de comunicació i alimentació.
- 2.6. Ètica de la publicitat i alimentació.
- 2.7. Ètica de la Sanitat. La bioètica i les metes de la medicina. Els principis de la bioètica. La qualitat de vida. Bioètica i ètica de l'alimentació.
- 2.8. Ètica aplicada a la Recerca i a la Ciència i Tecnologia dels aliments.

**3. PRINCIPIS DEL DRET DE L'ALIMENTACIÓ**

- 93.1. El Dret Alimentari i els seus Principis generals.
- 3.2. Les fonts del dret: la Constitució espanyola, tractats internacionals, el dret europeu, les lleis, decrets legislatius i decrets lleis, els reglaments, el costum.
- 3.3. Principis generals: anàlisi del risc, cautela, protecció d'interessos dels consumidors, transparència.
- 3.4. Protecció penal i política criminal en matèria de seguretat alimentària.
- 3.5. Codis deontològics de la professió. Codis de deontologia en l'àmbit alimentari. Codi deontològic del professional de Ciència i Tecnologia dels Aliments.
- 3.6. Associacions i col·legis professionals en l'àmbit alimentari.
- 3.7. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA)
- 3.8. L'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN)

4. LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA

- 4.1. El marc internacional del dret alimentari: el dret comunitari europeu - el llibre verd de la comissió - el codex alimentarius.
- 4.2. El marc nacional del dret alimentari.
- 4.3. Principals normes internacionals.
- 4.4. El llibre blanc sobre seguretat alimentària
- 4.5. El paquet d'higiene.
- 4.6. Informació alimentària facilitada al consumidor: el reglament (UE) 1169/2011.
- 4.7. Declaracions nutricionals i de propietats saludables: reglament (CE) 1924/2006.
- 4.8. Principals conceptes de legislació alimentària.
- 4.9. L'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN).

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	38,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Seminaris	2,00	100
Assistència a esdeveniments i activitats externes	6,00	0
Preparació de classes de teoria	50,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	11,50	0
TOTAL	109,50	



METODOLOGIA DOCENT

1.- Teoria (3,52 ECTS, 88 hores): Lliçó magistral destinada que l'estudiant obtinga els coneixements bàsics. Competències 1-14.

-Presencial: 38 hores.

-Preparació i estudi: 50 hores.

2.- Pràctiques d'aula (0,54 ECTS, 13,5 hores): Seminaris, problemes. Competències 1-14.

-Presencial: 2 hores.

-Preparació i estudi: 11,5 hores.

3.- Tutories (0,32 ECTS, 8 hores): Resolució de dubtes de forma personalitzada i en equip. Competències 1-14.

-Presencial: 2 hores.

-Preparació i estudi: 6 hores.

4.- Realització d'exàmens (0,12 ECTS, 3 hores):

-Presencial: 3 hores.

TOTAL:

-Presencial: 45 hores.

-No presencial: 67,5 hores.

AVALUACIÓ

1.- Part teòrica: realització d'una prova escrita per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts teòrics establerts per a la matèria. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge de 70%.

2.- Part pràctica: realització d'un treball col·lectiu sobre diversos temes relatius a la ciència i tecnologia dels aliments, i exposició a classe. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts, així com les habilitats per a la seva exposició i anàlisi. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge de 15%.



- 3.-Es tindrà en compte la participació i la realització d'exercicis a l'aula amb un percentatge total de 5%.
- 4.- Seminari coordinat amb un percentatge de 10%.
- 5.- L'assistència a les classes pràctiques, tutories reglades i seminaris coordinats és obligatòria en la primera matrícula.
6. Per a poder sumar la part pràctica serà necessari obtenir un mínim de 3 (sobre 7) en la prova escrita.
7. Per a la segona convocatòria es mantenen les notes de la part pràctica.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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.

Complementàries

- 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.

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

Metdologia docent

Es potenciarà la pujada a l'aula virtual dels materials per a les classes teòriques (diapositives i apunts).

Les sessions presencials es combinaran amb altres realitzades a través de videoconferències BBC, i exercicis proposats mitjançant l'opció "Tasca" de l'aula virtual per a les sessions pràctiques en l'horari establert.

Utilització del fòrum de l'aula virtual per atendre els dubtes.

Sistema de tutories. Es manté el programa de tutories virtuals (atenció a 48 hores laborables per correu electrònic). Per a les tutories presencials es podrà utilitzar el BBC en cas de necessitat



4. Avaluació

Es prioritza l'avaluació contínua. Per això s'incrementa el pes de l'avaluació contínua que és de l'20% en la guia docent a l'30%. (Segueix el 10% corresponent al Seminari Coordinat)

Reducció del pes de l'examen final passa de l'70% a l'60%. La prova d'avaluació es realitzarà de manera presencial. Si no fos possible es realitzarà mitjançant la plataforma Qüestionari i estarà

compost per preguntes d'opció múltiple.

Si això últim passés, qualsevol alumne-a persona no disposa dels mitjans per establir aquesta connexió i accedir a l'aula virtual, haurà de contactar amb el professorat per correu electrònic en el moment de publicació d'aquest annex a la guia docent.