

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

Codi	33984
Nom	Legislació alimentària i deontologia
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2021 - 2022

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. I. LEGISLACIÓ

1. Nocions de Dret i Dret alimentari
2. El marc internacional i espanyol del dret alimentari.
3. Els principis de la legislació alimentària
4. El dret de la nutrició
5. Protecció penal i política en matèria de seguretat alimentària.
6. Principals tècniques administratives d'intervenció en matèria de seguretat d'aliments.
7. Informació al consumidor.

2. 2. DEONTOLOGIA I ÈTICA

8. La deontologia i el seu significat.
9. Codi deontològic de CyTA.
10. Ètiques aplicades i alimentació (I)
11. Ètiques aplicades i alimentació (II)
12. Ètica de l'empresa d'alimentació
13. Ètica aplicada a la ciència.
14. Ètica aplicada a la tecnologia.
15. Legislació, deontologia i ètica aplicada a la CyTA.

**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.

Durant les activitats, tant teòriques com pràctiques, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), així com en les propostes de temes per als seminaris coordinats. Amb això es pretén proporcionar als l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica

AVALUACIÓ

1. Part teòrica: realització d'una prova escrita per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts teòrics establits per a la matèria. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge del 70%.
2. Part pràctica: realització d'activitats sobre diversos temes actuals relacionats amb la nutrició i exposició en classe. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts, les habilitats per a la seua exposició i anàlisi, així com la participació dels alumnes i alumnes. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge del 20%.
3. Seminari coordinat amb un percentatge de 10%.
4. L'assistència a les classes pràctiques, tutories reglades i seminaris coordinats és obligatòria en la primera matrícula. Els repetidors (segona matrícula) no tindran obligació d'assistir, però hauran de parlar amb el professor per a determinar la conservació de les notes anteriors en aquest apartat.
5. Per a poder sumar la part pràctica serà necessari obtindre un mínim de 3 (sobre 7) en la prova escrita.
8. Per a la segona convocatòria es mantenen les notes obtingudes en 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.