

GUÍA DOCENTE 2023- 2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Deontología y legislación alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Nutrición humana y dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Manuel Baelo Álvarez
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	manuel.baelo@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none">● Tema 1. Ética y deontología<ul style="list-style-type: none">1.1. Definiciones1.2. Dimensión ética de la persona humana1.3. Valores morales, normas morales y conciencia moral1.4. La ética aplicada al ámbito hospitalario● Tema 2. Bioética<ul style="list-style-type: none">2.1. Historia de la Bioética2.2. Naturaleza y objetivos2.3. Criterios y metodología para tomar decisiones● Tema 3. Códigos Deontológicos<ul style="list-style-type: none">3.1. ¿Qué son los Códigos Deontológicos?3.2. Código deontológico de los nutricionistas y dietistas

- Tema 4. El concepto de derecho
 - 4.1. Definición del derecho
 - 4.2. El derecho como tradición
 - 4.3. El derecho como sistema de valores
 - 4.4. El derecho como lenguaje
 - 4.5. Formación del derecho español
- Tema 5. La organización política
 - 5.1. El poder constituyente
 - 5.2. La justificación del Estado y su formalización constitucional en España
 - 5.3. Principios fundamentales de la organización y funcionamiento del Estado
 - 5.4. Los poderes del Estado, su división y los principios de organización de cada uno de los poderes
 - 5.5. El Tribunal constitucional. El dominio público
- Tema 6. El derecho comunitario
 - 6.1. El Tratado de la Unión y sus principios
 - 6.2. Los órganos comunitarios
 - 6.3. La normativa comunitaria
 - 6.4. Principios materiales del derecho comunitario
 - 6.5. El Consejo de Europa y el Tribunal Europeo de Derechos Humanos
 - 6.6. El derecho comunitario y los alimentos
- Tema 7. El derecho penal
 - 7.1. Concepto y contenido del derecho penal
 - 7.2. El derecho penal internacional. Principios del derecho penal
 - 7.3. La autoría del delito
 - 7.4. La pena
 - 7.5. Derecho penal de los menores
 - 7.6. Derecho penitenciario
 - 7.7. Derecho penal y alimentos
- Tema 8. El derecho civil
 - 8.1. Concepto y contenido del derecho civil
 - 8.2. El derecho de la persona
 - 8.3. Los derechos reales
 - 8.4. Los derechos de crédito
 - 8.5. El derecho hereditario
 - 8.6. El Registro de la propiedad
 - 8.7. Derecho civil y alimentos
- Tema 9. El derecho mercantil
 - 9.1. Introducción histórica
 - 9.2. Principios constitucionales del derecho mercantil
 - 9.3. La publicidad del ejercicio del comercio
 - 9.4. El estatuto de los comerciantes o empresarios
 - 9.5. La propiedad industrial
 - 9.6. Derecho mercantil y alimentos

- Tema 10. El derecho laboral
 - 10.1. Orígenes del derecho social en Europa y en España
 - 10.2. La relación laboral
 - 10.3. Acción y representación sindical de los trabajadores
 - 10.4. El sistema de la seguridad social
 - 10.5. Normas laborales sobre industrias y actividades alimentarias
- Tema 11. El derecho administrativo
 - 11.1 Origen del derecho administrativo en España
 - 11.2. Principios del derecho administrativo
 - 11.3. La teoría del acto administrativo
 - 11.4. Los sujetos administrativos: organización y estructura de las Administraciones Públicas
 - 11.5. Los servidores del Estado
 - 11.6. La actividad administrativa
 - 11.7. Derecho administrativo y alimentos
- Tema 12. El derecho tributario
 - 12.1. Principios constitucionales del derecho tributario
 - 12.2. La Ley General Tributaria y los principios del orden tributario
 - 12.3. Clases de tributos
 - 12.4. Principales impuestos, directos e indirectos
 - 12.5. Impuestos autonómicos y locales
- Tema 13. Introducción al derecho alimentario
 - 13.1. Concepto y contenido del derecho alimentario
 - 13.2. Principales ramas del derecho que desarrollan normas sobre alimentos
 - 13.3. Las normas españolas sobre alimentos
 - 13.4. Las normas internacionales sobre alimentos
- Tema 14. El derecho alimentario internacional
 - 14.1. Dimensión político-administrativa de las organizaciones internacionales relacionadas con los alimentos
 - 14.2. Las normas alimentarias internacionales y la regulación del comercio internacional de alimentos
 - 14.3. El derecho alimentario internacional y la Unión Europea
- Tema 15. El derecho alimentario europeo
 - 15.1. Las instituciones de la Unión Europea relacionadas con los alimentos
 - 15.2. La estructura y el contenido del derecho de la Unión Europea y del derecho alimentario europeo
 - 15.3. Las relaciones entre el derecho de la Unión Europea y los derechos nacionales
 - 15.4. El control jurisdiccional del derecho alimentario europeo
- Tema 16. El derecho alimentario administrativo
 - 16.1. Administración Pública y control de la seguridad alimentaria
 - 16.2. La actividad administrativa en materia de seguridad alimentaria: limitación (normas limitativas, autorizaciones, comunicaciones y declaraciones responsables, información, potestad administrativa de inspección, órdenes y prohibiciones), fomento y servicio público.

- Tema 17. Las responsabilidades jurídicas
 - 17.1. La responsabilidad administrativa, civil y penal
 - 17.2. La responsabilidad patrimonial de la Administración Pública
- Tema 18. El sistema de garantías
 - 18.1. Los controles no judiciales (denuncias, reclamaciones y arbitraje, y recursos administrativos)
 - 18.2. Los controles judiciales (civiles, penales y contencioso-administrativos)
- Tema 19. La calidad de los alimentos
 - 19.1. Normas de calidad
 - 19.2. Organismos de normalización
 - 19.3. Términos y conceptos asociados: Mercado CE, Certificación y Acreditación
- Tema 20. El control oficial de los alimentos
 - 20.1. Principios generales del control alimentario. Inspección.
 - 20.2. Toma de muestra.
 - 20.3. Control de higiene personal.
 - 20.4. Examen de material escrito y documental.
 - 20.5. Verificación y resultados.
 - 20.6. Técnica de autocontrol.
- Tema 21. Información alimentaria y etiquetado
 - 21.1. Información alimentaria facilitada al consumidor. Etiquetado, presentación y publicidad.
 - 21.2. Etiquetado nutricional
 - 21.3. Etiquetado ecológico
- Tema 22. Comercialización de productos alimentarios
 - 22.1. Declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos
 - 22.2. Comunicaciones comerciales
 - 22.3. Régimen jurídico para su utilización
- Tema 23. Alimentos de innovación
 - 23.1. Nuevos alimentos.
 - 23.2. Alimentos transgénicos.
 - 23.3. Alimentos Funcionales.
 - 23.4. Alimentos de diseño.
 - 23.5. Otros alimentos.
 - 23.6. Procedimientos de Solicitud, Autorización y Comercialización. Regulación.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE23 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios a empresas, instituciones o particulares.
- Conocer los límites legales de las prácticas dietéticas y conocer los mecanismos de acción que se deben realizar al detectar profesionales fraudulentos.
- Conocer los límites éticos de la práctica dietética definidos por el código deontológico de la profesión.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases de problemas/Casos Prácticos	18
	Seminarios y talleres	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	12
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	24
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	14
	Trabajo individual en campus virtual	16

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	1 Entregas de Ejercicios/Portafolios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- ANÓNIMO. Symposium sur le contrôle des denrées alimentaires (Rome, 12-15 septembre 1978). Commission des Communautés Européennes, Bruxelles, Belgium;1980.
- BARROS, C. y otros. Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria. EYPASA, Madrid; 1992.
- BIGWOOD, E.J. y A. GERARD. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. Vol 1: Introducción y ámbito general de aplicación. Vol. 2: Elementos de motivación y elementos de cualificación. Vol. 3: Elementos estructurales y elementos institucionales. Vol. 4: Elementos de control y de sanción y conclusión. Ensayo de síntesis de un derecho moderno de alimentación. SID-Alimentaria, Madrid.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- BERGKAM, L. Food regulation and consumer protection an over view. World Food Regulation Review; 1991, n1, 14-19.
- DEBOYSER, P. Le droit communautaire relatif aux denrées alimentaires. Story-scientia. Bruselas; 1989.
- DERACHE, J. La seguridad alimentaria. Reglamentación europea. Toxicología y seguridad de los alimentos. Barcelona; 1990.
- Comisión Europea. El ABC del derecho de la Unión Europea. Luxemburgo; 2011.
- FAO. Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de alimentos. FAO, Roma; 1976.

- FAO. Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimiento, 14ª ed. FAO, Roma; 2004. Versión electrónica disponible en: http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp
- FAO. Codex Alimentarius. 2ª edición. Varios volúmenes. FAO, Roma; 1992. Versión electrónica en: <http://www.codexalimentarius.net/>
- FONTAINE, P. La declaración de Schuman (1950-1990). Una nueva idea para Europa. Documentación europea. Luxemburgo; 1992.
- FRANCISCO POLLEDO, J.J. Gestión de la seguridad alimentaria. Mundi-Prensa, Madrid; 2002.
- GERARD, A. Elementos del derecho de la alimentación: estructura, principio y disposiciones esenciales. FAO, Roma; 1975.
- GOODBURN, K. ed. EU Food Law, a practical guide. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK; 2001.
- Legislación Alimentaria. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. Tecnos, Madrid; 2006.
- KLAUS-DIETER BORCHARDT. El ABC del derecho comunitario. Dirección General de educación y Cultura. Comisión Europea. Bruselas; 2000.
- LIÑAN NOGUERAS, D.J. Textos jurídicos básicos de la Unión Europea. La ley, Madrid; 2011.
- LOSADA-MANOSALVAS, S. La gestión de la seguridad alimentaria. Ariel, Barcelona; 2001.
- MANGAS MARTIN, A; LIÑAN NOGUERAS, D.J. Instituciones y derecho de la Unión Europea. Tecnos, Madrid; 2012.
- MATTERA, A. El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento. Civitas, Madrid; 1991.
- RECUERDA GIRELA, M.A. Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra); 2006.

WEBS DE REFERENCIA:

Direcciones de páginas web de entidades responsables de la publicación oficial de las normativas de mayor utilidad en relación con la asignatura:

- Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es>
- Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex). <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>
- Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente - servidor Eurlex):

- Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM)
<http://eur-lex.europa.eu/COMIndex.do?ihmlang=es>
- Proyectos de reglamentaciones técnicas remitidas a la Unión Europea (procedimiento de información) –desde marzo de 2007:
http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_es.htm
- Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.
<http://www.codexalimentarius.net/>

Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <http://www.mapa.es>
- Ministerio de Sanidad y Consumo: <http://www.msc.es>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:
<http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>
- Sid-alimentaria. (actualización periódica). Legislación alimentaria clasificada por alimentos. Madrid.

Direcciones de página web de organismos públicos de la Unión Europea:

- Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO):
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm
- Tribunal de Justicia de la Unión Europea http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/

Glosario de términos utilizados en el derecho alimentario de la Unión Europea.

- Elaborado por el Gabinete de Información y Documentación del Centro Europeo para el Derecho del Consumo. <http://indealbruselas.googlepages.com/glosalim>

Glosario de alimentos de la FAO:

- <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf>

Revistas.

- Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación:
<http://aibadaredeco.googlepages.com/home>
- Revista de derecho alimentario: <http://www.agranet.com/portal/puboptions.jsp?Option=menu&publd=ag092>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: