1.ASIGNATURA / COURSE TITLE

DEONTOLOGÍA/ DEONTHOLOGY

1.1. Código / Course number

18446

1.2. Materia / Content area

DEONTOLOGÍA/ DEONTHOLOGY

1.3. Tipo / Course type

Troncal / Compulsory

1.4. Nivel / Course level

Grado / Grade

1.5. Curso/ Year

Tercer curso/ third course

1.6. Semestre / Semester

Segundo / second

1.7. Idioma de impartición/ Teaching language

Castellano

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / Minimum attendance requirement

1.10. Datos del equipo docente / Faculty data

Poveda De Agustín, Jesús	
Departamento/U.O.:	Departamento de Psiquiatría
Centro/U.O.:	Facultad de Medicina
Dirección Postal:	Facultad de Medicina
	Módulo Psiquiatría Campus Medicina C/ Arzobispo Morcillo, 2 28029 Madrid
Teléfono:	914975488
Fax:	914975353
Correo Electrónico:	jesus.poveda@uam.es

López García, Pilar	
Departamento/U.O.:	Departamento de Psiquiatría
Centro/U.O.:	Facultad de Medicina
Dirección Postal:	Facultad de Medicina
	Módulo Psiquiatría Campus Medicina C/ Arzobispo Morcillo, 2 28029 Madrid
Teléfono:	914975448
Fax:	914975353
Correo Electrónico:	p.lopez@uam.es

Molla Lorente, Esperanza	
Departamento/U.O.:	Departamento de Química Agrícola
Centro/U.O.:	Facultad de Ciencias
Dirección Postal:	Edif. Facultad Ciencias
	Módulo Modulo 10 / Despacho 408 Campus de Cantoblanco C/ Fco. Tomás y Valiente 7 28049 Madrid
Teléfono:	914975258

Fax:	.
Correo Electrónico:	esperanza.molla@uam.es

Benítez García, Vanesa	
Departamento/U.O.:	Departamento de Química Agrícola
Centro/U.O.:	Facultad de Ciencias
Dirección Postal:	Edif. Facultad Ciencias
.	Módulo C-VII / Despacho C-VII-205 Campus de Cantoblanco C/ Fco. Tomás y Valiente 7 28049 Madrid .
Teléfono:	914972583
Fax:	
Correo Electrónico:	vanesa.benitez@uam.es
Página personal:	

Alberto Muñoz Villarreal	
Departamento/U.O.:	Departamento de Derecho Público. Área Derecho Administrativo
Centro/U.O.:	Facultad de Derecho
Dirección Postal:	Edif. Facultad de Derecho
.	Módulo Derecho Admon. Campus de Cantoblanco C/ Kelsen, 1 28049 Madrid .
Teléfono:	914978054
Fax:	.
Correo Electrónico:	alberto.munnoz@uam.es

1.11. Objetivos del curso / Course objectives

Objetivos

Adquirir conocimientos necesarios sobre los aspectos deontológicos, éticos, y legales relacionados con la profesión de dietistas-nutricionistas de cara a lograr un nivel adecuado de protección de la vida y la salud de las personas, proteger los intereses de los consumidores con aplicación de prácticas pertinentes y justas en el procesamiento y comercio de los

alimentos, teniendo en cuenta el bienestar de los animales, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente.

Competencias a desarrollar

1. 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.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. Reconocer 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 a la motivación por la calidad.
4. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
5. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
6. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
7. Conocimiento de los conceptos establecidos en las diferentes normativas y regulaciones alimentarias generadas por los diferentes organismos nacionales e internacionales.

1.12. Contenidos del programa / Course contents

INRODUCCION A LA ASIGNATURA (Todos) *(1 hora)*

ASPECTOS LEGALES (coord. Fac. Derecho)

Tema 1: EL DERECHO Y LA ADMINISTRACIÓN CONCEPTOS FUNDAMENTALES. El Derecho: definición. La norma jurídica. El ordenamiento jurídico. La Administración y el Derecho Administrativo. La Unión Europea. Sistema de Fuentes. Actos administrativos *(3 horas)*.

Tema 2: EL DERECHO ALIMENTARIO: EVOLUCIÓN Y SITUACIÓN ACTUAL. El Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria y el nuevo enfoque “de la granja a la mesa”. El Reglamento Comunitario 178/2002 y la Ley estatal 17/2011. La Trazabilidad *(3 horas)*.

Tema 3: CONCEPTO DE ALIMENTO: Concepto de alimento en el Reglamento 178/2002. Nuevos alimentos y OMG *(2 horas)*.

Tema 4: LOS ORGANISMOS ESPECIALIZADOS EN MATERIA ALIMENTARIA. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Composición, funcionamiento y competencias *(1 hora)*.

Tema 5: EL PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN. Aplicación en el marco del método del análisis del riesgo: Determinación o evaluación del riesgo; Gestión del riesgo; y Comunicación del riesgo. Medidas de emergencia. Sistemas de alerta rápida alimentaria *(2 horas)*.

Tema 6: ETIQUETADO y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. Principios generales. Información obligatoria del etiquetado. Las alegaciones de propiedades saludables *(2 horas)*.

Tema 7: REGISTROS DE ALIMENTOS Y PIENSOS. Registros estatales y registros autonómicos. Autorizaciones sanitarias. Empresas y productos sometidos a inscripción en los registros *(1 hora)*.

Tema 8: INSPECCIÓN, HIGIENE Y CONTROL ALIMENTARIOS. Normativa general en materia de higiene *(1 hora)*.

ASPECTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS RELATIVOS A LAS NORMATIVAS EXISTENTES (coord. Fac. Ciencias)

Tema 1. SISTEMAS DE INSPECCIÓN

- Plan Nacional de Control Oficial de la cadena alimentaria
- Controles oficiales de establecimientos alimentarios
- Infracciones alimentarias
- Procedimiento sancionador de establecimientos alimentarios

Tema 2. NORMATIVAS TÉCNICO-SANITARIAS

- Aguas de Bebida Envasada
- Alimentos Enriquecidos
- Alimentos Estimulantes y Derivados
- Azúcares y Derivados
- Bebidas

    - Alcohólicas
    - Refrescos, horchatas y zumos
- Complementos Alimenticios
    - Condimentos y Especias
    - Dietéticos
- Frutas, Verduras y Derivados
- Grasas Comestibles
- Harinas y Derivados
- Otros Productos
    - Caldos, Consomés, Sopas y Cremas
    - Cereales en Copos o Expandidos
    - Comidas Preparadas / Restauración
    - Helados
    - Patatas Fritas y Productos de Aperitivo
- Productos De Origen Animal

Tema 3. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

- Información Nutricional, cantidades diarias recomendadas, ingestas adecuadas
- Normativa particular de algunos alimentos. Alimentos transgénicos, Nuevos alimentos e ingredientes.
- Etiquetado o información de carácter voluntario: identificación geográfica protegida, alimentos ecológicos, nuevos alimentos, cantidades diarias orientativas
- Etiquetado y publicidad: normas de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Ley general de publicidad

Tema 4. COMERCIO MINORISTA

- Reglamentación técnico sanitaria del comercio minorista de alimentación.
- Asociación para la autorregulación de la comunicación comercial. Acuerdo interpretativo sobre la publicidad de las propiedades de los alimentos en relación con la salud
- Código de autorregulación de la publicidad de bebidas y alimentos dirigida a menores

Tema 5. DISPOSICIONES COMUNITARIAS RELATIVAS A LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- Registro Sanitario de Alimentos

- Normas de Higiene de Los Productos Alimenticios y Normas Relativas a los manipuladores de Alimentos
- Principio y requisitos generales de la legislación alimentaria y procedimiento sobre seguridad alimentaria

DEONTOLOGÍA Y ASPECTOS SANITARIOS (coord. Fac. Medicina)

Tema 1. CONCEPTOS DE ÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL. LEY CIVIL, CÓDIGOS PROFESIONALES, NORMA DEONTOLÓGICA

Tema 2. LOS COLEGIOS PROFESIONALES: NATURALEZA Y FUNCIONES. LAS SOCIEDADES PROFESIONALES. DEBERES BÁSICOS DEL DIETISTA.

Tema 3. CONVENIO SOBRE LOS DERECHOS DEL HOMBRE Y LA BIOMEDICINA. PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA DEONTOLOGÍA PROFESIONAL DEL DIETISTA EN LOS CÓDIGOS EUROPEOS Y AMERICANOS.

Tema 4. EL DIETISTA CLÍNICO. RELACIONES INTERPROFESIONALES. LA CONSULTA INTERPROFESIONAL. AUTONOMÍA Y JERARQUÍA DE LA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA. EL DISENSO Y SUS MANIFESTACIONES.

Tema 5. LA ATENCIÓN PROFESIONAL A LOS PACIENTES INDIVIDUALES: DERECHOS Y DEBERES. LA OBJECIÓN DE CONCIENCIA.

Tema 6. LA DECISIÓN TERAPÉUTICA EN EL CONTEXTO DE LA RELACIÓN HUMANA CON EL PACIENTE. LA ATENCIÓN A LOS ENFERMOS TERMINALES Y EUTANASIA.

Tema 7. LEY BÁSICA REGULADORA DE LA AUTONOMÍA DEL PACIENTE. DERECHO DEL PACIENTE A LA INFORMACIÓN SANITARIA. DERECHO DEL PACIENTE A LA INTIMIDAD. EL SECRETO PROFESIONAL.

Tema 8. EL RESPETO DE LA AUTONOMÍA DEL PACIENTE. EL CONSENTIMIENTO INFORMADO. INSTRUCCIONES PREVIAS. DERECHO DEL PACIENTE A LA DOCUMENTACIÓN CLÍNICA. HISTORIA CLÍNICA.

Tema 9. ÉTICA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. EL FRAUDE CIENTÍFICO. ÉTICA DE LA PUBLICACIÓN CIENTÍFICA.

SEMINARIOS

Se definirán una serie de temáticas relacionadas con la problemática de la deontología profesional de los dietistas-nutricionistas. Algunos ejemplos de temas a desarrollar en estos seminarios son:

- cultura, religión y alimentación
- publicidad y alimentación
- producción orgánica o ecológica y alimentación
- aditivos y componentes químicos
- educación y alimentación (educación alimentaria en las escuelas)
- productos dietéticos milagrosos

1.13. Referencias de consulta / Course bibliography

Páginas web para búsquedas de normativas

http://www.aesan.mspsi.gob.es/
http://www.efsa.europa.eu/
http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp
http://www.fao.org/index_es.htm
http://cordis.europa.eu/food/
http://www.fda.gov/
http://www.marm.es/

2. Métodos docentes / Teaching methodology

- **Actividades presenciales**
  - Clases teóricas
  - Seminarios de resolución de casos prácticos
  - Presentación oral y debate sobre los trabajos realizados por los alumnos
  - Tutoría y evaluación

- **Actividades dirigidas**
  - Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo realizado por el alumno
  - Tutorías de puesta en común de los trabajos
  - Docencia en red: A través de la página del profesor, correo electrónico e internet; uso de bases de datos toxicológicos
  - Tutorías de resolución de dudas

3. Tiempo de trabajo del estudiante / Student workload

		Nº de horas (%)	
Presencial	Clases teóricas	38	50 h (%) (33,3%)
	Tutorías	2 h	
	Seminarios	6 h	
	Realización de exámenes	4 h	
No presencial	Preparación y exposición de trabajos individuales	30 h	100 (66,6%)
	Resolución casos prácticos para seminarios	15 h	
	horas de estudio y aprendizaje autónomo del estudiante	55	
Carga total de horas de trabajo: 25 horas por 6 ECTS		**150h**	

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / Evaluation procedures and weight of components in the final grade

- **Descripción detallada del procedimiento para la evaluación**

  - **Porcentajes en la calificación final (Convocatoria ordinaria)**

Exámenes (1 examen por bloque): (Test + Preguntas cortas): 50%

Prácticas (Seminarios): 10%.

Trabajo: 40%

  - **Porcentajes en la calificación final (Convocatoria extraordinaria)**

Exámenes (Test + Preguntas cortas + preguntas sobre casos prácticos): 60%

Prácticas (Seminarios): 15%

Trabajo: 25%

5. Cronograma* / Course calendar

Ver damero.
*Este cronograma tiene carácter orientativo.