



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

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 languages**

Español

1.8. **Requisitos previos / Prerequisites**

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



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

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

Mollá Lorente, Esperanza

Departamento/U.O.:	Departamento de Química Agrícola
Centro/U.O.:	Facultad de Ciencias
Dirección Postal:	Edif. Facultad Ciencias



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

	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, Vanesa

Departamento/U.O.:	Departamento de Química Agrícola
Centro/U.O.:	Facultad de Ciencias
Dirección Postal:	Edif. Facultad Ciencias Módulo X / Despacho 406 Campus de Cantoblanco C/ Fco. Tomás y Valiente 7 28049 Madrid
Teléfono:	914972583
Fax:	914973826
Correo Electrónico:	vanesa.benitez@uam.es

Muñoz Villareal, Alberto

Departamento/U.O.:	Departamento de Derecho Público y Filosofía Jurídica
Centro/U.O.:	Facultad de Derecho
Dirección Postal:	Edif. Facultad de Derecho Módulo Derecho administrativo Campus de Cantoblanco C/ Kelsen, 1 28049 Madrid
Teléfono:	914978054



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

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

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



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

1.12. Contenidos del programa / **Course contents**

INTRODUCCION 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).



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

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 Especies ○ Dietéticos
- Frutas, Verduras y Derivados
- Grasas Comestibles
- Harinas y Derivados
- Otros Productos ○ Caldos, Consomé, 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 DISEÑO Y SUS MANIFESTACIONES.

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



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

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

REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS Y TRABAJOS TUTORIZADOS

Se procederá a la evaluación y discusión de casos prácticos, asistencia a sesiones clínicas, seminarios y charlas así como la realización de talleres organizados tanto por el departamento y la facultad como por entidades externas cuando la temática está íntimamente relacionada con el contenido de la asignatura y las competencias que el estudiante debe adquirir. La organización y realización de estas actividades dependerá de la oferta de las instituciones implicadas por lo que no se podrá presentar una programación ni su inclusión en los planes de estudios. Los alumnos serán informados con suficiente antelación a lo largo del curso y se habilitarán los espacios necesarios según necesidades.



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

1.13. Referencias de consulta / **Course bibliography**

Páginas web para búsquedas de normativas

<http://www.aesan.mpsi.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
- Discusión de casos prácticos
- Realización de talleres
- Docencia en red: A través de la página del profesor, correo electrónico e internet; uso de bases de datos toxicológicas
- Tutorías de resolución de dudas

3. **Tiempo de trabajo del estudiante / Student workload**

Tipo de actividad		Nº de horas (%)	
Presencial	Clases teóricas	38	50h (33,3%)
	Seminarios	6	
	Tutorías programadas	2	
	Realización del examen final	4	



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

No presencial	Estudio personal de teoría	55	100h (66,6%)
	Estudio personal de casos y seminarios	15	
	Preparación examen final	30	
Nº total de horas de trabajo: 25 horas x 6 ECTS		150 h (100%)	

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

Semana Week	Contenido Contents	Horas presenciales Class hours	Horas no presenciales Independent study time
1	clases teóricas	3	3
2	clases teóricas	3	3
3	clase teóricas	3	3



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina
Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6
Curso Académico: 2016-17

Semana Week	Contenido Contents	Horas presenciales Class hours	Horas no presenciales Independent study time
4	clases teóricas	3	3
5	clases teóricas	3	3
6	3clases teóricas	3	3
7	clases teóricas	3	3
8	clases teóricas	3	3
9	clases teóricas	3	3
10	clases teóricas	3	3
11	clases teóricas	3	3
12	clases teóricas	3	3
13	clases teóricas	2	2

*Este cronograma tiene carácter orientativo. Los seminarios y tutorías se intercalarán a lo largo del curso según las necesidades y evolución de la asignatura.