



Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

## 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

### 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



Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

	Módulo Psiquiatría Campus Medicina C/ Arzobispo Morcillo, 2 28029 Madrid
<b>Teléfono:</b>	914975488
<b>Fax:</b>	914975353
<b>Correo Electrónico:</b>	<a href="mailto:jesus.poveda@uam.es">jesus.poveda@uam.es</a>

### López García, Pilar

<b>Departamento/U.O.:</b>	Departamento de Psiquiatría
<b>Centro/U.O.:</b>	Facultad de Medicina
<b>Dirección Postal:</b>	Facultad de Medicina
	Módulo Psiquiatría Campus Medicina C/ Arzobispo Morcillo, 2 28029 Madrid
<b>Teléfono:</b>	914975448
<b>Fax:</b>	914975353
<b>Correo Electrónico:</b>	<a href="mailto:p.lopez@uam.es">p.lopez@uam.es</a>

### Mollá Lorente, Esperanza

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



Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

	Módulo Modulo 10 / Despacho 408 Campus de Cantoblanco C/ Fco. Tomás y Valiente 7 28049 Madrid
<b>Teléfono:</b>	914975258
<b>Fax:</b>	
<b>Correo Electrónico:</b>	<a href="mailto:esperanza.molla@uam.es">esperanza.molla@uam.es</a>

### **Benítez, Vanesa**

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

### **Muñoz Villarreal, Alberto**

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



Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

Fax:

Correo Electrónico: [alberto.munnoz@uam.es](mailto: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.



Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

- 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](#)

**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: 2018-19

## 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 ○ Expandidos ○ Comidas Preparadas / Restauración ○ Helados
  - Patatas Fritas y Productos de Aperitivo
  - Productos De Origen Animal

### Tema 3. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS



Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

- 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.



Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

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 OBJECCIÓN 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. (Medicina)
- Publicidad y alimentación (Medicina).
- Reglamentación técnico sanitaria de alimentos. (Ciencias)
- Productos dietéticos milagrosos (Medicina)

## REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS Y TRABAJOS TUTORIZADOS

Se procederá a la evaluación y discusión de casos prácticos, asistencia a sesión es 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 daderos. Los





Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

alumnos serán informados con suficiente antelación a lo largo del curso y se habilitarán los espacios necesarios según necesidades

### 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.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)  
[http://www.fao.org/index\\_es.htm](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 toxicológicos
- 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	



Asignatura: Deontología  
Código: 18446  
Centro: Medicina  
Titulación: Nutrición  
Nivel: Grado  
Tipo: Obligatoria  
Nº de créditos: 6  
Curso Académico: 2018-19

	Tutorías programadas	2	
	Realización del examen final	4	
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
<b>Semana Week</b>	<b>Contenido Contents</b>	<b>Horas presenciales Class hours</b>	<b>Horas no presenciales Independent study time</b>
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.