



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS
Curso Académico 2017-18

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



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS
Curso Académico 2017-18

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



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS
Curso Académico 2017-18

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



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS
Curso Académico 2017-18

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**

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).



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS
Curso Académico 2017-18

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



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS
Curso Académico 2017-18

- 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 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



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS
Curso Académico 2017-18

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)**



Asignatura: Deontología
Código: 18446
Centro: Medicina Titulación: Nutrición
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS
Curso Académico 2017-18

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.