

Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
Semana 1	<p>Tema 1. Derecho y legislación alimentaria. El marco nacional e internacional del derecho alimentario</p> <p>1.1. ¿Cómo estudiar este tema? 1.2. Derecho y legislación alimentaria 1.3. Derecho alimentario y ordenamiento jurídico 1.4. El marco nacional e internacional del derecho alimentario 1.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 1 (0,1 puntos)</p>
Semana 2	<p>Tema 2. Ordenación alimentaria</p> <p>2.1. ¿Cómo estudiar este tema? 2.2. Organizaciones alimentarias 2.3. Codex Alimentarius y Código Alimentario Español 2.4. Libros Verdes y Libros Blancos 2.5. Legislación alimentaria europea 2.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 2 (0,1 puntos)</p> <p>Trabajo: alertas alimentarias (1,25 puntos)</p>
Semana 3	<p>Tema 3. La cadena alimentaria</p> <p>3.1. ¿Cómo estudiar este tema? 3.2. Legislación sobre seguridad alimentaria y protección al consumidor 3.3. Evaluación, gestión y comunicación de riesgo 3.4. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)</p>	
Semana 4	<p>Tema 3. La cadena alimentaria (continuación)</p> <p>3.5. Red de alerta 3.6. Control oficial de la cadena alimentaria 3.7. Registro general sanitario de empresas alimentarias y notificación de alimentos 3.8. Gestión de la calidad y seguridad en la industria alimentaria. Prerrequisitos y APPCC 3.9. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 3 (0,1 puntos)</p> <p>Talleres virtuales (3,2 puntos)</p>
Semana 5	<p>Tema 4. Aspectos legales de la información a los consumidores</p> <p>4.1. ¿Cómo estudiar este tema? 4.2. Trazabilidad 4.3. Etiquetado de productos 4.4. Declaraciones saludables y nutricionales. Etiquetado ecológico 4.5. Denominación de origen protegido. Especialidades tradicionales garantizadas 4.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 4 (0,1 puntos)</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
Semana 6	<p>Tema 5. Legislación específica aplicada a los alimentos de origen animal</p> <p>5.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>5.2. Desarrollo sostenible del medio ambiente. Producción agrícola. Alimentación de animales de consumo</p> <p>5.4. Huevos y ovoproductos</p> <p>5.5. Industria del pescado y marisco</p> <p>5.6. Industria láctea. Leche y derivados</p> <p>5.7. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 5 (0,1 puntos)</p> <p>Trabajo: Preguntas cortas (2,5 puntos)</p>
Semana 7	<p>Tema 6. Legislación específica aplicada a alimentos de origen no animal</p> <p>6.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>6.2. Aceites y grasas</p> <p>6.3. Harinas y derivados</p> <p>6.4. Hortalizas y verduras. Frutas</p> <p>6.5. Aditivos</p> <p>6.6. Bebidas no alcohólicas y alcohólicas</p> <p>6.7. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 6 (0,1 puntos)</p>
Semana 8	<p>Tema 7. Legislación específica de alimentos para grupos especiales</p> <p>7.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>7.2. Productos para alimentación especial (PARNUTS)</p> <p>7.3. Alimentos a base de cereales y alimentos infantiles</p> <p>7.4. Alimentos para deportistas. Alimentos para regímenes nutricionales específicos</p> <p>7.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 7 (0,1 puntos)</p>
Semana 9	<p>Tema 8. Otros alimentos</p> <p>8.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>8.2. Alimentos irradiados</p> <p>8.3. Transgénicos. Organismos modificados genéticamente</p> <p>8.4. Nuevos alimentos</p> <p>8.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 8 (0,1 puntos)</p>
Semana 10	Semana de repaso	
Semana 11	<p>Tema 9. Introducción a la deontología</p> <p>9.1 ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>9.2. Ética y deontología</p> <p>9.3. Los principios de la ética</p> <p>9.4. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 9 (0,1 puntos)</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
Semana 12	<p>Tema 10. El valor del dietista-nutricionista</p> <p>10.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>10.2. ¿Qué es ser dietista? Definiciones</p> <p>10.3. Código deontológico del dietista-nutricionista</p> <p>10.4. Colegio profesional. Misiones del colegio</p> <p>10.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 10 (0,1 puntos)</p>
Semana 13	<p>Tema 11. La ética empresarial</p> <p>11.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>11.2. La ética de la información. Campañas publicitarias</p> <p>11.3. Intrusismo profesional</p> <p>11.4. Investigación científica. Principios de Núremberg y Declaración de Helsinki</p> <p>11.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 11 (0,1 puntos)</p> <p>Foro: El etiquetado de los productos como reclamo al consumidor. La legislación vs la ética empresarial (0,6 puntos)</p> <p>Lectura: Crítica web (1,25 puntos)</p>
Semana 14	<p>Tema 12. Responsabilidad del dietista-nutricionista</p> <p>12.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>12.2. Responsabilidad del dietista</p> <p>12.3. El secreto profesional</p>	
Semana 15	<p>Tema 12. Responsabilidad del dietista-nutricionista (continuación)</p> <p>12.4. Deber de ciencia. Competencia profesional</p> <p>12.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 12 (0,1 puntos)</p>
Semana 16	Semana de exámenes	

NOTA

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.