



Universidad  
de Alcalá



**cunimad**

Centro de Educación Superior

# GUÍA DOCENTE

## Deontología y Legislación Alimentaria

**Grado en Nutrición Humana y Dietética**  
**Centro de Educación superior CUNIMAD**  
**Universidad de Alcalá**

**Curso Académico 2023/24**  
**3<sup>er</sup> Curso - 1<sup>er</sup> Cuatrimestre**

## GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	<b>Deontología y Legislación Alimentaria</b>
Código:	<b>571020</b>
Titulación en la que se imparte	<b>Grado Nutrición Humana y Dietética</b>
Departamento y Área de Conocimiento:	<b>Centro Superior de Educación CUNIMAD</b>
Carácter:	<b>Obligatoria</b>
Créditos ECTS:	<b>6 ECTS</b>
Curso y cuatrimestre:	<b>3<sup>er</sup>, 1<sup>er</sup> cuatrimestre</b>
Profesorado:	Dra. Carmen González
Horario de Tutoría:	<b>Se establecerá el primer día de clase</b>
Idioma en el que se imparte:	Español

### 1. PRESENTACIÓN

La deontología y la legislación alimentaria son indispensables en el trabajo diario del dietista-nutricionista. La deontología puede definirse brevemente como los deberes y principios de una profesión, y la legislación sea alimentaria o no, son el conjunto de normas de obligado cumplimiento que deben ser tenidas en cuenta por los ciudadanos. Es imprescindible el conocimiento de las leyes vigentes y su aplicación para el correcto desarrollo de la profesión. De este modo, las leyes tienen en su mayoría una fundamentación ética que permite la armonía y el buen hacer en la sociedad. Además, no debemos olvidar que el/la dietista-nutricionista es un/a profesional de la salud por lo que se encontrará ante problemas humanos reales en su día a día y debe tener una sólida base para resolverlos.

La asignatura de Deontología y Legislación Alimentaria no pretende ser una asignatura estática e inamovible. Las cuestiones legales serán estudiadas a la luz de las actuales leyes con el añadido de que el alumno/a posea las herramientas necesarias para su propia actualización cuando éstas cambien. Así, aprenderemos cómo interpretar las leyes y dónde encontrarlas. A pesar, de que las cuestiones deontológicas no son tan variables como las leyes, sí que son muy numerosas las posibles situaciones, se pretende conceder las claves para el desarrollo de juicio crítico y una labor profesional honesta y humana.

### 2. COMPETENCIAS

#### Competencias Generales

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en 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. 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.
  3. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
  4. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

### Competencias Específicas

1. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
2. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
3. Analizar y valorar los Códigos establecidos para la profesión de Nutricionistas-Dietistas en los países donde está desarrollada la profesión, y los principios de código preparados para nuestro país.

## 3. CONTENIDOS

Bloques de contenido	Total de clases, créditos u horas
<b>Tema 1. Derecho y legislación alimentaria. El marco nacional e internacional del derecho alimentario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 2. Ordenación Alimentaria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> <li>• 1h Taller virtual</li> </ul>
<b>Tema 3. La cadena alimentaria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 4. Aspectos legales de la información a los consumidores</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 5. Legislación específica aplicada a alimentos de origen animal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 6. Legislación específica aplicada a alimentos de origen no animal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>

<b>Tema 7. Legislación específica de alimentos para grupos especiales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 8. Otros alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 9. Introducción a la deontología</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 10. El valor del dietista-nutricionista</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 11. Ética empresarial</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<b>Tema 12. Responsabilidades del dietista nutricionista</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> <li>• 1h Taller virtual</li> </ul>
<b>TOTAL horas de clase</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 17 horas</li> </ul>

#### 4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.-ACTIVIDADES FORMATIVAS

##### 4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	Sesiones presenciales virtuales	15
	Talleres de prácticas virtuales	2
	Tutorías	5
	Realización del examen final presencial	2
	Total:24 h	
Número de horas del trabajo propio del estudiantado:	Lecciones magistrales	6
	Estudio del material básico	50
	Lectura material complementario	25
	Trabajos, casos prácticos, test.	21
	Talleres de prácticas virtuales	6
	Tutorías	11
	Trabajo colaborativo	7
Total:126 h		
<b>Total horas</b>	<b>150h</b>	

## 4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

<p><b>En las actividades presenciales</b></p>	<p>Grupo grande (T): clases expositivas y discusión virtuales síncronas con el alumnado. Se expondrán los contenidos de los temas, se explicarán los conceptos más importantes y se resolverán cuestiones que ayuden a la comprensión de los conceptos. Para favorecer la participación de los alumnos/as y la interacción con el profesor/a se podrán utilizar dinámicas participativas como chat y/o audio. El/La profesor/ar dispone de una pizarra electrónica que los/las alumnos/as visualizan en tiempo real.</p> <p>También se permite al/a alumno/a acceder a las grabaciones de las sesiones presenciales virtuales de las asignaturas, de manera que puede ver la clase en diferido.</p> <p>Asimismo, se realizarán Talleres de prácticas virtuales síncronos y con posibilidad de verlos en diferidos, en los que se trabajarán casos prácticos y resolución de problemas</p> <p>Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad: material docente audiovisual preparado por el/la profesor/a (vídeos y presentaciones PowerPoint), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma Canvas, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc.</p>
<p><b>En las actividades no presenciales</b></p>	<p>Estudio autónomo. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.</p> <p>Utilización del chat y de los foros accesibles a través del campus virtual para favorecer el contacto de los/las alumnos/as con el profesorado de la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.</p>

## 5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

En cada curso académico el/la estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el/la estudiante podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el/la estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al/la Coordinador/a

de la Titulación en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos/as estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación. La solicitud será resuelta por la Dirección Académica, tras valorar la documentación aportada, y podrá ser aceptada o no.

#### **Criterios de evaluación y de calificación:**

- Participación activa en las clases y actividades propuestas.
- Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
- Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
- Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
- Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
- Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.
- Cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio.
- Destreza en la realización de las prácticas en el laboratorio, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

**Por tratarse de una materia de carácter marcadamente experimental y técnica, la realización y superación de los talleres prácticos virtuales es obligatoria para todos los/las estudiantes/as que cursen la asignatura, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua como final) como en convocatoria extraordinaria.**

#### **Convocatoria Ordinaria**

##### **Evaluación Continua:**

Se valorará la participación activa de los/las estudiantes en todas las actividades realizadas, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas. los/las estudiantes deberán demostrar un nivel mínimo (50% de la calificación total de las actividades) en la adquisición de las competencias correspondientes para superar la asignatura.

**La realización y superación de los talleres prácticos virtuales se consideran imprescindibles, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua y final) como extraordinaria**

Si el/la estudiante no participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje realizando y entregando todas **las actividades obligatorias** propuestas por el/la docente se considerará suspenso en la **convocatoria ordinaria**.

La prueba de evaluación final presencial debe ser aprobada por el/la estudiante para poder aplicar los porcentajes de ponderación establecidos en esta guía y superar la asignatura.

El aprendizaje de cada estudiante se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

	<b>PONDERACIÓN MIN</b>	<b>PONDERACIÓN MAX</b>
<b><i>Actividades de evaluación continua</i></b>		
<b>Participación en foros y otros medios participativos</b>	5	10
<b>Realización de trabajos, proyectos y casos</b>	20	30
<b>Realización de Talleres Virtuales</b>	20	20
<b>Test de autoevaluación</b>	5	10
<b><i>Prueba de evaluación final presencial</i></b>	40	40

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria.

### **Evaluación Final:**

Evaluación final:

Se realizará una prueba presencial, que constará de las siguientes partes:

1. Parte teórica que consistirá en:
  - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre el contenido teórico que supone un 40% de la nota final
  - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre las actividades obligatorias de la asignatura que supone un 40% de la nota.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar cada parte con una nota igual o superior a 5.

2. Parte práctica (20%). En el supuesto de que el/la estudiante haya realizado y no superado los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen que consistirá en una prueba, de diferente tipología, relativa a los talleres prácticos virtuales.

Para aprobar la prueba de evaluación final es necesario superar ambas partes con nota igual o superior a 5.

### **Convocatoria Extraordinaria**

En el caso de que el/la estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera las competencias descritas en esta guía, podrá realizar la convocatoria extraordinaria que seguirá los mismos criterios de la evaluación y calificación que la convocatoria ordinaria (continua o final).

Consistirá en una prueba presencial con preguntas, problemas y/o ejercicios que permitan valorar la adquisición por parte del/la estudiante de las competencias de dicha asignatura.

Para optar a la convocatoria extraordinaria, los/las estudiantes habrán tenido que realizar todos los talleres prácticos virtuales.

Los/las estudiantes que hayan realizado y no superado los talleres prácticos virtuales deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía básica

Los textos necesarios para el estudio de la asignatura han sido elaborados por CUNIMAD y están disponibles en formato digital para consulta, descarga e impresión en el aula virtual.

### Bibliografía complementaria

1. Aschemann-Witzel J, Pérez-Cueto FJA, Strand M, Verbeke W, Bech-Larsen T. Factores de éxito en campañas de alimentación saludable: un estudio de casos. Nutr. Hosp. [Internet]. 2012; 27(5): 1536-1541.
2. Bachmann Fuentes RI. «Normas de seguridad alimentaria de la unión europea: presumiendo la inocuidad de los Organismos modificados genéticamente». Actualidad Jurídica Ambiental [revista en Internet] 2013
3. Barros, C. Base legal aplicable al etiquetado de los productos alimenticios y alimentarios. Madrid: Visión Libros; 2009.
4. Barros Santos C. Los aditivos en la alimentación de los españoles y la legislación que regula su autorización y uso. 2ª ed. Madrid: Vision Libros; 2009.
5. Borchardt KD. El ABC del Derecho de la Unión Europea. Bruselas: Oficina de Publicaciones (Comisión Europea); 2011.
6. Guía Normativa de Comercialización de Huevos y Ovoproductos. Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat; 2004. [Recurso online].

7. López González JI. coordinador. Lecciones de derecho alimentario. 3ª ed. Hispalex: Madrid; 2013.
8. López Guzmán J. La integridad en el ámbito profesional sanitario. Granada: Comares; 2013
9. Savater F. Ética para amateur. Madrid: Ariel; 2008.
10. Tejedor-García N., García-Pastor C, Benito-Martínez S., de Lucio-Cazaña FJ. Medicina herbal china ofertada en páginas web en español: calidad de la información y riesgos. Gac Sanit. [revista en Internet] 2018, 32(1): [54–60].

## **7. OBSERVACIONES**

Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación han de seguirse las pautas marcadas en el Reglamento por el que se establecen las Normas de Convivencia de la Universidad de Alcalá, así como las posibles implicaciones de las irregularidades cometidas durante dichas pruebas, incluyendo las consecuencias por cometer fraude académico según el Reglamento de Régimen Disciplinario del Estudiantado de la Universidad de Alcalá.