

# **Facultad de Farmacia**

## **Grado en Nutrición Humana y Dietética**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :**

**Legislación Alimentaria y Deontología  
(2022 - 2023)**

## 1. Datos descriptivos de la asignatura

<b>Asignatura: Legislación Alimentaria y Deontología</b>	<b>Código: 899593204</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Centro: <b>Facultad de Farmacia</b></li><li>- Lugar de impartición: <b>Facultad de Farmacia</b></li><li>- Titulación: <b>Grado en Nutrición Humana y Dietética</b></li><li>- Plan de Estudios: <b>2019 (Publicado en 2019-12-17)</b></li><li>- Rama de conocimiento: <b>Ciencias de la Salud</b></li><li>- Itinerario / Intensificación:</li><li>- Departamento/s: <b>Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica</b></li><li>- Área/s de conocimiento: <b>Nutrición y Bromatología</b></li><li>- Curso: <b>3</b></li><li>- Carácter: <b>Obligatoria</b></li><li>- Duración: <b>Segundo cuatrimestre</b></li><li>- Créditos ECTS: <b>4,5</b></li><li>- Modalidad de impartición: <b>Presencial</b></li><li>- Horario: <b>Enlace al horario</b></li><li>- Dirección web de la asignatura: <b><a href="http://www.campusvirtual.ull.es">http://www.campusvirtual.ull.es</a></b></li><li>- Idioma: <b>Español</b></li></ul>	

## 2. Requisitos para cursar la asignatura

## 3. Profesorado que imparte la asignatura

<b>Profesor/a Coordinador/a: ELENA MARIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ</b>
- Grupo: <b>1</b>
<b>General</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nombre: <b>ELENA MARIA</b></li><li>- Apellido: <b>RODRIGUEZ RODRIGUEZ</b></li><li>- Departamento: <b>Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica</b></li><li>- Área de conocimiento: <b>Nutrición y Bromatología</b></li></ul>
<b>Contacto</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teléfono 1: <b>922318043</b></li><li>- Teléfono 2:</li><li>- Correo electrónico: <b><a href="mailto:emrguez@ull.es">emrguez@ull.es</a></b></li><li>- Correo alternativo: <b><a href="mailto:emrguez@ull.edu.es">emrguez@ull.edu.es</a></b></li><li>- Web: <b><a href="http://www.campusvirtual.ull.es">http://www.campusvirtual.ull.es</a></b></li></ul>
<b>Tutorías primer cuatrimestre:</b>

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	2ª planta, Área de Nutrición y Bromatología
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	2ª planta, Área de Nutrición y Bromatología
Todo el cuatrimestre		Jueves	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	2ª planta, Área de Nutrición y Bromatología

Observaciones:

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	2ª planta, Área de Nutrición y Bromatología
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	2ª planta, Área de Nutrición y Bromatología
Todo el cuatrimestre		Jueves	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	2ª planta, Área de Nutrición y Bromatología

Observaciones:

#### 4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **MÓDULO 4. CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD**  
Perfil profesional:

#### 5. Competencias

##### Básicas

**CB1** - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

**CB2** - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

**CB3** - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de

estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

#### Generales

**CG1** - 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.

**CG2** - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

**CG3** - 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.

**CG4** - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

**CG5** - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

**CG23** - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

**CG24** - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

**CG25** - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

**CG29** - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

#### Específicas

**CE7** - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

**CE8** - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

**CE17** - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

**CE22** - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

**CE24** - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

**CE45** - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

## 6. Contenidos de la asignatura

### Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

**Clases magistrales 30 H.** Profesor ayudante doctor plaza DL 2179.

1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO ALIMENTARIO.
2. MARCO INTERNACIONAL Y NACIONAL DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
3. EL LIBRO BLANCO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

4. LA AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AESAN).
5. LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.
6. EL CONTROL OFICIAL DE LOS ALIMENTOS.
7. LEGISLACIÓN ESPECÍFICA DE ÁMBITO ALIMENTARIO.
8. ÉTICA Y DEONTOLOGÍA ALIMENTARIA.

**Seminarios 9 H:** Profesor ayudante doctor plaza DL 2179.

Normativa de estudio de cada uno de los temas teóricos

Estudio y manejo práctico de dicha normativa

**Exposiciones 3 H:** Profesor ayudante doctor plaza DL 2179.

Exposición de trabajos sobre cuestiones legislativas derivadas de los contenidos de la asignatura.

#### Actividades a desarrollar en otro idioma

En esta asignatura se impartirán 0,4 ECTS en inglés.

## 7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

### Descripción

Clases teóricas magistrales donde se expondrán los contenidos del temario

Clases prácticas con planteamientos, resolución de problemas y presentación oral de los trabajos elaborados.

Los alumnos han de defender un trabajo original individual o en grupo elaborado sobre un tema relacionado con la asignatura.

Aula virtual (plataforma Moodle) para el depósito del material complementario.

### Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	30,00	0,00	30,0	[CE45], [CE24], [CE8], [CG29], [CG24], [CG23], [CG4], [CG3], [CG1], [CB3]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	9,00	0,00	9,0	[CE22], [CE17], [CE7], [CG29], [CG25], [CG24], [CG23], [CG2], [CG1], [CB3], [CB1]
Realización de exámenes	3,00	0,00	3,0	[CE22], [CE17], [CG5], [CG1], [CB2], [CB1]
Exposición oral del estudiante	3,00	0,00	3,0	[CG5], [CG1], [CB2], [CB1]

Estudio y trabajo en grupo	0,00	7,00	7,0	[CG3], [CG2], [CG1]
Estudio y trabajo individual	0,00	10,50	10,5	[CG3], [CG1]
Estudio autónomo	0,00	50,00	50,0	[CG3], [CG1]
Total horas	45,00	67,50	112,50	
		Total ECTS	4,50	

## 8. Bibliografía / Recursos

### Bibliografía Básica

Cortina, Adela y Emilio Martínez, Ética, Akal, Madrid, 1998.

Recuerda Girela, Miguel Ángel, Código de derecho alimentario, Aranzadi, Cizur Menor (Navarra), 2012.

Rodríguez Fuentes, Vicente (dir.), El derecho agroalimentario, J.M. Bosch, Barcelona, 2003.

### Bibliografía Complementaria

AESAN. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.  
[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm).

MAPA. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/>

Web oficial de la Unión Europea. <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

CODEX ALIMENTARIUS. <http://www.codexalimentarius.org/>

FAO. Base de datos legislativa sobre el derecho a la alimentación.  
<https://www.fao.org/right-to-food/resources/resources-detail/es/c/1036324/>

Código de ética para la profesión de nutricionista y dietética.  
<https://www.efad.org/documents/international-code-of-ethics-and-code-of-good-practice-for-dietetics/>

Código internacional de ética y buenas prácticas de dietética.  
<https://www.eatrightpro.org/-/media/eatrightpro-files/career/code-of-ethics/codeofethicshandout.pdf>

### Otros Recursos

## 9. Sistema de evaluación y calificación

### Descripción

La evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del cuatrimestre con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal como especifica el Reglamento de Evaluación y Calificación de la ULL (BOC no 36, 23 de junio de 2022).

#### **Evaluación continua:**

Se realizan las siguientes pruebas:

- 1) **Seminarios (30%)**. Para superar esta actividad no se exige una puntuación mínima sino la asistencia al 100% de las sesiones. La calificación obtenida se sumará al resto de actividades evaluables (puntuación máxima 3.0 puntos sobre calificación global). Prueba tipo test sobre los seminarios realizados que constará de 20 preguntas, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta, cada pregunta mal contestada restará 0,2 puntos (3,0 puntos).
- 2) **Exposiciones (20%)**. Para superar esta actividad no se exige una puntuación mínima sino la asistencia al 100% de las sesiones. La calificación obtenida se sumará al resto de actividades evaluables (puntuación máxima 2.0 puntos sobre calificación global). El alumnado tendrá que exponer un tema relacionado con el contenido de la asignatura (2,0 puntos).
- 3) **Examen de los contenidos teóricos (50%)**: Para superar esta actividad se exige una puntuación mínima del 50% de la calificación máxima (puntuación máxima 5.0 puntos sobre calificación global). Examen tipo test con 30 preguntas, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo solo una correcta, cada pregunta mal contestada restará 0,33 puntos. Será necesario superar este examen para que tengan en cuenta el resto de las actividades evaluables.

**Evaluación única:** El alumnado que opte por esta modalidad de evaluación en esta asignatura deberá solicitarlo comunicándolo al coordinador, a través del procedimiento habilitado en el aula virtual de la misma, en el plazo de un mes a partir del inicio del cuatrimestre correspondiente. Solo por circunstancias sobrevenidas derivadas, tales como enfermedad grave, accidente o incompatibilidad de la jornada laboral, se podrán admitir solicitudes transcurrido el primer mes de docencia.

El/la estudiante realizará las siguientes pruebas de forma consecutiva. Para superar cada prueba será necesario obtener una puntuación de 5 sobre 10, y no se podrá suspender ninguna:

**Examen de los contenidos teóricos (60%)**. Puntuación máxima sobre la calificación final: 6 puntos. Si la puntuación es inferior a 5 puntos sobre 10 no se procederá a corregir el resto de pruebas. Será mediante examen tipo test de 30 preguntas tipo test, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta. Cada pregunta incorrecta restará 1 pregunta correcta.

**Examen de los seminarios (25%)**. Puntuación máxima de la prueba sobre la calificación final: 2.5 puntos. Examen tipo test con 20 preguntas, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta. Cada pregunta incorrecta restará 1 pregunta correcta.

**Exposición de un tema a concretar con el profesorado (15%)**. Puntos 1.5 puntos sobre calificación global

### Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas de respuesta corta	[CE45], [CE22], [CE17], [CE8], [CG29], [CG25], [CG24], [CG23], [CG5], [CG4], [CG3], [CG1], [CB3], [CB2], [CB1]	Exámen de teoría.Examen tipo test con 30 preguntas (5 puntos) Examen de seminarios. Prueba tipo test que constará de 20 preguntas (3 puntos)	80,00 %

Trabajos y proyectos	[CE24], [CE17], [CE7], [CG2], [CB3], [CB2], [CB1]	Exposición de trabajos elaborados en equipo (2 puntos)	20,00 %
----------------------	---	--	---------

## 10. Resultados de Aprendizaje

- Comprender el origen y la función de las normas alimentarias. Identificar las normas que regulan el sector agroalimentario.
- Capacidad para obtener, analizar e interpretar las normas alimentarias, mediante el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Conocer el funcionamiento de la Administración Pública en el sector agroalimentario.
- Conocer y comprender las responsabilidades derivadas del ejercicio profesional en el sector alimentario.
- Desarrollar capacidad para comunicar dentro del ámbito agroalimentario.

## 11. Cronograma / calendario de la asignatura

### Descripción

-

Segundo cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Temas 1	Teoría, seminario, exposición (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 2:	Temas 1 y 2 Seminario 1	Teoría, seminario, exposición (2,2,0)	4.00	6.00	10.00
Semana 3:	Temas 2 Seminario 2	Teoría, seminario, exposición (2,2,0)	4.00	6.00	10.00
Semana 4:	Tema 3 Seminario 1	Teoría, seminario, exposición (1,2,0)	3.00	4.50	7.50
Semana 5:	Tema 3-4	Teoría, seminario, exposición (3,0,0)	3.00	4.50	7.50
Semana 6:	Tema 4-5	Teoría, seminario, exposición (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 7:	Tema 5	Teoría, seminario, exposición (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 8:	Tema 6	Teoría, seminario, exposición (2,0,0)	2.00	3.00	5.00

Semana 9:	Tema 6 Seminario 4	Teoría, seminario, exposición (2,2,0)	4.00	6.00	10.00
Semana 10:	Tema 7	Teoría, seminario, exposición (3,0,0)	3.00	4.50	7.50
Semana 11:	Tema 7	Teoría, seminario, exposición (3,0,0)	3.00	4.50	7.50
Semana 12:	Tema 7-8 Examen de seminario	Teoría, seminario, exposición (3,0,0) Examen	3.00	4.50	7.50
Semana 13:	Tema 8	Teoría, seminario, exposición (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 14:	Teoría 8 Seminario 5 Exposiciones	Teoría, seminario, exposición (2,1,3)	5.00	12.00	17.00
Semana 15 a 17:	Examen y revisión	Examen	3.00	0.00	3.00
Total			45.00	67.50	112.50