



CEU
*Universidad
San Pablo*

Guía Docente

***ASIGNATURA: LEGISLACIÓN Y DEONTOLOGÍA
PROFESIONAL.***

CURSO: PRIMERO, SEMESTRE: SEGUNDO

GRADO: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

***MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL, ITINERARIO PARA
FARMACÉUTICOS***

CURSO 2023/2024

FACULTAD DE FARMACIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.- ASIGNATURA:

Nombre: Legislación y Deontología Profesional		
Código: 16785		
Curso(s) en el que se imparte: Primero	Semestre(s) en el que se imparte: Segundo	
Carácter: Obligatoria	ECTS: 3	Horas ECTS: 25
Idioma: Español	Modalidad: Semipresencial	
Grado en que se imparte la asignatura: Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Farmacia		

2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Derecho Público
Área de conocimiento: Derecho Administrativo

2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	José Luis PIÑAR MAÑAS
Tlfno (ext):	91 456 63 00
Email:	jlpinar@ceu.es
Despacho:	1.08 A Facultad de Derecho
Perfil Docente e Investigador	Catedrático de Derecho Administrativo.
Líneas de Investigación:	Derecho Administrativo. Transparencia, protección de datos y privacidad. Derecho de fundaciones. Derecho del medio ambiente y desarrollo sostenible. Derecho de la Unión Europea. Derecho e innovación tecnológica. Tiene reconocidos seis sexenios de investigación.

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Sebastián Félix UTRERA CARO
Tlfno (ext):	91 456 63 00 (15762)
Email:	utrcar@ceu.es
Despacho:	Ático edif. C Facultad de Farmacia
Perfil Docente e Investigador	Profesor Titular de Derecho Administrativo.
Líneas de Investigación:	Derecho Administrativo. Derecho Alimentario. Tiene reconocido un sexenio de investigación.

2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con el/los profesores a través del e-mail, del teléfono y en el despacho a las horas de tutoría que se harán públicas, en el portal del alumno.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El estudio de la Legislación, Jurisprudencia y Doctrina Jurídica de la Alimentación, desde el punto de vista del alimento y de la sanidad alimentaria. El Derecho que regula la Alimentación es fundamental para saber qué puede y debe hacerse en este campo, y qué derechos y deberes tienen los ciudadanos y los profesionales de la Nutrición Humana y Dietética.

4. COMPETENCIAS

1.- COMPETENCIAS:

Código	Competencias Básicas y Generales
CB1	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	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	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.
CB4	CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CG1	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.
CG23	CG23. 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.

Código	Competencias Específicas
CE46	CE46. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA79	RA79. Conocer la definición de la Normalización y la Legislación Alimentaria y exponer sus principios y caracteres más relevantes.
RA80	RA80. Aprender las normas que regulan la Normalización y la Legislación Alimentaria en la actualidad.
RA81	RA81. Conocer las Administraciones e Instituciones con competencias sobre la Normalización y la Legislación Alimentaria y estudiar las relaciones entre las mismas.

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	75
------------------------------	----

Código	Nombre	Horas No Presenciales
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes	20
AF11	Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	1
AF13	Trabajo de síntesis	10
AF0	Trabajo Autónomo del Estudiante	41
TOTAL Horas No Presenciales		72

Código	Nombre	Horas Presenciales
AF6	Actividades de evaluación	2
AF9	Tutorías docentes	1
TOTAL Horas presenciales		3

2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
AF0 Trabajo Autónomo del Estudiante	Actividades que el estudiante debe desarrollar y completar por su cuenta.
AF10 Estudio y comprensión de los materiales docentes	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual; implicando una lectura, visualización, estudio y comprensión por su parte. La documentación de la asignatura está disponible en el Campus virtual de la Universidad (https://intranet.ceu.es/).
AF11 Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor sobre los que los estudiantes comentan, resuelven preguntas o ejercicios, preguntan y debaten, aprovechando las herramientas de comunicación digital y los recursos docentes que proporciona la plataforma Campus virtual.

AF13 Trabajo de Síntesis	Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia o capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes para emitir juicios y a la competencia de adquisición de habilidades de aprendizaje autónomo por parte del estudiante. Asimismo, se ordena a la competencia de comunicación de conocimientos. Se imparte a través de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual y sobre los que el estudiante resuelve de manera asíncrona las cuestiones planteadas.
AF6 Actividades de evaluación	Actividades que el alumno debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación.
AF9 Tutoría docente	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje. Se podrá impartir de forma no presencial pero síncrona, haciendo uso de las diferentes formas de comunicación disponibles (plataforma virtual, teléfono, email, etc.).

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- ASISTENCIA A CLASE:

<ul style="list-style-type: none"> • No procede.

2.- SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua) (1)		
Código	Nombre	Peso
SE1.	Examen de preguntas tipo tema y/o test. Examen final.	90%
SE6.	Trabajos e informes que implican una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante.	10%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA		
Código	Nombre	Peso
SE1.	Examen de preguntas tipo tema y/o test.	100%

(1) La documentación de la asignatura está disponible en el Campus Virtual de la Universidad (<http://campusvirtual.ceu.es/>). La comunicación entre alumno-profesor y profesor-alumno, se realizará por medio del campus virtual, siendo imprescindible el acceso al mismo periódicamente.

3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Sistemas de Evaluación	Definición
SE1. Examen de preguntas tipo tema y/o test.	Habrà un examen final con preguntas amplias y test que deben desarrollarse, sobre la base de los aspectos fundamentales de la asignatura.
SE6. Trabajos e informes que implican una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante.	Habrà un trabajo sobre Ética y Deontología de la Profesión de Nutricionista basado en una amplia lectura y la contestación de una lista de preguntas.

7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

<p>PROGRAMA TEÓRICO: TÍTULO I. INTRODUCCIÓN.</p> <p>Tema 1. Introducción a la Legislación y Deontología Profesional.</p> <p>TÍTULO II. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.</p> <p>Tema 2. El Derecho. Tema 3. La norma jurídica. Tema 4. El ordenamiento jurídico y sus sectores. Tema 5. La Administración y el Derecho Administrativo. Tema 6. La actuación administrativa. El acto administrativo. Tema 7. Derecho Civil. Tema 8. Derecho Mercantil. Tema 9 El Codex Alimentarius. Tema 10. La Unión Europea. Especial referencia a materia alimentaria. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA en inglés). El Reglamento 178/2002/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la Legislación Alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Tema 11. El Derecho Alimentario español. Distribución de competencias en materia alimentaria. Organización administrativa. La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Tema 12. El Código Alimentario Español. Tema 13. Disposiciones de desarrollo del Código Alimentario Español. Tema 14. Normativa de calidad alimentaria. Tema 15. El análisis de alimentos. Tema 16. Etiquetado de productos alimenticios. Tema 17. Normativa de fomento y producción del sector alimentario. Tema 18. Autorización y registro de industrias y establecimientos. Tema 19. Normativa de fraudes alimentarios. Tema 20. Alimentos de producción ecológica. Tema 21. La biotecnología y la alimentación. Los alimentos transgénicos. Los productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes.</p>

TÍTULO III.
DEONTOLOGÍA PROFESIONAL.

- Tema 22. Deontología Profesional.
Tema 23. Códigos de ética profesional.
Tema 24. Deberes del profesional de la Nutrición Humana y Dietética. Introducción.
Tema 25. Deberes del profesional hacia sí mismo.
Tema 26. Relaciones con otros profesionales.
Tema 27. Relaciones con el cliente y/o paciente.
Tema 28. Ética de la investigación científica. Ética de la difusión y divulgación.

8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- GONZÁLEZ VAQUÉ, Luis, (Dir.), *Manual básico de Derecho Alimentario*, Tirant lo Blanch, Valencia, 2019.
- PALMA FERNÁNDEZ, José Luis, *Derecho Agroalimentario*, BOE, Madrid, 2021. 680 págs.
- TORRES LÓPEZ, M^a Asunción (Dir.); SÁNCHEZ-MESA MARTÍNEZ, Leonardo J. (Dir.); BOMBILLAR SÁENZ, Francisco Miguel (Coord.). *Hábitos de vida saludables y lucha contra la obesidad: los retos del derecho ante la salud alimentaria y la nutrición*. Cizur Menor (Navarra): Aranzadi – Thomson Reuters, 2022. 603 p.

2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION: Código Profesional de Dietistas.
- BOLETÍN EUROPEO DE DERECHO ALIMENTARIO. VLEX.
- Código Legislación Alimentaria, editorial Tecnos, Madrid.
- CLOTET BALLÚS, Ramón, COLOMER XENA, Yvonne, GONZÁLEZ VAQUÉ, Luis. “El sistema alimentario: globalización, desarrollo sostenible y seguridad alimentaria”. Cizur Menor (Navarra): Thomson Reuters – Aranzadi, 2016.
- CORTINA, Adela y CONILL, Jesús (Dirs.), 10 palabras clave en ética de las profesiones, editorial Verbo Divino, 2010.
- CREMADES, Javier y ANSÓN, Rafael (Dirs.), *Derecho y Gastronomía*, editorial DYKINSON, Madrid, 2019.
- GONZÁLEZ VAQUÉ, Luis, *Lecciones de Derecho Alimentario 2015-2016*, editorial Thomson-Reuters Aranzadi, Pamplona, 2016.
- HÄRTEL, Ines; BUDZINOWSKI, Roman. “Food security, food safety, food quality: current developments and challenges in European Union Law”. Oxford (Reino Unido): Hart Publishing, 2016.
- MIER ALBERT, Joan, *De la crisis de las 'vacas locas' a la Covid-19. Gobernanza comunitaria de emergencias alimentarias y de salud pública*, Editorial Aranzadi, 2022.
- NORMAS COMISIÓN CODEX ALIMENTARIUS.
- RECUERDA GIRELA, *Tratado de Derecho Alimentario*, ed. Thomson-Reuters Aranzadi, 2011, 1.448 págs.

4.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

www.boe.es
<https://www.mscbs.gob.es/>
<https://www.mapa.gob.es/es/>
www.miteco.gob.es
www.aranzadi.es
www.tirantloblanch.es
<http://socdercon.blogspot.com.es/>
 (Sociología y Derecho del Consumo y la Alimentación).
<http://derechoconsumo.blogspot.com/> (Centro Europeo de Derecho del Consumo).
 BOURGES, Leticia A., “Calidad y seguridad alimentaria europeas”, *REDUR*, 2016.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5853731>
 Revista de Derecho Agrario y Alimentario
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=1138>
 Codex Alimentarius y Biotecnología
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/thematic-areas/biotechnology/en/>
<https://www.revistaalimentaria.es/portal/>

9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

1.- NORMAS:

Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes), así como firmar en la hoja de asistencia por un compañero que no está en clase, implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía Docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.