

Plan 305 Dip.Nutrición Humana y Dietética

Asignatura 44502 DEONTOLOGIA

Grupo 1

Presentación

Comprensión de los principios fundamentales de la ética y la deontología para la toma de decisiones y la resolución de situaciones conflictivas. Proporcionar al alumno los conocimientos básicos y fundamentales del sistema jurídico, con especial referencia de la normativa alimentaria a nacional e internacional.

Programa Básico

Objetivos

Programa de Teoría

1. Ética y Deontología. Concepto y evolución histórica.
2. Modelos de referencia éticos. Fundamentos y principios.
3. Introducción al Derecho. Norma jurídica. Organización de la Administración de Justicia en España.
4. Convenio sobre los derechos del hombre y la biomedicina. Normativa internacional.
5. Los códigos deontológicos en biomedicina. Coexistencia de normas éticas y deontológicas.
6. Ley básica reguladora de la autonomía del paciente.
7. Derechos del paciente a la información y a la documentación clínica. El consentimiento informado.
8. Ley Autonómica de Castilla y León sobre derechos y deberes de las personas en relación con la salud.
9. Estructura de la Sanidad en España. La Ley General de Sanidad. Ley General de la Seguridad Social.
10. Responsabilidad profesional. Elementos constitutivos de la responsabilidad.
11. El secreto profesional. Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal.
12. Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias. Ejercicio profesional del Diplomado en Nutrición Humana.
13. Competencias del profesional en Ciencias de la Alimentación. Intrusismo profesional.
14. Ética en la investigación científica. Comités éticos. Experimentación animal y experimentación en seres humanos.
15. Eutanasia y distanasia. Regulación jurídica. Asistencia al paciente terminal.
16. Ética y respeto a la naturaleza. Los alimentos transgénicos.
17. Ordenación alimentaria española. Código Alimentario Español. Su aplicación. Rango normativo y principios generales.
18. Normalización alimentaria. Concepto y objetivos. Organismos de Normalización Alimentaria.
19. Registro sanitario de los alimentos.
20. Normalización de productos agrícolas y ganaderos. Reglamentación de la cadena alimentaria.
21. Manipulación de alimentos. Normas de higiene de productos alimenticios.
22. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios
23. Legislación alimentaria en la Unión Europea.
24. Organismos de la Unión Europea en materia de alimentación. Tipo de normas de la Unión Europea.
25. Organizaciones internacionales sobre alimentación. FAO y OMS. Estructura y funciones.
26. Normativa internacional sobre productos alimentarios. El Código Alimentarius.
27. Control Oficial sobre los Alimentos. Denominación de origen.
28. Procedimiento administrativo sancionador. Delitos contra la Salud Pública.
29. Ley General para defensa de los consumidores y usuarios. Evolución del movimiento de consumidores. Formas de actuación del consumidor.
30. Aditivos alimentarios. Reglamentación.
31. Reglamentación sobre carne y derivados. Pescado, marisco, huevos y derivados.
32. Reglamentación de leche y sus derivados. Cereales, verduras, hortalizas, frutas
33. Reglamentación sobre aceites. Agua, helados, bebidas alcohólicas.
34. Reglamentación sobre platos preparados. Conservas animales y vegetales. Productos dietéticos.

Programa Práctico

Evaluación

Consistirá en la realización de un examen al finalizar el segundo cuatrimestre que constará de preguntas abiertas cortas y temas.

Bibliografía

CÓDIGO ALIMENTARIO. Boletín Oficial del Estado. Madrid. 1991
GRACIA, D. "Procedimientos de decisión en ética clínica." Eudema Universidad. Textos de apoyo. 1991.
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA BÁSICA. Biblioteca de Legislación. Civitas (Ed). Madrid, 1995.
RECOPIACIÓN LEGISLATIVA ESPAÑOLA DE INTERÉS PARA EL SECTOR ALIMENTARIO. Derecho Mercantil. Universidad de Murcia.
