

Plan 305 Dip.Nutrici3n Humana y Diet3tica

Asignatura 44502 DEONTOLOGIA

Grupo 1

Presentaci3n

Comprensi3n de los principios fundamentales de la 3tica y la deontolog3a para la toma de decisiones y la resoluci3n de situaciones conflictivas. Proporcionar al alumno los conocimientos b3sicos y fundamentales del sistema jur3dico, con especial referencia de la normativa alimentaria a nacional e internacional.

Programa B3sico

Objetivos

Programa de Teor3a

1. 3tica y Deontolog3a. Concepto y evoluci3n hist3rica.
2. Modelos de referencia 3ticos. Fundamentos y principios.
3. Introducci3n al Derecho. Norma jur3dica. Organizaci3n de la Administraci3n de Justicia en Espa3a.
4. Convenio sobre los derechos del hombre y la biomedicina. Normativa internacional.
5. Los c3digos deontol3gicos en biomedicina. Coexistencia de normas 3ticas y deontol3gicas.
6. Ley b3sica reguladora de la autonom3a del paciente.
7. Derechos del paciente a la informaci3n y a la documentaci3n cl3nica. El consentimiento informado.
8. Ley Auton3mica de Castilla y Le3n sobre derechos y deberes de las personas en relaci3n con la salud.
9. Estructura de la Sanidad en Espa3a. La Ley General de Sanidad. Ley General de la Seguridad Social.
10. Responsabilidad profesional. Elementos constitutivos de la responsabilidad.
11. El secreto profesional. Ley Org3nica de Protecci3n de Datos de Car3cter Personal.
12. Ley de Ordenaci3n de las Profesiones Sanitarias. Ejercicio profesional del Diplomado en Nutrici3n Humana.
13. Competencias del profesional en Ciencias de la Alimentaci3n. Intrusismo profesional.
14. 3tica en la investigaci3n cient3fica. Comit3s 3ticos. Experimentaci3n animal y experimentaci3n en seres humanos.
15. Eutanasia y distanasia. Regulaci3n jur3dica. Asistencia al paciente terminal.
16. 3tica y respeto a la naturaleza. Los alimentos transg3nicos.
17. Ordenaci3n alimentaria espa3ola. C3digo Alimentario Espa3ol. Su aplicaci3n. Rango normativo y principios generales.
18. Normalizaci3n alimentaria. Concepto y objetivos. Organismos de Normalizaci3n Alimentaria.
19. Registro sanitario de los alimentos.
20. Normalizaci3n de productos agr3colas y ganaderos. Reglamentaci3n de la cadena alimentaria.
21. Manipulaci3n de alimentos. Normas de higiene de productos alimenticios.
22. Etiquetado, presentaci3n y publicidad de los productos alimentarios
23. Legislaci3n alimentaria en la Uni3n Europea.
24. Organismos de la Uni3n Europea en materia de alimentaci3n. Tipo de normas de la Uni3n Europea.
25. Organizaciones internacionales sobre alimentaci3n. FAO y OMS. Estructura y funciones.
26. Normativa internacional sobre productos alimentarios. El C3dex Alimentarius.
27. Control Oficial sobre los Alimentos. Denominaci3n de origen.
28. Procedimiento administrativo sancionador. Delitos contra la Salud P3blica.
29. Ley General para defensa de los consumidores y usuarios. Evoluci3n del movimiento de consumidores. Formas de actuaci3n del consumidor.
30. Aditivos alimentarios. Reglamentaci3n.
31. Reglamentaci3n sobre carne y derivados. Pescado, marisco, huevos y derivados.
32. Reglamentaci3n de leche y sus derivados. Cereales, verduras, hortalizas, frutas
33. Reglamentaci3n sobre aceites. Agua, helados, bebidas alcoh3licas.
34. Reglamentaci3n sobre platos preparados. Conservas animales y vegetales. Productos diet3ticos.

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.
