

GUÍA DOCENTE DE “DEONTOLOGIA”
CURSO 2010-2011
FICHA DE ASIGNATURA

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: DEONTOLOGÍA

CÓDIGO:102 11 31

AÑO DEL PLAN DE ESTUDIO: 2002

TIPO (troncal/obligatoria/optativa) : TRONCAL

Créditos totales (LRU / ECTS):
4,5

Créditos LRU/ECTS teóricos:
4,5

Créditos LRU/ECTS prácticos:
0

CURSO: tercero

CUATRIMESTRE: 1

CICLO:1

DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES

NOMBRE: ROSA MARIA BLANCA HERRERA

FACULTAD DE FARMACIA. DPTO NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

ÁREA: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Nº DESPACHO:

E-MAIL: rblanca@ugr.es

TF: 958240669

URL WEB:

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. DESCRIPTOR SEGÚN BOE

Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.

2. BLOQUES TEMÁTICOS

Programa teórico

- 1.- Responsabilidades éticas del profesional en el campo de la Nutrición y Dietética.
- 2.-Formación básica sobre determinados principios jurídicos, necesarios para el desarrollo y comprensión de la Normalización y Legislación Alimentaria
- 3.-Instrumentos jurídicos de intervención en el campo de la alimentación (CAE, “Codex Alimentarius” y legislación alimentaria tanto española como comunitaria)
- 4.-Desarrollo de legislaciones verticales de determinados grupos de alimentos.

3. BIBLIOGRAFÍA

3.1 GENERAL (Libros de texto)

1.-Mattera A. El mercado único europeo. Sus reglas y funcionamiento. Madrid, 1991.

2.-Ariza Dolla G. Barreras técnicas al comercio. Normalización y certificación de productos. Madrid, 1989.

3.-Blanca Herrera R, Lopez Martinez MC, Martin Castilla D. Garantías sanitarias y libre circulación de alimentos de fabricación industrial en la CEE. Granada , 1994.

4.- Plender R, Perez Santos J. Introducción al derecho comunitario europeo. Madrid, 1985.

5.-Normativa española referente al campo de la alimentación. Reales Decretos, órdenes ministeriales

6.-Legislación alimentaria. Código alimentario español y disposiciones complementarias. Séptima edición. Madrid, 2006.

7.- Normativa comunitaria alimentaria. Reglamentos, directivas, decisiones...

8.- Comunidades Europeas-Comisión. El ABC del derecho comunitario. Luxemburgo, 1991.

9.- Alimentalex. Revista internacional de derecho alimentario. Madrid, 1985, 1988, 1989, 1990, 1991.

10.-Mangas Martín A, Liñán Noguera DJ. Instituciones y derecho de la UE. Madrid , 1996.

11.-Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD). Código profesional de dietistas.

12.-Gómez Pérez R. Ética empresarial: teoría y casos. Col Empresa y Humanismo. RIALP, 1990.

13.-López Moratalla y otros. Deontología biológica. Universidad de Navarra, 1987.

14.-Spaemann R. Etica: cuestiones fundamentales. Ed. N.T. 1987.

15.- Códigos de ética y deontología de los distintos colegios y asociaciones sanitarias españolas.

16.-Revista de Derecho Alimentario. Ed. Agra Informa Ltd., Tunbridge Wells, Reino Unido.

3.2 ESPECÍFICA (Páginas web)

Son recomendables todas las correspondientes a Organismos oficiales y profesionales

4. EVALUACIÓN

El alumno deberá realizar un examen escrito al finalizar el período de clases teóricas.

A lo largo del curso, se realizarán preguntas cortas en los últimos minutos de clase, para realizar un seguimiento más completo de los conocimientos adquiridos.

5.TEMARIO DESARROLLADO

PROGRAMA TEÓRICO

Tema 1.- Deontología. Origen. Concepto. Códigos deontológicos. Relación con otras Ciencias.

Tema 2.- La normalización alimentaria. Introducción. Observaciones generales. Objetivos. Descripción de las normas. Objetivos de las normas. Clases de normas.

Tema 3.- Organismos de normalización. Niveles de actuación . Clasificación.

Tema 4.- Normalización, Homologación, Certificación, Acreditación. Concepto. Aplicaciones.

Tema 5.- El derecho alimentario. Origen. Concepto. Contenido. Objetivos.

Tema 6.- Legislación Alimentaria Internacional. "El Codex Alimentarius". Estructura. Funciones.

Tema 7.- Legislación Alimentaria comunitaria. Introducción. Tratados de origen. Instituciones de la UE. Actos jurídicos comunitarios. Procedimientos legislativos.

Cláusula de salvaguardia. Principio de subsidiariedad. Comitología alimentaria.

Tema 8.- Legislación Alimentaria española. Historia. Concepto. Código alimentario Español. Comisión interministerial de ordenación alimentaria.

Tema 9.- Documentación legislativa alimentaria. Búsqueda de documentación. Tipos de documentos. Interpretación y estructura de los documentos.

Tema 10.- La alimentación desde el punto de vista jurídico. Clases de alimentos. Concepto y reglamentación de nuevos alimentos.

Tema 11.- La defensa del consumidor. Evolución. Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios. Servicios públicos y privados de interés para el consumidor.

Tema 12.- Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Origen. Contenido. Objetivos.

Tema 13.- Etiquetado nutricional. Origen. Reglamentación. Importancia.

Tema 14.- Control oficial de productos alimenticios. Reglamentación. Inspectores. Autocontrol.

Tema 15.- La calidad de los productos alimenticios. Sistemas de calidad.

Implantación. Importancia. Situación actual. Normativa vigente. Normas de calidad.

Tema 16.- Registro sanitario de alimentos. Naturaleza jurídica. Inscripción.

Tema 17.- Seguridad alimentaria. Aspectos jurídicos. Organismos de seguridad alimentaria. Competencias.

Tema 18.- Aditivos alimentarios. Legislación horizontal vigente.

Tema 19.- Leche y productos lácteos. Legislación horizontal vigente. Aplicaciones.

Tema 20.- Grasas. Legislación horizontal del aceite de oliva.

Tema 21.- Aguas de bebida. Legislación horizontal vigente. Consideraciones y evaluaciones.

Tema 22.- Bebidas alcohólicas. Legislación horizontal vigente. Denominaciones de origen. Legislación.

Tema 23.- Carnes y derivados. Legislación horizontal vigente. Aplicaciones.

Tema 24.- Cereales, harinas y derivados. Legislación horizontal vigente.

Tema 25.- Disposiciones generales sobre platos precocinados, preparados, congelados, productos dietéticos y de régimen.

