

# DEONTOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

## Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética

Curso 2023-24

**Código:** 901284

Módulo 5

Materia: Salud Pública y Legislación Sanitaria

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Curso:** Sexto

**Semestre:** 1º cuatrimestre

**Departamento:** Medicina Legal, Psiquiatría y Patología

**Créditos:** 6 ECTS

## PROFESORADO

### Profesores Responsables

Coordinadores: Arroyo Pardo, Eduardo ([eduardoa@ucm.es](mailto:eduardoa@ucm.es)) y López Parra, Ana María ([amlopezp@ucm.es](mailto:amlopezp@ucm.es))

Otros profesores:

Palomo Díez, Sara ([spalomod@ucm.es](mailto:spalomod@ucm.es))

## BREVE DESCRIPCIÓN

Principios básicos de ética y deontología. Normalización en bromatología. Derecho alimentario y normalización internacional básica.

Se pretende que los estudiantes conozcan las principales normas a nivel nacional e internacional en materia de alimentos, desde el inicio y elaboración hasta la comercialización y su utilización por el consumidor final.

Asimismo se pretende que el graduado en Nutrición y Dietética conozca los principios éticos y deontológicos y el contexto del ejercicio de su profesión dentro de las profesiones sanitarias.

## COMPETENCIAS

Son las correspondientes al Módulo y Materia al que pertenece esta asignatura

## COMPETENCIAS GENERALES

C.G.1.1.  
C.G.1.2.  
C.G.1.3.  
C.G.1.4.  
C.G.2.1  
C.G.2.2  
C.G.2.3  
C.G.5.1.  
C.G.5.2.  
C.G.5.3.  
C.G.5.4.  
C.G.6.1.

C.G.6.2.  
C.G.7.1.  
C.G.7.3.  
C.G.7.4.  
C.G.8.1.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE.M1.1  
CE.M1.3  
CE.M1.5  
CE.M1.7  
CE.M1.8  
CE.M3.1  
CE.M3.2  
CE.M3.7  
CE.M3.8  
CE.M4.22  
CE.M5.1  
CE.M5.2  
CE.M5.3  
CE.M5.4  
CE.M5.5  
CE.M5.6

## TEMARIO

### I. Ética, Derecho y Deontología

**Tema 1.** Relaciones entre derecho, ética y deontología. Hechos, valores y deberes. El problema del valor moral. Definición de valor. Moral y deber.

**Tema 2.** Tipos de éticas. Los cuatro grandes principios de la ética.

**Tema 3.** Deliberación moral y toma de decisiones. Éticas principialistas y éticas consecuencia-listas.

**Tema 4.** Ejemplos y casos prácticos.

**Tema 5.** Ética y derecho. La responsabilidad jurídica de los profesionales en biomedicina y ciencias relacionadas: ignorancia, impericia, imprudencia, negligencia y mala práctica.

**Tema 6.** Los códigos deontológicos en biomedicina. Funciones de los códigos deontológicos. Las asociaciones profesionales en España.

**Tema 7.** El debate ético sobre el medio ambiente. Problemas deontológicos en el campo de alimentos transgénicos.

**Tema 8.** Seguridad alimentaria. El principio de precaución y la evaluación de los riesgos. Convenciones internacionales. La sostenibilidad.

**Tema 9.** La defensa de los animales: posturas encontradas. Principios éticos. Requisitos éticos para la investigación con animales. Animales transgénicos.

## **II. Organización y Competencias de las Profesiones Sanitarias**

**Tema 10.** La estructura de la sanidad en España. La Ley General de Sanidad.

**Tema 11.** Ley para la cohesión del Sistema Nacional de la Salud. Ley de Autonomía del Paciente.

**Tema 12.** Ley del Medicamento. Ensayos clínicos. El papel de los comités.

**Tema 13.** Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias. El lugar de las Ciencias de la Alimentación. Organización y competencias. Intrusismo.

**Tema 14.** Ley del Estatuto Marco del Personal Estatutario del Sistema de la Salud. Otra legislación sanitaria.

## **III. Legislación Alimentaria Española**

**Tema 15.** El marco legal alimentario en España: Historia del Código Alimentario Español y su situación actual. Legislación complementaria y ámbitos competenciales.

**Tema 16.** Normativa legal y general de la industria. Manipulación de los alimentos.

**Tema 17.** Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios.

**Tema 18.** Denominaciones de origen. Denominaciones específicas y genéricas de calidad.

**Tema 19.** Registro sanitario de los alimentos.

**Tema 20.** Derecho de consumo en el campo de la alimentación.

**Tema 21.** Normativas sobre sistemas de restauración y comedores colectivos. Platos cocinados.

**Tema 22.** Control de los productos alimenticios. Infracciones y sanciones. Otra legislación derivada.

**Tema 23.** La prueba pericial en el campo de las Ciencias de la Alimentación.

**Tema 24.** Delitos contra la salud pública. Estudio especial de los delitos relacionados con los alimentos.

## **IV. Legislación Alimentaria en la Unión Europea**

**Tema 25.** Organismos de la Unión Europea. Especial referencia a los organismos en materia de alimentación. Tipo de normas de la UE.

**Tema 26.** Legislación europea sobre productos alimenticios: situación actual y perspectiva.

**Tema 27.** Legislación europea en tomo a los controles veterinarios y fitosanitarios. Incidencia en el campo de la alimentación humana. Legislación en la UE y la OMC.

## **V. Normativa Alimentaria Internacional**

**Tema 28.** Organizaciones internacionales sobre alimentación. Historia y situación actual. FAO. Organización y estructura. Órganos que se ocupan del control de los productos alimentarios a nivel internacional.

**Tema 29.** La OMS. Organización y estructura.

**Tema 30.** Orígenes de la normativa internacional sobre productos alimentarios. Código internacional de ética sobre alimentos y otros códigos internacionales.

**Tema 31.** El Codex Alimentarius. Historia y orígenes. Estructura y función.

**Tema 32.** Sanidad animal y comercio internacional de alimentos. La OIE. Organización y estructura. Otras organizaciones internacionales: IPPC. El papel de los acuerdos MSF y OTC.

## **ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Todos los módulos del temario conllevarán ejercicios tipo test para realizar en casa a través de campus virtual.

Cada estudiante elegirá un tema de investigación para la elaboración de un trabajo tutorizado.

## **EVALUACIÓN**

Se valorará la suma total del examen final ponderable (50% de la nota final), un trabajo personal (30%) y unos tests que realizará el estudiante a través del campus virtual (20%).

El examen tocará diferentes puntos del temario explicado, con el fin de que el estudiante pueda mostrar su comprensión de la totalidad de competencias adquiridas. Constará de una serie de preguntas cortas y de un problema práctico a resolver.

Será indispensable aprobar el examen final (nota  $\geq 5$ ) para aprobar la asignatura. Tanto los tests como el trabajo

tutorizado serán realizados una sola vez y se guardarán para sucesivas convocatorias.

## **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA / ENLACES EN INTERNET RELACIONADOS**

- Bolton, A., Sistemas de gestión de calidad en la industria alimentaria, Editorial Acribia S.A., 1997.
- Código Alimentario Español y Disposiciones Complementarias, Madrid, Editorial Tecnos, 2006.
- Díaz Peralta, P., (director, Arturo Anadón Navarro), Deontología y responsabilidad legal en materia de residuos en alimentos, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Servicio de Publicaciones, 2005.
- Gracia, D., Fundamentos de bioética, Eudema D.L., Madrid, 1989.
- Howars, R., Roberts. Sanidad Alimentaria, Editorial Acribia S.A., 1981.
- Hughes, Christopher, Guía de Aditivos, Editorial Acribia S.A., 1994.
- Johns, Nicholas, Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering (traducido por Pedro Ducar Malvenda), Zaragoza, Editorial Acribia D.L., 1999.
- Legislación Alimentaria Básica. Biblioteca de Legislación, Editorial Civitas, Madrid, 1995.
- López Moratalla, N., Deontología biológica, Universidad de Navarra, 1987.
- Madrid Vicente, Antonio, Normas de calidad de los alimentos, Editorial Antonio Madrid Vicente, Madrid, 1989.
- Madrid Vicente, A.; Madrid Cenzano, J., Los Aditivos en los Alimentos (Según la Unión Europea y la Legislación Española), Mundi Prensa Libros, Madrid, 2000.
- Madrid Vicente, A.; Madrid Cenzano, J., Normas de calidad de alimentos y bebidas. Mundi Prensa Libros, Madrid, 2000.
- Ministerio de Agricultura y Alimentación. Legislación para Inspección de Calidad de Alimentos (Manual). Manual de Derecho Administrativo, Madrid, 1983.
- Nuevas Normas de Calidad de los Alimentos, Mundi Prensa Libros S.A., Madrid, 1994.
- Oanta, Gabriela Alexandra, La política de seguridad alimentaria en la Unión Europea, Editorial Tirant lo Blanch, Valencia, 2007.
- Polaino-Lorente, A., Manual de Bioética general, Editorial Rialp D.L., Madrid, 1993.

- Recopilación Legislativa Española de Interés para el Sector Alimentario. Derecho Mercantil, Universidad de Murcia.
- Shibamoto, T.; Bjeldanes, L. F., Introducción a la Toxicología de los Alimentos, Editorial Acribia S.A., 1993.

### **Enlaces de interés**

- Web del Departamento:  
<https://www.ucm.es/dpmedicinalegalpsiquiatriaypatologia/>
- Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar:  
<https://www.msssi.gob.es/>
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Alimentación:  
<http://www.mapama.gob.es>
- Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN):  
<http://www.aecosan.msssi.gob.es>
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA):  
[https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa\\_es](https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa_es)
- Organización Mundial de la Salud:  
[www.who.int](http://www.who.int)
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación:  
[www.fao.org](http://www.fao.org)
- Codex Alimentarius:  
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
- Organización Internacional de Sanidad Animal (OIE):  
<http://www.oie.int/es/>
- Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC):  
<https://www.ippc.int/es/>
- Medidas Sanitarias y Fitosanitarias:  
[https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/sps\\_s/sps\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/sps_s.htm)
- Obstáculos Técnicos al Comercio:  
[https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tbt\\_s/tbt\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tbt_s/tbt_s.htm)