

Guía docente de la asignatura

**Legislación Alimentaria y Deontología (2021142)**

Fecha de aprobación:

Departamento de Derecho Administrativo: 31/05/2022  
Departamento de Nutrición y Bromatología: 21/06/2022

<b>Grado</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética	<b>Rama</b>	Ciencias de la Salud				
<b>Módulo</b>	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y de la Salud	<b>Materia</b>	Legislación Alimentaria y Deontología				
<b>Curso</b>	4º	<b>Semestre</b>	1º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Obligatoria

**PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES**

Se recomienda haber cursado la asignatura Fundamentos de Bromatología y Ampliación de Bromatología.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)**

- Normalización y Legislación alimentaria.
- Legislación y Deontología en la práctica dietética.
- Aspectos jurídicos de la Dietética profesional.
- Ética profesional.

**COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA****COMPETENCIAS GENERALES**

- CG01 - 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
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG03 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad
- CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación



y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE04 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
- CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- CE07 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición
- CE09 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
- CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
- CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
- CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
- CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
- CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
- CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
- CE47 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
- CE48 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
- CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
- CE51 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
- CE52 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:



- Asesorar científica y técnicamente a las industrias alimentarias de acuerdo con la normativa vigente.
- Conocer los principios éticos necesarios para desarrollar adecuadamente la profesión.
- Saber las bases jurídicas por las que se regula su profesión.
- Interpretar y conocer la legislación horizontal y vertical vigente de los alimentos.

## PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

### TEÓRICO

#### MODULO I. CONCEPTOS JURÍDICOS BÁSICOS (Dpto. de Derecho Administrativo).

1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO PÚBLICO Y DE LA ADMINISTRACIÓN. El Ordenamiento Jurídico. Administración Pública y Derecho Administrativo. La pluralidad de Administraciones Públicas. Actividad administrativa y procedimiento administrativo.
2. INTERVENCIÓN DE ORDEN PÚBLICO SANITARIO Y RÉGIMEN JURÍDICO ADMINISTRATIVO DE LOS ALIMENTOS. Derecho Sanitario y protección de la colectividad. La protección frente a las epidemias y otros riesgos sanitarios. El impacto de las crisis alimentarias: del aceite de colza a las vacas locas. Intervención de orden público sanitario y régimen jurídico administrativo de los medicamentos y alimentos.
3. LAS FUENTES DEL DERECHO ALIMENTARIO. La regulación del comercio internacional de alimentos: el Codex Alimentarius. Marco europeo de regulación del Derecho alimentario: el Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Las relaciones entre el Derecho de la Unión Europea y los Derechos de los diferentes Estados Miembros. El marco normativo español: la Ley 7/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
4. LOS ALIMENTOS COMO FACTOR DE RIESGO: LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. El concepto de seguridad alimentaria. Nocividad y no aptitud de un alimento para consumo humano. Los riesgos alimentarios. El sistema de análisis de riesgos. Los principios ordenadores de la seguridad alimentaria: el principio de precaución. La prevención y respuesta ante situaciones de riesgo para la seguridad alimentaria: autorizaciones, control oficial y redes de alerta alimentaria.
5. RESPONSABILIDADES JURÍDICAS EN EL TERRENO ALIMENTARIO. La respuesta penal frente a los fraudes alimentarios. La responsabilidad por producto defectuoso aplicada al ámbito alimentario. Los riesgos de desarrollo. El sistema de responsabilidad patrimonial de la Administración pública en el terreno de los alimentos.
6. LA LUCHA JURÍDICA CONTRA LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES VINCULADAS A LA ALIMENTACIÓN. Los retos del Derecho ante la salud alimentaria y la nutrición. Nuevos enfoques en la protección de la salud pública. Fomento de la dieta mediterránea y lucha contra la obesidad infantil. La promoción de hábitos de vida saludable en la escuela. La autorregulación de la publicidad de alimentos dirigidos a menores.

#### MODULO II. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPECIAL Y DEONTOLOGÍA (Dpto. Nutrición y Bromatología).

1. LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. Normas de calidad. Organismos de normalización. Términos y conceptos asociados: Marcado CE, Certificación y Acreditación.
2. EL CONTROL OFICIAL DE LOS ALIMENTOS. Principios generales del control alimentario. Inspección. Toma de muestra. Control de higiene personal. Examen de material escrito y documental. Verificación y resultados. Técnica de autocontrol.



3. INFORMACIÓN ALIMENTARIA Y ETIQUETADO. Información alimentaria facilitada al consumidor. Etiquetado, presentación y publicidad. Tipos de etiquetado. Publicidad engañosa.
4. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. Declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos. Comunicaciones comerciales. Régimen jurídico para su utilización.
5. ALIMENTOS DE INNOVACIÓN. Nuevos alimentos. Alimentos transgénicos. Alimentos Funcionales. Alimentos de diseño. Otros alimentos. Procedimientos de Solicitud, Autorización y Comercialización. Regulación.
6. DEONTOLOGÍA. Origen. Concepto. Principios fundamentales. Aplicación práctica. Códigos deontológicos.

## PRÁCTICO

- Normativa de estudio de cada uno de los temas teóricos.
- Estudio y manejo práctico de dicha normativa.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- BOURGES, L.A. (Coord.). (2013) UE: Sociología y Derechos Alimentarios. Aranzadi, Madrid.
- COSTATO, L., y ALBISINI, F. (2012). European Food Law. Cedam. Italia.
- RECUERDA GIRELA, M.A. (Dir.) (2011). Tratado de Derecho Alimentario. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).
- RECUERDA GIRELA, M.A. (2013). Código de Derecho Alimentario. Aranzadi. Cizur Menor (Navarra).
- SALAMERO TEIXIDÓ, L. (Dir) (2019). Manual Básico de Derecho Alimentario. Tirant lo Blanch, Valencia.
- TORRES LÓPEZ, M.A. y SÁNCHEZ-MESA MARTÍNEZ, L.J. (Dir.), Bombillar Sáenz, F.M. (Coord.). (2021) Hábitos de vida saludables y lucha contra la obesidad: los retos del Derecho ante la salud alimentaria y la nutrición, ThomsonReuters-Aranzadi, Cizur Menor (Navarra),
- VAN DER MEULEN, B.; VAN DER VERDE, M. (2009). European Food Law Handbook. Wageningen Academic Publishers. The Netherlands.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- ANÓNIMO (1980). Symposium sur le contrôle des denrées alimentaires (Rome, 12-15 septembre 1978). Commission del Communautés Européennes, Bruxelles, Belgium.
- BARROS, C. y otros (1992). Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria. EYPASA, Madrid.
- BIGWOOD, E.J. y A. GERARD. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. Vol 1: Introducción y ámbito general de aplicación. Vol. 2: Elementos de motivación y elementos de cualificación. Vol. 3: Elementos estructurales y elementos institucionales. Vol. 4: Elementos de control y de sanción y conclusión. Ensayo de síntesis de un derecho moderno de alimentación. SID-Alimentaria, Madrid.
- BERGKAM, L. Food regulation and consumer protection an over view. World Food Regulation Review, núm. 1 (1991), 14-19.



- DE MONTALVO JÄÄSKELÄINEN, F. (2014). Epidemia de la obesidad y sostenibilidad del Sistema Sanitario: las respuestas del Derecho. DS. Vol. 24-2, pp. 29-50
- DEBOYSER, P. (1989). Le droit communautaire relatif aux denrées alimentaires. Storyscientia. Bruselas
- DERACHE, J. (1990). La seguridad alimentaria. Reglamentación europea. Toxicología y seguridad de los alimentos. Barcelona.
- Comisión Europea. (2011). El ABC del derecho de la Unión Europea. Luxemburgo.
- FAO (1976). Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de alimentos. FAO, Roma.
- FAO (2004). Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimiento, 14ª ed. FAO, Roma. Versión electrónica disponible en [http://www.codexalimentarius.net/web/procedural\\_manual.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp)
- FAO (1992-). Codex Alimentarius. 2ª edición. Varios volúmenes. FAO, Roma. Versión electrónica en <http://www.codexalimentarius.net>
- FONTAINE, P. (1990) La declaración de Schuman (1950-1990). Una nueva idea para Europa. Documentación europea. Luxemburgo.
- FRANCISCO POLLEDO, J.J. (2002). Gestión de la seguridad alimentaria. Mundi-Prensa, Madrid.
- GERARD, A. (1975). Elementos del derecho de la alimentación: estructura, principio y disposiciones esenciales. FAO, Roma.
- GOODBURN, K. ed. (2001). EU Food Law, a practical guide. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK.
- Legislación Alimentaria. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias (2006). Tecnos, Madrid.
- KLAUS-DIETER BORCHARDT. (2000). El ABC del derecho comunitario. Dirección General de educación y Cultura. Comisión Europea. Bruselas.
- LIÑAN NOGUERAS, D.J. (2011). Textos jurídicos básicos de la Unión Europea. La ley, Madrid.
- LOSADA-MANOSALVAS, S. (2001). La gestión de la seguridad alimentaria. Ariel, Barcelona.
- MANGAS MARTIN, A; LIÑAN NOGUERAS, D.J. (2012). Instituciones y derecho de la Unión Europea. Tecnos, Madrid.
- MATTERA, A. (1991). El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento. Civitas, Madrid.
- RECUERDA GIRELA, M.A. (2006). Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).

## ENLACES RECOMENDADOS

Direcciones de páginas web de entidades responsables de la publicación oficial de las normativas de mayor utilidad en relación con la asignatura:

Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es>

Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex). <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente (servidor Eurlex). <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM).

<http://eurlex.europa.eu/COMIndex.do?ihmlang=es>

Proyectos de reglamentaciones técnicas remitidas a la Unión Europea (procedimiento de información) – desde marzo de 2007. [https://ec.europa.eu/growth/index\\_en](https://ec.europa.eu/growth/index_en)

Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>



Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <https://www.mapa.gob.es/es/>

Ministerio de Sanidad y Consumo. <http://www.msc.es>

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. <https://www.aesan.gob.es/>

Sid-alimentaria. (actualización periódica). Legislación alimentaria clasificada por alimentos. Madrid.

Direcciones de página web de organismos públicos de la Unión Europea:

Comisión Europea. DG de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE).

[https://ec.europa.eu/info/departments/health-and-food-safety\\_es](https://ec.europa.eu/info/departments/health-and-food-safety_es)

Tribunal de Justicia de la Unión Europea. [http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j\\_6/](http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/)

Glosario

Glosario de términos utilizados en el Derecho alimentario de la Unión Europea. Elaborado por el Gabinete de Información y Documentación del Centro Europeo para el Derecho del Consumo.

<http://indealbruselas.googlepages.com/glosalim>

Revistas.

Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación.

<http://aibadaredeco.googlepages.com/home>

Revista de derecho alimentario.

<http://www.agra-net.com/portal/puboptions.jsp?Option=menu&pubId=ag092>

Direcciones de páginas web de entidades de normalización:

Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). <http://www.aenor.es>

International Organization for Standardization (ISO). <https://www.iso.org/home.html>

Comité Europeo de Normalización (CEN). <https://www.mapa.gob.es/es/desarrollo-rural/temas/centro-nacional-tecnologia-regadios/normalizacion/organismos-normalizacion/cen.aspx>

Organizaciones relacionadas con el Derecho Alimentario:

Centro Europeo para el Derecho de Consumo. <http://derechoconsumo.blogspot.com>

/Internacional Association of Consumer Law (Association Internationale de Droit de la Consommation). <https://www.iacl.net.au/>

## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 - Lección magistral/expositiva.
- MD02 - Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD04 - Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD12 - Participación en plataformas docentes.

## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

### EVALUACIÓN ORDINARIA

Los alumnos/as que opten por la modalidad de evaluación continua serán evaluados conforme a los siguientes criterios:

1. Examen presencial. Descripción: Pruebas de tipo ensayo o test sobre contenidos de los



temas de teoría de la Guía docente. Porcentaje sobre calificación final: 70%

## 2. Prácticas

1. Examen presencial. Descripción: Prueba tipo ensayo o test de contenidos de las clases prácticas. Porcentaje sobre calificación final: 15%
2. Trabajo autónomo. Porcentaje sobre calificación final: 10%
3. Asistencias. Porcentaje sobre calificación final: 5%

Para poder optar por esta modalidad es requisito imprescindible asistir como mínimo a un 80% del desarrollo del programa teórico y práctico.

Conforme a dichos criterios se obtendrá una calificación del Bloque I y otra del Bloque II, y se hará la media para la determinación de la calificación final.

Se contempla la posibilidad de la realización de exámenes parciales eliminatorios de ambos bloques. La superación de los mismos se tendrá en cuenta para la convocatoria extraordinaria.

Cada uno de los módulos que componen esta asignatura (Derecho Administrativo y Nutrición y Bromatología) se ajustará en su evaluación a las directrices que se marcan a continuación.

La evaluación de la asignatura en un escenario de NORMALIDAD, en el régimen de evaluación continua, se compone de dos partes:

1. Actividades complementarias realizadas durante el curso (prácticas, trabajos asociados a seminarios, actividades on-line, pruebas, etc.), que representan el 30 % de la calificación [realización de prácticas (15%), trabajo autónomo (10%), asistencia a clase (5%)].
2. Examen Final presencial de la asignatura, que representa el 70 % de la calificación, cuya superación es requisito para poder aprobar la asignatura. El Examen podrá revestir diversas modalidades a discreción de los docentes implicados (examen de desarrollo escrito, oral, cuestionario, etc, o varias modalidades combinadas), debiendo especificarse la misma durante el curso y, en todo caso, en la convocatoria del propio examen. En caso de existir diversos grupos en esta misma asignatura, será obligado que el examen sea común en todos ellos, tanto en forma como en contenido.

## Calificaciones

La calificación de las actividades complementarias será llevada a cabo por el docente responsable y habrá de ser expresada numéricamente entre 0 y 10.

La calificación del Examen Final será llevada a cabo por el docente responsable y habrá de ser expresada numéricamente entre 0 y 10.

La calificación global en este escenario de normalidad presencial, se llevará a cabo de la siguiente manera:

- Se practicará media ponderada de ambas partes: actividades complementarias al 30% y calificación del examen al 70%.
- Para poder practicar dichas medias, será necesario haber obtenido como mínimo un 5/10 en el examen final. En caso contrario, la calificación global definitiva del estudiante será la obtenida en dicho examen, quedando suspenso.
- Excepcionalmente, a criterio del docente y en función de la solvencia del resultado obtenido en el apartado de Actividades complementarias por el estudiante, será posible practicar la media entre ambas partes cuando los resultados del examen hayan alcanzado, como mínimo, un 4/10, no siendo posible practicar la media nunca con una calificación inferior.



### Publicación de las calificaciones

- Es recomendable que, con carácter previo a la celebración del Examen Final, cada Docente proceda a publicar la calificación obtenida por los estudiantes en el apartado de Actividades Complementarias.
- Con posterioridad a la celebración del Examen final el Docente responsable de cada grupo publicará la calificación obtenida en el mismo expresada sobre 10, así como la calificación global. Tras el período de revisión, conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, cada Docente responsable de grupo elevará las calificaciones a definitivas en la correspondiente Acta.

### Revisión de exámenes

La eventual revisión de los exámenes será convocada y operada por el/la docente responsable de cada grupo dentro de los plazos y condiciones exigidas por la normativa de la Universidad de Granada.

### Evaluación por incidencias

En relación con la eventual celebración de Exámenes de incidencias en el marco de las asignaturas sometidas al régimen de Examen Final, deberá ajustarse en su solicitud tanto a la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada como al procedimiento previsto al efecto por el Departamento.

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

En la Convocatoria Extraordinaria, la evaluación se realiza a través de un solo Examen en el que se valoran las dos partes de la asignatura:

- Examen Final, bajo alguna de las modalidades descritas anteriormente para la evaluación continua y con los mismos criterios (70%)
- Caso práctico o examen con preguntas de corte práctico (30 % de la calificación), destinado a facilitar la evaluación de las competencias procedimentales o experimentales que corresponden a la faceta práctica de la asignatura.

La superación del Examen en la convocatoria extraordinaria se rige por los mismos criterios establecidos para la convocatoria ordinaria. En caso de que la evaluación de las actividades complementarias durante el curso haya obtenido una calificación igual o superior al 5/10, dicha evaluación podrá mantenerse en esta convocatoria extraordinaria y sustituir a la correspondiente al caso práctico del examen.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. Se aplicará a la evaluación única la modalidad de evaluación indicada para el caso de la convocatoria extraordinaria, compuesta por un solo examen integrado por las pruebas indicadas (test, preguntas de desarrollo y caso o casos prácticos) y ateniéndose a las normas de calificación anteriormente expuestas.



## INFORMACIÓN ADICIONAL

Los estudiantes deben consultar la página Web de ambos Departamentos para la actualización de los datos relacionados con la docencia y especialmente los apartados de Horario de tutoría de los profesores, Procedimiento de petición de evaluación única final y otros apartados que el profesor indique, así como la plataforma de docencia PRADO 2.

En relación con otros aspectos que pueden afectar al desarrollo y evaluación de la presente asignatura se remite al alumnado a la información que se ofrezca mediante avisos puntuales en la página web oficial de ambos Departamentos (<https://derad.ugr.es> y <https://www.ugr.es/~nutricion/>), y especialmente a la documentación publicada en sus apartados de docencia e información del alumnado.

Consúltense además la Normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada <http://secretariageneral.ugr.es/bougr/pages/bougr112/doc/examenes/>

