

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39212 - DEONTOLOGIA, BIOÈTICA I LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA

Informació general

- Curs acadèmic 2024/25
- Curs: Segon
- Trimestre: Primer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - Jordi Sarola Gassiot <jsarola@tecnocampus.cat>
 - Alicia Costa Izurdiaga <acostaz@tecnocampus.cat>
 - Joan Ramon Hidalgo Moya <jhidalgo@tecnocampus.cat>
 - Júlia Muñoz Martínez <jmunozar@tecnocampus.cat>
 - Marlene María Moreno Martínez <mmorenoma@tecnocampus.cat>
 - Montserrat Esparza Sánchez <mesparza@tecnocampus.cat>

Llengües de docència

- Català
- Castellà

Les classes presencials orals s'impartiran en català. Hi ha documents amb llengua castellana i anglesa, així com materials audiovisuals amb castellà i anglès.

Presentació de l'assignatura

L'assignatura de deontologia, bioètica i legislació alimentària pertany a la Matèria 3, Higiene seguretat alimentària i gestió de la qualitat.

L'ètica i el dret en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició són molt importants i juguen un paper transcendent en la seguretat alimentària, les implicacions que té l'alimentació en matèria de drets i llibertats fonamentals, l'impacte sobre la salut individual, sobre la salut pública, la producció alimentària i el medi ambient.

L'objectiu és apropar als alumnes a través de la deontologia, la bioètica i la legislació alimentària a qüestions clau de l'alimentació i la nutrició humanes.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiem que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Competències/Resultats d'aprenentatge

Específica

- RAE17- Participarà en el disseny, organització, gestió i en la implantació de sistemes de qualitat en els diferents serveis d'alimentació a les pràctiques curriculars.
- RAE20- Participarà als equips empresarials de màrqueting social, publicitat i al·legacions saludables.
- RAE21- Participarà en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària a l'àmbit acadèmic teòric i pràctic.
- RAE36- Identificarà els límits legals i ètics de la pràctica dietètica.

No definides

Continguts

Bloc 1. Deontologia..

Bloc 2. Bioètica.

Bloc 3. Legislació alimentaria.

Seminaris 1, 2 i 3.

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 05 - Igualtat de gènere
- 08 - Treball digne i creixement econòmic

Sistema d'avaluació i qualificació

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 3 - Higiene seguretat alimentaria i gestió de la qualitat:

Avaluació de la modalitat presencial

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EP1	Examen final	20%	40%
EP2	Exposicions orals, individuals i/o grupals	15%	60%

Avaluació de la modalitat virtual

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EV1	Examen a través de l'e-Campus	5%	15%
EV3	Participació en activitats i/o debats plantejats a l'e-Campus	10%	25%

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003.

Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.

Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.

El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.