

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39212 - DEONTOLOGIA, BIOÈTICA I LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA

Informació general

- Curs acadèmic 2025/26
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Obligatoria
- 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>
 - Marlene María Moreno Martínez <mmorenoma@tecnocampus.cat>
 - María Díez Hernández <mdieze@tecnocampus.cat>

Llengües de docència

- Català

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. Confiam 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

- 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 alimentària.

Objectius de Desenvolupament Sostenible

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

Activitats i Sistema d'avaluació

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 alimentària 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%
EP3	Presentació de memòria escrita, parcial i/o final, de treballs individuals o grupals, avaluant l'adequació al tema proposat, metodologia, resultats, bibliografia i conclusions	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%

Activitats avaluadores

Seminaris 1, 2 i 3

Treball en grup i exposició oral

Qüestionaris virtuals d'autoavaluació

Qüestionaris d'avaluació associats a una lectura, material audiovisual o podcast

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.

Qualsevol forma de frau acadèmic serà sancionada d'acord amb la normativa d'avaluació del centre. En cas que es detectin indicis de frau, inclòs l'ús indegut d'eines d'intel·ligència artificial generativa, el professorat de l'assignatura podrà convocar l'estudiantat a una entrevista individual amb l'objectiu de verificar-ne l'autoria.

L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús.

Bibliografia i Recursos

- <http://www.actualderechosanitario.com>
- http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

- López Basaguren, Alberto. Derecho a una alimentación adecuada y despilfarro alimentario (monografías). Tirant Lo Blanc, 2018. ISBN-10: 8491695141
- Ojuelos Gómez, FJ et al. Formación jurídica y extra-sanitaria para el Grado en Nutrición Humana y Dietética. Editorial Amarante, 2024. ISBN: 978-84-127984-9-4
- Salamero Teixidó, Laura (Dir.), Manual Básico de Derecho Alimentario, Valencia, Tirant Lo Blanch, 2019.