DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Bioética y Deontología

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)

GRUPO: 2526-O1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)

ECTS: 6,0

CURSO: 4º

TEMPORALIDAD: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: FRANCISCO JOSÉ OJUELOS GÓMEZ

EMAIL: fjojuelos@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

CV DOCENTE:

Licenciado en derecho, 2001, Universidad de Huelva. Máster en Comunidades Europeas y Unión Europea, 2002, Real Instituto de Estudios Europeos. Curso APPCC de la Fundación Universidad de Salamanca (2020).

Profesor de Legislación y política alimentaria, Grado en Nutrición Humana y Dietética UEMC, cursos 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025 y 2025-2026.

Profesor de Bioética y Deontología, Grado en Nutrición Humana y Dietética UEMC, cursos 2021-2022, 2022-2023 y 2023-2024.

Ponente en jornadas de formación para el Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Castilla y León como "El IVA en los servicios profesionales del dietista-nutricionista" o "La historia clínica en la consulta del dietista-nutricionista"

Autor de los libros

"El derecho de la nutrición" (2018, Editorial Amarante)

"Dietista-Nutricionista: historia de una profesión. Pasado, presente y futuro" (2022, Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas" (co-autor).

"Formación jurídica y extra-sanitaria para el Grado en Nutrición Humana y Dietética" (2024, Editorial Amarante)

Ponente en diversos cursos y jornadas para la Administración (Curso etiquetado y composición de alimentos 2019. Escuela de Administración Regional. Dirección Provincial de Sanidad de Toledo), Colegios Profesionales (Políticas públicas en prevención de la obesidad y derecho alimentario. Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Catalunya-Universitat Rovira i Virgili. 2020)

Autor de informes jurídicos para la Administración Pública en materia de regulación alimentaria.

CV PROFESIONAL:

Abogado en ejercicio desde el 2 de noviembre de 2002 (más 23 años de experiencia). Colegiado, sucesivamente, en los Colegios de Huelva y Salamanca. Experto en litigación civil y contencioso-administrativa, viene participando desde hace más de una década en varios de los procedimientos relacionados con la profesión de dietista-nutricionista. Asesor jurídico del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas , del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Castilla y León y del Colegio de Dietistas-Nutricionistas de

Andalucía.

CV INVESTIGACIÓN:

Investigador en derecho alimentario Proyecto SPenT Universidad de Lleida desde septiembre de 2021.
Investigador en el Proyecto SACIR de la Universidad de Lleida. Doctorando en derecho alimentario.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura "Bioética y deontología" desarrolla parte sustancial de los contenidos "extra científico-sanitarios" necesarios para adquirir las competencias establecidas en la Orden CIN/ 730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista En concreto, se tratarán materias esenciales para la práctica profesional ajustada a derecho, como son las prescripciones bioéticas, las deontológicas, los deberes profesionales y la responsabilidad civil derivada del ejercicio, como contenidos que configuran la práctica profesional asistencial, en salud pública o en investigación, sea cuál sea el sector al que se acabe dedicando el profesional sanitario titulado: seguridad alimentaria, consulta en nutrición humana y dietética, ejercicio sanitario en atención primaria o especializada y de la salud pública, formulación, diseño y evaluación de políticas, investigación o cualquier otro sector de lo alimentario.

La asignatura profundizará, por unidades, en todas las disciplinas que rodean el ejercicio, desde un enfoque académico pero prestando una especial atención a las concretas regulaciones vigentes en cada uno de esos subsectores y así, al estudiar la bioética se profundizará en su concepto y su génesis histórica, por una parte, mientras por otra se identificarán las regulaciones bioéticas aplicables, prestando atención a aquellos aspectos que el profesional sanitario de la nutrición humana y dietética habrá previsiblemente de manejar. Lo mismo sucederá cuando se afronte el estudio de las responsabilidades profesionales o de la deontología: el estudio proporcionará los conocimientos académicos de forma amplia, permitiendo adquirir habilidades para la profundización a la vez que se constituirá en una herramienta de práctica profesional. La asignatura ha de abordar aspectos formativos, por último, que se adentran en algunos ámbitos que en la actualidad están en plena génesis en una profesión tan joven como la de dietista-nutricionista, como la colegiación obligatoria o el desarrollo de la cartera de prestaciones del Sistema Nacional de Salud (SNS), permitiendo que el estudiante pueda ser agente activo, si tal es su voluntad en el futuro, en la consolidación de la profesión en todos los ámbitos en los que la misma es precisa.
Las materias que trataremos son el complemento perfecto para la formación que se adquiere en la asignatura "Legislación y política alimentaria", cuyo manejo solvente será un presupuesto para el máximo aprovechamiento de "Bioética y deontología", a las puertas del ya muy cercano ejercicio profesional de los futuros titulados en el último curso del grado.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Bioética y Deontología**
    1. Introducción a la bioética. Declaración Universal sobre Bioética y Derechos Humanos : En la Unidad 1 se desarrollará la primera aproximación al concepto "bioética" y se esbozarán las líneas divisorias con otras disciplinas. Se describirá el proceso de construcción histórica y se razonará la importancia de las prescripciones bioéticas. El análisis nos traerá a la época actual y propiciará el de las normas jurídicas e intrumentos internacionales bioéticos más relevantes, como el Convenio de Oviedo y la Declaración Universal sobre Bioética y Derechos Humanos.
    2. Código deontológico del dietista-nutricionista: : En la Unidad 2 analizaremos la naturaleza del código deontológico como instrumento con capacidad para ordenar la práctica profesional y describiremos los presupuestos para la aplicabilidad del existente a nivel estatal. Profundizaremos en el conocimiento de la situación colegial del dietista-nutricionista en España, prestando atención a las leyes (estatal y autonómicas) y a la Jurisprudencia constitucional. Describiremos la deontología legal para terminar

proporcionando una guía de las obligaciones deontológicas indubitadamente aplicables.

3. Ejercicio de la profesión. Intrusismo profesional: : En esta Unidad, la 3, describiremos la caracterización legal de la profesión y analizaremos en conjunto la normativa de estudios como instrumento clave, con referencia a los pronunciamientos judiciales que nos darán un conocimiento sólido de las bases de la práctica profesional. Trazaremos las líneas divisorias entre la profesión y otras del área de la nutrición y analizaremos el intrusismo profesional con referecia a la jurisprudencia más reciente.
4. Derecho a la alimentación: : La Unidad 4 la dedicaremos a profundizar en el concepto derecho a la alimentación y todas sus manifestaciones: acceso, seguridad alimentaria y seguridad nutricional o derecho a la nutrición. Describiremos la situación de reconocimiento del derecho a la alimentación a nivel global y terminaremos analizando la situación en España, en el contexto de la UE, del reconocimiento del derecho, con especial atención a los aspectos más insatisfactorios de su situación.
5. Responsabilidad profesional y civil sanitaria: : A la responsabilidad profesional y civil del ejercicio de las profesiones sanitarias dedicaremos la Unidad 5, desmenuzando algunos conceptos problemáticos para el entendimiento y manejo de la práctica profesional ajustada a derecho en el ejercicio privado, la responsabilidad como titular de un centro o servicio sanitario y en el marco de los Servicios de Salud del SNS.
6. Derechos del paciente. La Ley básica reguladora de la autonomía del paciente : La Unidad 6 la dedicaremos a describir los derechos del paciente en su marco histórico y constitucional, prestando especial atención al carácter de los mismos como patrón de medida del ejercicio ajustado a derecho. Analizaeemos la normativa en su conjunto y, en especial, la Ley específica, con detalle en relación a los derechos esenciales.
7. Ética en la investigación científica. : Los Comités Éticos de Investigación: La unidad 7 la dedicaremos al estuido de la normativa de investigación en los aspectos éticos de la misma. Descubriremos las normas y prescripciones de obligado manejo en investigación y analizaremos el papel de los Comités Éticos de Investigación.

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

• Introducción a la bioética. Declaración Universal sobre Bioética y Derechos Humanos: En la Unidad 1 se desarrollará la primera aproximación al concepto "bioética" y se esbozarán las líneas divisorias con otras disciplinas. Se describirá el proceso de construcción histórica y se razonará la importancia de las prescripciones bioéticas. El análisis nos traerá a la época actual y propiciará el de las normas jurídicas e instrumentos internacionales bioéticos más relevantes,
como el Convenio de Oviedo y la Declaración Universal sobre Bioética y Derechos Humanos.

• Código deontológico del dietista-nutricionista: En la Unidad 2 analizaremos la naturaleza del código deontológico como instrumento con capacidad para ordenar la práctica profesional y describiremos los presupuestos para la aplicabilidad del existente a nivel estatal. Profundizaremos en el conocimiento de la situación colegial del dietista-nutricionista en España, prestando atención a las leyes (estatal y autonómicas) y a la Jurisprudencia constitucional. Describiremos la deontología legal para terminar proporcionando una guía de las obligaciones deontológicas indubitablemente aplicables.

• Ejercicio de la profesión. Intrusismo profesional: En esta Unidad, la 3, describiremos la caracterización legal de la profesión y analizaremos en conjunto la normativa de estudios como instrumento clave, con referencia a los pronunciamientos judiciales que nos darán un conocimiento sólido de las bases de la práctica profesional. Trazaremos las líneas divisorias entre la profesión y otras del área de la nutrición y analizaremos el intrusismo profesional con referecia a la jurisprudencia más reciente.

• Derecho a la alimentación: La Unidad 4 la dedicaremos a profundizar en el concepto derecho a la alimentación y todas sus manifestaciones: acceso, seguridad alimentaria y seguridad nutricional o derecho a la nutrición. Describiremos la situación de reconocimiento del derecho a la alimentación a nivel global y terminaremos analizando la situación en España, en el contexto de la UE, del reconocimiento del derecho, con especial atención a los aspectos más insatisfactorios de su situación.

• Responsabilidad profesional y civil sanitaria: A la responsabilidad profesional y civil del ejercicio de las

profesiones sanitarias dedicaremos la Unidad 5, desmenuzando algunos conceptos problemáticos para el entendimiento y manejo de la práctica profesional ajustada a derecho en el ejercicio privado, la responsabilidad como titular de un centro o servicio sanitario y en el marco de los Servicios de Salud del SNS.

• Derechos del paciente. La Ley básica reguladora de la autonomía del paciente: La Unidad 6 la dedicaremos a describir los derechos del paciente en su marco histórico y constitucional, prestando especial atención al carácter de los mismos como patrón de medida del ejercicio ajustado a derecho. Analizaremos la normativa en su conjunto y, en especial, la Ley específica, con detalle en relación a los derechos esenciales.

• Ética en la investigación científica. Los Comités Éticos de Investigación: La unidad 7 la dedicaremos al estudio de la normativa de investigación en los aspectos éticos de la misma. Descubriremos las normas y prescripciones de obligado manejo en investigación y analizaremos el papel de los Comités Éticos de Investigación.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, son:

- Campus online de la UEMC (Open Campus)
- Plataforma de Webconference(Zoom work place)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales".
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de

salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.

- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC2.4_ Subcompetencia_ Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- SC4.1_ Subcompetencia_ Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- SC5.1_ Subcompetencia_ Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CO2.6_ Conocimiento_ Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CO3.2_ Conocimiento_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética en el deporte.
- CO3.3_ Conocimiento_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.4_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.5_ Habilidad o destreza_ Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

- HD3.1_ Habilidad o destreza_ Realizar prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD5.5_ Habilidad o destreza_ Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CT2.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CT3.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ 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.
- CT3.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CT3.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CT3.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Ojuelos Gómez, F.J. (coordinador) (2024): Formación jurídica y extra-sanitaria para el grado en nutrición humana y dietética. Editorial Amarante. ISBN: 978-84-127984-9-4
- De Lorenzo, O. y Montalvo, P. (2020): Responsabilidad profesional sanitaria. Lefebvre - El Derecho. ISBN: 9788418405235

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Salamero, L. (Coord) (2020): Manual Básico de Derecho Alimentario. Tirant Lo Blanc. ISBN: 9788413138428
- Ojuelos, F.J (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 9788494894138
- Francisco José Ojuelos Gómez (Coord.) (2024): Formación jurídica y extra-sanitaria para el grado en nutrición humana y dietética. Amarante. ISBN: 978-84-127984-9-4

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripcion
Búsqueda de legislación nacional(https://www.boe.es/buscar/legislacion.php) Legislación nacional en el buscador oficial del Boletión Oficial del Estado
Búsqueda de legislación de la UE(https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es)

Legislación de la UE y del EEE en el buscador oficial de la Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, EUR-Lex

Buscador de guías clínicas(http://ttps://portal.guiasalud.es)
Buscador de guías clínicas del Sistema de Información Sanitaria del Sistema Nacional de Salud

Comité de Bioética de España(http://www.comitedebioetica.es/normativa/legislativo.php#estatal)
Referencia de la legislación sobre bioéticz de la web del Comité de Bioética de España

Declaración Universal sobre bioética y derechos humanos(http://portal.unesco.org/es/ev.php-url_id=31058&url_do=do_topic&url_section=201.html)
Web oficial de la UNESCO con el texto del Convenio sonre bioñetica y derechos humanos

Derecho a la alimentación(https://www.fao.org/right-to-food/resources/publications/es/)
Web oficial de la FAO con recursos sobre el derecho a la aiimentación

Manual de Bioética de la Universidad de Barcelona(https://www.bioeticayderecho.ub.edu/sites/default/files/manual_de_bioetica_laica_i_0.pdf)
Versión de libre acceso del Manual de Bioética de la Universidad de Barcelona, Cátedra de Bioética y Derecho

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Se utilizarán un número considerable de enlaces a normas jurídicas de la web oficial del Boletín Oficial del Estado y del buscador oficial de normas de la UE (EUR-Lex) y de Sentencias y resoluciones judiciales (CENDOJ; Centro de Documentación Judicial del CGPJ) así como del Tribunal Constitucional y webs oficiales de Instituciones y entidades, así como la referencia de textos en revistas y publicaciones científicas de acceso online.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales en tiempo real por videoconferencia que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en las actividades de evaluación continua de debate y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica (seminarios, grupos de trabajo, etc.). Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. El papel del profesor consiste en proponer a través de Open Campus temas referidos a la materia objeto de estudio que son sometidos a debate para, posteriormente, evaluar el grado de comprensión que han alcanzado los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las ACTIVIDADES FORMATIVAS que se realizan en la asignatura son las siguientes:

Clases teóricas: Actividad dirigida por el profesor que se desarrollará de forma sincrónica en grupo. Para la realización de esta actividad en Open Campus, la UEMC dispone de herramientas de Webconference que

permiten una comunicación unidireccional en las que el docente puede desarrollar sesiones en tiempo real con posibilidad de ser grabadas para ser emitidas en diferido.

Actividades prácticas: Actividades supervisadas por el profesor que se desarrollarán fundamentalmente de forma asíncrona, y de forma individual o en grupo:

- Actividades de debate. Se trata de actividades desarrolladas en el foro de Open Campus, en las que se genera conocimiento mediante la participación de los estudiantes en discusiones alrededor de temas de interés en las distintas asignaturas.
- Entregas de trabajos individuales o en grupo a partir de un enunciado o unas pautas de trabajo que establecerá el profesor.
- Resolución de ejercicios y problemas que el alumno debe realizar a través de Open Campus en un periodo de tiempo determinado. Esta actividad puede ser en formato test de evaluación.

Tutorías: Las tutorías podrán tener un carácter sincrónico o asíncrono y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas tres sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra antes del examen parcial, y una más al final del semestre. En la primera se presentará la asignatura y la guía docente y en la segunda, en las semanas previas a la evaluación final, se dedicará a la resolución de dudas de los estudiantes.

Además, el docente utiliza el Tablón, el Foro y el Sistema de correo interno de Open Campus para atender las necesidades y dudas académicas de los estudiantes.

SESIONES EN TIEMPO REAL

En la asignatura se planifican clases magistrales y tutorías a través de videoconferencias.

La asistencia a las videoconferencias no será obligatoria, pero si recomendable para un adecuado seguimiento de la asignatura, la comprensión de los materiales y el desarrollo óptimo de las actividades de aprendizaje. En cualquier caso, salvo circunstancias excepcionales, será posible acceder a ellas en diferido a las 48 horas máximo desde su celebración.

SESIONES EN TIEMPO REAL :

	Título
TU1	Presentación asignatura y Guía docente
CM1	Introducción a la bioética. La Declaración Universal sobre bioética y DDHH
CM2	Código deontológico del dietista-nutricionista
CM3	Ejercicio de la profesión. Intrusismo profesional
CM4	Derecho a la alimentación
CM5	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM6	Responsabilidad profesional y civil sanitaria
CM7	Derechos del paciente. La Ley básica reguladora de la autonomía del paciente
CM8	Ética en la investigación científica. Los Comités Éticos de la Investigación
TU2	Resolución de dudas antes de la evaluación

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua	60%

Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	18
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	18
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:
A lo largo de la planificación de la asignatura el alumno realizará **actividades de evaluación continua** que forman parte de la calificación de la asignatura con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno deberá obtener al menos un 5 en la nota total de la evaluación continua, de lo contrario, deberá acudir a la convocatoria extraordinaria para superarla. Si una pareja de actividades (entrega individual o foro de debate y su defensa) tiene una nota de 5 o superior en la convocatoria ordinaria, dicha nota se conservará en la convocatoria extraordinaria, no pudiéndose volver a entregar por el estudiante. No se guardan notas de parejas de actividades suspensas.

El sistema de evaluación de esta asignatura acentúa el desarrollo gradual de competencias y resultados de aprendizaje y, por tanto, se realizará una evaluación continua a través de las distintas actividades de evaluación propuestas. El resultado de la evaluación continua se calcula a partir de las notas obtenidas en cada actividad teniendo en cuenta el porcentaje de representatividad en cada caso.

Todas las actividades deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán actividades entregadas posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- La no entrega de una actividad de evaluación continua en forma y plazo se calificará con un 0 y así computarán en el cálculo de la nota de evaluación continua y final de la asignatura.
- Cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación final de la asignatura
- Si la asignatura tuviera actividad de laboratorio presencial, su asistencia será obligatoria para superar la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo aproximado de 20 días lectivos desde la fecha fin de fecha de entrega, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación

sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al a alumno el poder realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardaría la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
  - En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
  - En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud"

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

La **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final según los siguientes porcentajes, y debiendo tener aprobadas ambas partes, continua y final, para superar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de "No presentado", con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de "No presentado", con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	18
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	18
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:
Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación continua o la prueba de evaluación final, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

Para la convocatoria extraordinaria se guardan las calificaciones de las parejas de actividades de evaluación continua y pruebas de evaluación (parcial y final), superadas por el estudiante (nota superior o igual a 5), no permitiéndose volver a realizarlas.

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
  - En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
  - En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.
- En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las parejas de actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas.
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud".

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	30%

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas escritas	58%
Pruebas orales	12%