

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

ASIGNATURA : Bioética y Deontología (2684)

TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica

MODALIDAD : Presencial

CURSO ACADÉMICO: 2026-2027

GRUPO: 2627-T1

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: NAIARA CARRETERO LOZANO

EMAIL: ncarretero@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes a las 09:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Graduado Nutrición Humana y Dietética. (Universidad *Universidad de Valladolid*.)
- Master universitario: Salud Digital (eHealth)
- Master universitario: Psiconutrición
- Master universitario: Nutrición deportiva y ayudas ergogénicas.

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de 5 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC y profesora del Grado presencial de Enfermería.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (NCLnutrición- Consulta privada de nutrición y formación.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 2 años en el sector Privado (Clínica Myoten- Coordinadora del área de nutrición en la consulta privada multidisciplinar.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- 4 años (Experiencia investigadora e innovación docente en nutrición clínica, salud digital y educación superior. Participación en proyectos de innovación docente e investigación educativa: Proyecto de Innovación Docente "Humanizando la atención sanitaria: HumanizAS" (Universidad de Valladolid, 2022-actualidad); Proyecto de Innovación Educativa "NuTICion. Plataformas digitales sobre nutrición y salud al alcance de todos" (UEMC, 2023-2025); Proyecto UEMC "Come bien, come sano" (2024-Actualidad); y Proyecto de Innovación Educativa UEMC "¿Tú tienes algo...?" (2025-2026), basado en el desarrollo de un recurso docente en formato podcast.)

OTROS DATOS CV :

Coautora de un capítulo del libro. Formación Jurídica y Extrasanitaria para el grado Nutrición Humana y dietética. Ojuelos Gómez, F.J.; Crespo Escobar, P. Babio Sánchez, N. Carretero Lozano, N. y Martínez García,

D. Editorial Amarante. Salamanca. 2024. pp 129-152. ISBN:9788412798494

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CT1.1 - 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
- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.4 - 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 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- CO2.6 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CT2.1 - 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.

- SC2.4 - 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.
- CO3.2 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética en el deporte.
- CO3.3 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CT3.1 - 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 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CT3.3 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CT3.4 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- HD3.1 - 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.
- SC4.1 - 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.
- HD5.2 - 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 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- SC5.1 - 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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

La asignatura “Bioética y Deontología” es una asignatura de carácter obligatorio dentro del segundo semestre del cuarto curso de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética. Esta asignatura aporta al alumno una formación imprescindible sobre el marco jurídico en el que se ha de desarrollar su profesión como dietista nutricionista y el conocimiento profundo de la evolución de la profesión desde sus comienzos. El dietista-nutricionista ha de conocer los principios éticos que informan el ejercicio de su profesión, y es ésta una tarea esencial de la materia. Debe de poseer la capacidad de abordar los problemas con los que se enfrente como profesional sanitario y de hacer una reflexión madura sobre ellos en base a unas referencias de carácter deontológico, ético y legal.

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Introducción a la Bioética. Declaración Universal sobre Bioética y Derechos Humanos

Código deontológico del dietista-nutricionista

Ejercicio legal de la profesión: intrusismo profesional

Derecho a la alimentación

Responsabilidad profesional y civil sanitaria. Derechos del paciente: autonomía, consentimiento informado, confidencialidad, secreto profesional, acceso a la historia clínica, ley básica reguladora de la autonomía del paciente Ética en la investigación científica: comités éticos

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia
- **Recursos tecnológicos :** Plataformas de aprendizaje en línea, Aplicaciones para la gestión del aula,

- Herramientas de presentación, Recursos de gamificación, Herramientas de comunicación
- **Recursos interactivos** : Simulaciones y modelos, Juegos educativos
- **Recursos audiovisuales**: Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Este contenido puede verse modificado con el objetivo de profundizar más en algunos aspectos relevantes para el ejercicio profesional, o por causas ajenas al profesor. En ambos casos, los alumnos serán debidamente informados.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Miguel Ángel Sánchez González (2012): Bioética en ciencias de la salud. Elsevier. ISBN: 9788445823798
- Rosana Triviño Caballero (2014): El peso de la conciencia : la objeción en el ejercicio de las profesiones sanitarias. Consejo Superior de Investigaciones Científicas : Plaza y Valdés. ISBN: 9788400098810
- Ojuelos Gómez, F.J.; Crespo Escobar, P. Babio Sánchez, N. Carretero Lozano, N. y Martínez García, D (2024): Formación jurídica y extra-sanitaria para el grado de nutrición humana y dietética. Amarante. ISBN: 9788412798494
- Ojuelos Gómez, F.J (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 9788494894138
- Ofelia de Lorenzo Aparici, Pablo Montalvo Rebuella (2020): Responsabilidad profesional sanitaria. Ediciones Lefebvre. ISBN: 9788418405235

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

- Búsqueda de legislación nacional (<https://www.boe.es/buscar/legislacion.php>) -Legislación nacional en el buscador oficial del Boletín Oficial del Estado
- Búsqueda de legislación de la UE (<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) - Legislación de la UE y delEEE en el buscador oficial de la Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, EUR-Lex
- Buscador de guías clínicas (<http://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 bioética de la web del Comité de Bioética de España
- Declaración Universal sobre bioética y derechos humanos (http://portal.unesco.org/es/ev.phpurl_id=31058&url_do=do_topic&url_section=201.html) -Web oficial de la UNESCO con el texto del Convenio sobre bioética 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 alimentación

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión

crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de 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 de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Tutoría
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-6: Presentación de la asignatura y Bloque I

Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, trabajos teórico-prácticos, “problem based learning”

SEMANA 7-9: Bloque II

Actividades formativas: clase presencial, “problem based Learning”, clase práctica en el aula, trabajos teóricoprácticos

SEMANA 10-13: Bloque III.

Actividades formativas: clase presencial, estudio de casos prácticos, clases prácticas, “problem based Learning”, presentación de trabajos.

SEMANA13-15: Bloque IV.

Actividades formativas: clase presencial en el aula, presentación de trabajos, trabajos teórico-prácticos en grupo y “problem based learning”.

A lo largo de las 15 semanas se fomentará el estudio teórico y práctico de los alumnos mediante la realización de trabajos cooperativos, teóricos y prácticos.

Estas actividades son susceptibles de utilizar herramientas de inteligencia artificial de manera ética y responsable, lo que supone que su uso está destinado para conseguir más información, contrastar y ayudar de manera efectiva a fomentar la creatividad y enriquecer el aprendizaje activo. Así se entiende que la aplicación inapropiada como el traslado de la reproducción de las herramientas sin aportación y trabajo propio, representa un comportamiento inadecuado, que no cumple con los objetivos de la(s) actividad(es) y así se verá reflejado en su calificación.

El profesor podrá incorporar medidas de carácter aleatorio o fijo (sustentación oral del resultado, incluir variaciones en los enunciados, aplicaciones de los resultados a otros contextos, etc.), antes, durante o al finalizar cada actividad formativa, con el propósito de confirmar el uso apropiado de la herramienta de inteligencia artificial.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES :

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Casos prácticos grupales e individual					X					X				X	X		X	Pruebas orales:10% Ejecución de prácticas:40%	X	
Examen parcial						X											X	Pruebas escritas:20%		
Examen final																X	X	Pruebas escritas:30%	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las

actividades evaluables. No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o prueba con una nota inferior al 5. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 = suspenso, y deberá presentar en la convocatoria la extraordinaria aquellas partes que haya suspendido, guardándose la nota de las actividades que haya aprobado.

La evaluación global de la asignatura se realizará a través de:

Examen parcial: supondrá un 20% de la nota final. Este examen eliminará materia y si se aprueba, se guardará la nota para el examen de la convocatoria ordinaria. El examen estará compuesto por diferentes partes test y preguntas cortas y casos. No se pasará a corregir la parte de preguntas y/o casos si en la parte test no se ha obtenido al menos un 5.

Examen final: 30-50% de la nota final. El examen estará compuesto por diferentes partes test + preguntas cortas y/o casos. No se pasará a corregir la parte de preguntas y/o casos si en la parte test no se ha obtenido al menos un 5.

Si el alumno/a ha superado el examen parcial, solo tendrá que examinarse del resto de la materia. En este caso, el examen final supondrá un 30% de la nota final. Si el alumno/a no ha superado el examen parcial, tendrá que examinarse de toda la materia en el examen de convocatoria ordinaria. En este caso, el examen final supondrá un 50% de la nota final. Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5. Se deben superar cada una de las partes del examen, no se hace media entre las diferentes partes.

Casos prácticos grupales: 30% de la nota. A lo largo del curso, se formarán diferentes grupos de trabajo que tendrán que ir resolviendo y exponiendo casos prácticos a lo largo de la asignatura.

Se tendrán que presentar por escrito en Moodle y presentarlos y debatirlos en clase. Para poder aprobar esta parte, el grupo tendrá que entregar y aprobar el 100% de los casos.

La nota de esta actividad será la misma para todo el grupo, salvo en casos en los que se acredite y justifique de forma fehaciente que algún componente del grupo no ha trabajado. Para evaluar la participación de los integrantes deben de hacerlo de manera activa todos los componentes del grupo, si no es así penalizará la falta de participación en la nota. También penalizará el desconocimiento del tema tratado en ese trabajo grupal. La exposición del caso es obligatoria por parte del grupo, pero si por causas justificadas algún integrante no puede asistir a alguna de las exposiciones, no se penalizará salvo que no esté debidamente justificado por causa mayor ineludible.

Caso práctico individual: 20% de la nota. Los alumnos deberán resolver y presentar a través de Moodle un caso práctico individual sobre alguno de los temas tratados en la asignatura. Se podrán debatir en clase, si se considera oportuno.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno que no haya aprobado alguna de las partes de convocatoria ordinaria (exámenes, casos grupales o caso individual), tendrá que presentarse a convocatoria extraordinaria con la parte o partes suspensas y se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado. Salvo el examen parcial que, de no aprobar en convocatoria ordinaria, tendrá que presentarse con toda la teoría a la extraordinaria.

La puntuación y formato de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria, excepto en los casos grupales que cambiarán de formato. Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables.

Casos prácticos grupales: 30% de la nota final. En el caso de que un alumno no haya aprobado la actividad de casos prácticos grupales en convocatoria ordinaria, tendrá que presentar nuevos casos resueltos de manera individual, en la convocatoria extraordinaria. En este caso, para poder aprobar esta parte, deberá presentar y aprobar el 100% de los casos prácticos.

Caso práctico individual: 20% de la nota. Los alumnos que no hayan aprobado el caso práctico individual en convocatoria ordinaria, deberán resolver y presentar a través de Moodle un nuevo caso práctico.

Examen final: 50% de la nota final. En el caso de haber aprobado las actividades de casos prácticos pero no el examen final, tendrá que presentarse a la convocatoria extraordinaria para recuperar el examen y se examinará de toda la materia (aunque haya aprobado el parcial). El examen estará compuesto por diferentes partes, test + preguntas cortas y/o casos. No se pasará a corregir la parte de preguntas y/o casos si en la parte test no se ha obtenido al menos un 5.

La nota final de la asignatura se corresponde a la suma de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere toda las pruebas de evaluación con al

menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	50 %	10 %	40 %	0 %