



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**DERECHO, ÉTICA Y
DEONTOLOGÍA EN LA
NUTRICIÓN HUMANA**

Coordinación: SALAMERO TEIXIDÓ, LAURA

Año académico 2020-21

Información general de la asignatura

| | | | | |
|--|--|---------------|---------------|------------|
| Denominación | DERECHO, ÉTICA Y DEONTOLOGÍA EN LA NUTRICIÓN HUMANA | | | |
| Código | 100614 | | | |
| Semestre de impartición | 1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA | | | |
| Carácter | Grado/Máster | Curso | Carácter | Modalidad |
| | Grado en Nutrición Humana y Dietética | 3 | OBLIGATORIA | Presencial |
| Número de créditos de la asignatura (ECTS) | 6 | | | |
| Tipo de actividad, créditos y grupos | Tipo de actividad | PRAULA | TEORIA | |
| | Número de créditos | 3 | 3 | |
| | Número de grupos | 2 | 1 | |
| Coordinación | SALAMERO TEIXIDÓ, LAURA | | | |
| Departamento/s | DERECHO PÚBLICO | | | |
| Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante | Cada crédito ECTS representa un total de 25 horas, de las cuales un 40% es presencial (10 horas) y el 60% restante es trabajo autónomo del alumno (15 horas) | | | |
| Información importante sobre tratamiento de datos | Consulte este enlace para obtener más información. | | | |
| Idioma/es de impartición | Catalán | | | |
| Distribución de créditos | Dra. Esquerda: 0.2 ECTS Dra. Salamero: 4.9 ECTS Dr. Yuguero: 3.9 ECTS | | | |

| Profesor/a (es/as) | Direcció electrònica\nprofesor/a (es/as) | Créditos impartidos por el profesorado | Horario de tutoría/lugar |
|-----------------------------|--|--|--------------------------|
| ESQUERDA ARESTE, MONTSERRAT | montse.esquerda@udl.cat | ,2 | |
| SALAMERO TEIXIDÓ, LAURA | laura.salamero@udl.cat | 4,9 | |
| YUGUERO TORRES, ORIOL | oriol.yuguero@udl.cat | 3,9 | |

Informació complementaria de la assignatura

Introducció a l'assignatura i contextualització dins de l'ensenyament

La incidència del Dret i de l'Ètica en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició és una constant que en l'actualitat es fa més palesa que mai. El Dret i l'Ètica juguen un paper destacat en qüestions fonamentals com ara l'exigència de seguretat en els aliments que consumim, les implicacions que l'alimentació i la nutrició tenen en matèria de drets i llibertats fonamentals, l'impacte evident en la salut individual i també en la salut pública, o les connexions que la producció alimentària i les opcions alimentàries de la població tenen en el medi ambient. Aquestes són algunes de les dimensions jurídiques i ètiques que acompanyen l'alimentació i la nutrició, i que s'aborden en el si de l'assignatura.

L'objectiu fonamental que es persegueix és aproximar els alumnes a través del Dret i l'Ètica a les qüestions claus que actualment conflueixen en l'alimentació i de la nutrició humanes. D'aquesta manera es complementa la faceta teòrica i científica que caracteritza la seva formació en el Grau, amb la dimensió jurídica i ètica vinculada a l'alimentació i la nutrició humana.

Objetivos académicos de la asignatura

Els objectius d'aprenentatge de l'assignatura són els següents:

1. Conèixer i comprendre les diferents dimensions i característiques del Dret alimentari.
2. Conèixer i comprendre la normativa internacional, europea i nacional que regula els aliments.
3. Identificar la dimensió jurídica i les normes d'aplicació en diferents contextos on l'alimentació i la nutrició són protagonistes.
4. Resoldre adequadament en atenció als principis i normes de Dret alimentari problemes vinculats als aliments i a la nutrició humana.
5. Adquirir una actitud crítica sobre la regulació en matèria alimentària i nutricional.
6. Conèixer i comprendre els principals fonaments de la bioètica que donin raó de la seva actuació.
7. Identificar els diferents valors ètics presents en el rerefons de les decisions i actuacions assistencials.
8. Comprendre les diferents corrents filosòfiques que configuren els valors ètics vigents en la nostra societat.
9. Conèixer i aplicar la metodologia de la resolució de problemes bioètics en els casos més freqüents.
10. Adquirir una actitud respectuosa vers la dignitat de tota persona malalta, tot defensant els seus drets humans.

Competencias

Les competències que es pretenen forjar en l'alumnat són les següents:

1. Conèixer els aspectes essencials de les normes que conflueixen en la regulació de l'alimentació.
2. Ser capaç de distingir entre les diferents fonts normatives, ordenar-ne la seva aplicació i interpretar els conceptes legals bàsics.
3. Ser capaç de realitzar una cerca precisa de les normes que, en un moment concret, regeixen una determinada matèria.
4. Ser capaç d'aplicar la norma abstracta a problemes concrets que puguin plantejar-se i proposar una solució raonada jurídicament.
5. Ser capaç d'analitzar críticament el marc jurídic que regula i ordena els aliments i la nutrició humana.
6. Conèixer els termes en què es mouen els debats socials i ètics relacionats amb l'alimentació.
7. Conèixer els fonaments de la Bioètica.
8. Aplicar els valors professionals d'excel·lència, altruisme, sentit del deure, responsabilitat, integritat i honestetat a l'exercici de la professió.
9. Reconèixer la necessitat de mantenir la competència professional.
10. Ser capaç de resoldre conflictes ètics.
11. Saber dur a terme la pràctica professional respectant l'autonomia del pacient, i les seves creences i cultura.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Continguts de DRET

BLOC 1 – Introducció al Dret i al Dret alimentari.

Tema 1. Introducció al Dret.

1. El concepte de "Dret".
2. Evolució històrica fins al model actual.
3. Les fonts del Dret.
4. Criteris d'ordenació de les fonts del Dret.
5. Eficàcia, validesa i vigència de les normes.

Tema 2. Introducció al Dret alimentari i les seves fonts.

1. Definició del concepte de Dret alimentari.
2. Característiques essencials del Dret alimentari: transversalitat i altres característiques.
3. Les fonts internacionals del Dret alimentari: la OMS, la FAO i el Còdex Alimentari. La OMC.
4. La Unió Europea: principal font de normes de Dret alimentari.
5. Les fonts nacionals. La complexitat de l'ordenament nacional: normativa estatal i autonòmica.

Tema 3. El concepte d'aliment.

1. El concepte legal d'aliment: el Reglament 178/2002 i altres definicions legals.
2. La difícil distinció amb altres productes: medicaments y complements alimentaris.
3. Els diferents tipus d'aliments. Categories rellevants a efectes normatius.
4. En especial, els nous aliments, els OMG i altres categories.

BLOC 2 – Els aliments com a factor de salut

Tema 4. Abastiment, ús i abús dels aliments.

1. El dret a l'alimentació. L'impacte de la producció d'aliments en el medi ambient.
2. El malbaratament d'aliments. Abast, causes i diferents respostes davant el problema.
3. La lluita contra les malalties no transmissibles vinculades a l'alimentació. Polítiques de salut pública: educació, prevenció i repressió.

BLOC 3 – L'alimentació des de l'òptica de la seguretat (food safety) i de la qualitat alimentària

Tema 5. L'alimentació des de l'òptica de la seguretat alimentària: Introducció i marc normatiu.

1. L'emergència de la preocupació per la seguretat alimentària. Una història explicada a partir de les crisis.
2. La reacció del legislador europeu: el disseny d'un nou model.
3. El nou horitzó de la legislació alimentària en el marc europeu: de la seguretat a la sostenibilitat.

Tema 6. Els principis en matèria de seguretat alimentària i els mecanismes per a la seva garantia.

1. El concepte d'aliment segur.
2. Els principis ordenadors de la seguretat alimentària. En especial, el principi de traçabilitat, l'anàlisi del risc i el principi de precaució.
3. Organismes especialitzats en el control de la seguretat alimentària en el marc europeu, estatal i nacional.
4. Els sistemes d'alerta ràpida.
5. Els controls oficials.

Tema 7. La qualitat alimentària.

1. La qualitat des de l'òptica europea i el contrast amb altres sistemes.
2. Les denominacions d'origen i les indicacions geogràfiques protegides.
3. L'agricultura orgànica.
4. Nous horitzons: l'estratègia "*From farm to fork*" i la nova PAC.

BLOC 4 – La responsabilitat dels operadors alimentaris

Tema 8. La responsabilitat dels operadors alimentaris.

1. Introducció: les diferents classes de responsabilitat en què poden incórrer els operadors alimentaris.
2. La responsabilitat de caràcter administratiu.
3. La responsabilitat de caràcter disciplinari. Els col·legis professionals.
4. La responsabilitat de caràcter civil. La Llei de defensa dels consumidors i usuaris i la normativa sobre productes defectuosos.
5. La responsabilitat de caràcter penal. Els delictes alimentaris.

BLOC 5 – Els aliments com a objecte de consum

Tema 9. L'alimentació des de l'òptica del comerç.

1. El comerç d'aliments i els seus condicionants: la protecció dels consumidors i usuaris vs. llibertat d'empresa.
2. La lliure circulació d'aliments en el context internacional. La tasca de l'Organització Mundial del Comerç.
3. La lliure circulació d'aliments en l'àmbit de la Unió Europea. El mercat únic i les mesures d'efecte equivalent.
4. Informació alimentària: l'etiquetatge i la publicitat dels aliments.

Tema 1. Concepte, història i principis de la bioètica.

1. Tradició mèdica i criteri de beneficència al malalt: El paternalisme mèdic
2. Tradició jurídica i criteri d'autonomia del malalt: Els drets del malalt
3. Tradició política i criteri de justícia: Conflicte de valors i classificació prioritzada
4. Tradició humanitzadora i criteri de fraternitat i solidaritat: Superació de la justícia pel compromís humà

Tema 2. Drets humans, drets fonamentals i drets del malalt: ètica de la recerca biomèdica: l'Informe Belmont. Les CEIC o comitès d'ètica de la recerca clínica.

1. Declaració Universal dels Drets Humans.
2. Drets Humans fonamentals.
3. Drets i Deures dels malalts.
4. Relació entre ètica, deontologia i llei.
5. Els Comitès d'ètica de recerca clínica.

Tema 3. Concepte de salut. Hasting Center Report.

1. Diferents conceptes de Salut.
2. Objectius de la Medicina.
3. Hasting Center Report.
4. El professionalisme.

Tema 4. Fonamentació i metodologia de la bioètica. La deliberació en bioètica: els comitès d'ètica assistencial.

1. El naturalisme: "és, doncs ha de ser". L'idealisme: "ha de ser, doncs és", l'ètica epistemològica: "Ni és, ni ha de ser", el positivisme, neopositivisme i ètica, ciència econòmica i racionalitat ètica, la fonamentació axiològica: "val". La protomoral.
2. Els mètodes de la bioètica: ontològic o principialista, deontològic o formalista, epistemològic o decisionista, axiològic o del conflicte de valors, la moral normativa.
3. Els comitès d'ètica assistencial.
4. Relacions entre els professionals de la salut.

Tema 5. El dret del malalt a la informació i el consentiment informat.

1. El procés de la informació al malalt i fiduciaris.
2. Dret del malalt a ser informat i a rebutjar la informació.
3. El consentiment informat en la relació clínica.
4. Dret del malalt a l'accés a la H^a CI^a.

Tema 6. Secret professional en medicina.

1. Dret a la intimitat del malalt.
2. Secret professional: contracte, objecte, límits, secret compartit.
3. Secret professional i informàtica: Història Clínica compartida.
4. Secret professional en els Codis Deontològics i en la Legislació.

Tema 7. Problemes ètics en relació amb la fi de la vida.

1. Diagnòstic de mort cerebral.
2. Eutanàsia, distanàsia i mort digne.
3. Voluntats Anticipades.
4. Cures paliatives.
5. Atenció als ancians. Problemes del maltractament.
6. El dret a no abandonar.

Tema 8. Problemes ètics en relació amb l'experimentació: humana, de la manipulació genètica, aliments transgènics i agricultura ecològica. Ecoètica.

1. Llibertat i límits de la investigació biomèdica. Informe Belmont.

2. Drets del malalt i investigació clínica.
3. Concepte de ecoètica.
4. La manipulació genètica.
5. Aliments transgènics.
6. Agricultura ecològica.

Tema 9. Problemes ètics de la limitació dels recursos en salut.

1. Cost de la Sanitat.
2. Demanda, necessitats i recursos.
3. Distribució equitativa dels recursos.
4. Mètodes per la reducció dels costos. Contribució de la medicina preventiva.
5. Remuneració professional. Explotació comercial.

Tema 10. Alimentació: obligació bàsica o dret. Alimentació a menors. Alimentació per sonda: es pot retirar? Ètica de la vaga de fam.

1. Concepte de futilitat.
2. Alimentació: Obligació bàsica o dret.
3. Alimentació a menors. Dilemes ètics.
4. Alimentació per sonda: es pot retirar?
5. Ètica de la vaga de fam.

Ejes metodológicos de la asignatura

Eixos metodològics de l'assignatura

Atesa la situació de pandèmia de COVID-19, tota la docència de l'assignatura es planifica en modalitat virtual. Si en el moment que s'iniciï el curs o durant el seu desenvolupament les circumstàncies canvien, es passarà a una modalitat presencialitat o mixta, segons indiquin les autoritats competents i les acadèmiques. La metodologia docent s'ajustarà en la mesura del possible a la virtualitat o presencialitat.

Part de Dret:

Classes magistrals virtuals (CM)

- Les classes magistrals es realitzen virtualment —en els termes expressats anteriorment— de forma sincrònica, és a dir, en els dies i hores establerts en l'horari i segons el calendari acadèmic.
- L'eix principal d'aquestes sessions és l'exposició per part de la docent dels continguts i claus del temari, però es fomenta i encoratja la intervenció i participació de l'alumnat.
- Les sessions magistrals s'enregistren i es posen a disposició dels alumnes, per tal que hi puguin recórrer com a material d'estudi.
- L'assistència no és obligatòria, però es passa llista i es té en compte la participació activa en les sessions magistrals en el moment de qualificar l'assignatura.

Seminaris virtuals (Sem)

- Les sessions de seminari es realitzen virtualment —en els termes expressats anteriorment— de forma sincrònica, és a dir, en els dies i hores establerts en l'horari i segons el calendari acadèmic.
- L'objectiu dels seminaris es l'aproximació als continguts de l'assignatura des de la vessant pràctica a través de la resolució de casos pràctics. El cas pràctic és una tècnica d'aprenentatge molt estesa en l'àmbit del Dret. Els i les alumnes han de resoldre un cas/problema, real o fictici, a partir de la utilització dels materials periodístics, divulgatius, científics, legislatius o jurisprudencials. La resolució del cas/problema està sempre guiat a través de pautes interpretatives o preguntes concretes. La resolució del cas/problema es posa en comú amb la finalitat de conèixer les possibilitats interpretatives i les diferents solucions jurídiques possibles al cas/problema plantejat.
- La participació, realització i lliurament de les activitats dels seminaris forma part de l'avaluació. El lliurament

es realitza al final de cada sessió.

- La realització de les activitats pràctiques de les sessions de seminari es farà en grups que a l'inici de curs quedaran organitzats de forma estable per a tot el semestre.
 - La primera hora de la sessió els alumnes treballaran en grups virtuals a través de sessions creades a l'efecte.
 - La segona hora de la sessió es dedicarà a la posada en comú dels resultats a través de la sessió plenària.
- Les sessions plenàries dels seminaris s'enregistraran i es posaran a disposició dels alumnes, per tal que hi puguin recórrer com a material d'estudi.
- L'assistència no és obligatòria, però es passarà llista i es tindrà en compte la participació activa en les sessions de seminari en el moment de qualificar l'assignatura.

Part de Bioètica:

- **Classes magistrals (CM)**
- **Seminaris (Sem)**
- **Casos pràctics (CP)**

Plan de desarrollo de la asignatura

Sistema de evaluación

Quant a la part de **Dret**, l'avaluació de l'assignatura es basa en els següents tres elements o evidències:

1. **EXAMEN TEÒRIC (25%)**: L'examen teòric que es realitza al final de la part de Dret de l'assignatura. L'examen consisteix varies preguntes (entre dues i quatre) de desenvolupament en què els alumnes han de demostrar que han assolit una comprensió profunda de l'assignatura, i són capaços de relacionar conceptes i aportar una visió crítica. L'examen és "open book", de manera que es poden fer servir tots els materials que els alumnes considerin oportuns.
2. **EXAMEN PRÀCTIC (30%)**: L'examen pràctic que es realitza al final de la part de Dret de l'assignatura. En l'examen pràctic es planteja un supòsit a partir del qual s'ha de respondre un conjunt de preguntes (entre dues i quatre) en un temps aproximat d'una hora. L'objectiu d'aquesta prova és avaluar la capacitat de l'alumnat per treballar un supòsit pràctic mitjançant: la subsumció d'uns fets en la norma, l'ordenació de les fonts, l'extracció de conseqüència jurídiques i, en darrer lloc, donant una resposta motivada, coherent i fonamentada jurídicament. Per tal de superar amb èxit aquesta prova pràctica, és fonamental haver practicat amb anterioritat a través dels casos pràctics que setmanalment es resoldran durant el curs. L'examen és "open book", de manera que es poden fer servir tots els materials que els alumnes considerin oportuns. Per realitzar l'examen necessàriament han de fer-se servir les normes treballades durant el curs.
3. **PARTICIPACIÓ I CASOS PRÀCTICS (20%)**: Es valora el grau d'assoliment en a realització dels casos pràctics, així com la participació activa en el desenvolupament de l'assignatura, tant en les sessions magistrals com, en especial, en les sessions de seminari.
4. **TERTÚLIA I RECENSIÓ (25%)**: Els alumnes han de realitzar una lectura que s'assignarà al principi de curs. A mitjans de curs es farà una tertúlia en grups de 4 o 5 persones aproximadament, sobre el contingut de la lectura i, a més, els alumnes han de presentar una recensió de l'obra. La recensió s'ha de presentar abans del dia de la tertúlia. Ambdues activitats seran valorades conjuntament i al seu través els alumnes han de demostrar la comprensió de l'obra i la seva capacitat d'anàlisi crítica, així com la seva habilitat per expressar-se oralment. També es té en compte la correcció formal i gramatical de la recensió escrita presentada.

Notes addicionals sobre l'avaluació de la part de Dret:

- La superació de l'assignatura s'assoleix amb l'obtenció d'un 5 sobre 10 com a nota global, resultat de la suma de la nota ponderada obtinguda en totes les proves. Perquè es pugui fer el càlcul acumulat de la nota global, cal haver obtingut una nota mínima de 4 sobre 10 tant en la prova teòrica com en la prova pràctica.
- Recuperació: Es pot recuperar la prova pràctica, en tant que té un valor del 30% en la nota global. La resta de criteris no poden recuperar-se.
- No presentat: Es qualifica l'alumnat amb un no presentat quan no es compareix ni a la prova teòrica ni a la pràctica.

Quant a **Aspectes Ètics i Deontològics**, l'avaluació es basarà en els següents elements:

1. Avaluació continuada, a partir de l'assistència i participació en els debats en les sessions i exposició de l'alumne dels temes com representant del grup.
2. Examen escrit tipus tema.
3. Entrega d'un treball amb dos casos clínics reals on aparegui també la seva discussió bioètica.
4. Altres: a. Possibilitat de realització d'un treball addicional per pujar nota, acordat amb l'alumne i els professors.

Bibliografía y recursos de información

En cuanto a **Derecho**, con carácter general destacan las siguientes obras:

1. González Vaqué, Luís. *Lecciones de Derecho Alimentario 2015-2016*, Cizur Menor (Navarra), Aranzadi, 2015.
2. Cierco Seira, César. *Administración Pública y Salud Colectiva*, Comares, Granada, 2006.
3. Cierco Seira, César. «El principio de precaución: reflexiones sobre su contenido y alcance en el Derecho Comunitario y español», en *Revista de Administración Pública*, nú. 163, 2004.
4. Esquinas Alcázar, José et al. (coord.), *Derecho a la alimentación y soberanía alimentaria*, Córdoba, Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo, Diputación de Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2008.
5. Gónzalez Ríos, Isabel. *Sanidad animal y seguridad alimentaria en los productos de origen animal*, Comares, Granada, 2004.
6. Guillén Caramés, Javier. *El Estatuto jurídico del consumidor. Política comunitaria, bases constitucionales y actividad de la Administración*, Civitas, Madrid, 2002.
7. López González, José Ignacio. *Lecciones de derecho alimentario*, Sevilla, Hispalex, 2010.
8. Montagut, Xavier i Gascón, Jordi. *Alimentos Desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*, Barcelona, Icaria Editorial, 2014..
9. Nestlé, Marion. *Food Politics. How the Food Industry Influencse Nutrition and Health*, Berkley and Los Angeles (California), University of California Press, 2002.
10. Recuerda Girela, Miguel Ángel. *Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo*, Aranzadi, Cizur Menor, 2006.
11. Rodríguez Font, Mariola. *Régimen jurídico de la seguridad alimentaria. De la policía administrativa a la gestión de riesgos*, Madrid-Barcelona, Marcial Pons, 2007.
12. Salamero Teixidó, Laura (Dir.), *Manual Básico de Derecho Alimentario*, Valencia, Tirant Lo Blanch, 2019.
13. Ziegler, Jean. *La fam al món explicada al meu fill*. Barcelona, LaButxaca, 2010.

En cuanto a **Ética i Deontologia**, se recomiendan las siguientes obras:

1. Abel Francesc. *Bioètica: orígenes, presente y futuro*. Institut Borja de Bioètica. Fundació Mapfre Medicina. Ed. Mapfre. 2001.
2. Amor Pan JR. *Introducción a la bioética*. PPC, Madrid, 2005
3. Carrera Joan. *Una ètica per la bioètica*. Ed. Institut Borja de Bioètica. San Cugat. 1999.
4. Torralba Francesc. *Antropologia del cuidar*. Ed. Institut Borja de Bioètica. San Cugat 1998.

5. Institut Borja de Bioètica. *Ensayos de Bioética*. Institut Borja de Bioètica. 2000.
6. *Basic Ethical Principles in European Bioethics and Biolaw. Report Biomed-II Project. Vol. 1. Autonomy, Dignity, Integrity and Vulnerability*. Institut Borja de Bioètica. 2000.
7. *Basic Ethical Principles in European Bioethics and Biolaw. Vol. 2. Partner's Research. Biomed-II Project*. Institut Borja Bioètica. 2000.
8. Abel F. *El Comité de Ética. Labor Hospitalaria*, Barcelona. 209. 1988. 207-223.
9. Abel F. *Sobre el dolor y el derecho a una muerte digna*. Labor Hospitalaria. Barcelona. 222 :1991.
10. Abel F. Coordinador *Libro Distribución de recursos escasos y opciones sanitarias*. Institut Borja de Bioética y Fundación Mafre Medicina. SG editores. Barcelona 1996.
11. Abel F. *El diàleg bioètic albirant el tercer mil·lenni. Discurs d'ingrés a la Reial Acadèmica de Medicina de Catalunya*. Barcelona. 1999.
12. Camps Victoria. *Virtudes públicas*. Ed. Espasa Calpe. Madrid. 1996.
13. Cortina Adela Coordinadora. Libro: 10 palabras clave en ética. Ed. Verbo Divino. Pamplona. 1994.
14. Cortina Adela. *Ética aplicada y democracia radical*. Ed. Tecnos. Madrid. 1997.
15. Cuyás Manuel. *Cuestiones de bioética*. Institut Borja de Bioética. Fundación Mafre Medicina. 1997.
16. Engelhardt H.T. *Los fundamentos de la bioética*. Ed. Paidós Básica. Barcelona. 1995.
17. Gafo J. *Fundamentación de la bioética y manipulación genética*. Ed. UCPM. Madrid. 1988.
18. Gracia D. *Fundamentos de Bioética*. Ed. Eudema. Madrid. 1989.
19. Gracia D. *Procedimientos de decisión en ética clínica*. Ed. Eudema. 1991.
20. Kuhn T.S. La estructura de las revoluciones científicas. Ed. Fondo de Cultura Económica. México. 1995.
21. Torralba Francesc. *El sofriment, Un nou tabú*. Ed. Claret. Barcelona. 1995.
22. *Bioethics Line*. Internet.

Recursos online:

1. Actualidad en Derecho Sanitario: www.actualderechosanitario.com
2. Asociación Española de Derecho Sanitario: www.aeds.org
3. Asociación Juristas de la Salud: <https://www.ajs.es/revista-derecho-y-salud#>
4. MAPAMA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <https://www.mapa.gob.es/es/>
5. AESAN: Agencia española Seguridad alimentaria y Nutrición: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
6. CoDiNuCat: <https://www.codinucacat.cat/>
7. Institut Borja de Bioètica – Universitat Ramon Llull: http://www.ibbioetica.org/in_cat.html
8. Comitè de Bioètica de Catalunya: <http://www.gencat.net/salut>
9. Declaració de Drets Humans: www.unhcr.ch/udhr/lang/spn.htm
10. Observatori de Bioètica i Dret de la Universitat de Barcelona: <http://www.ub.edu/fildt>
11. Ministerio de Sanidad: www.msc.es
12. Organització Mundial de la Salut: www.who.es
13. Revista electrònica bioètica i debat: <http://www.bioetica-debat.org>