



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 33966

Nombre: Legislación alimentaria y deontología

Ciclo: Grado

Créditos ECTS: 4,5

Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Primer cuatrimestre
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	6	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Legislación alimentaria y deontología	OBLIGATORIA
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

GARCIA-GRANERO GASCO MARINA

CODINA FELIP MARIA JOSE

TERRONES RODRIGUEZ ANTONIO LUIS

RESUMEN

Esta asignatura quiere contribuir al conocimiento de la legislación alimentaria y a la toma de conciencia profesional. Dicha conciencia se manifiesta en un comportamiento social responsable acerca de los deberes específicos de la profesión que se ejerce. Específicamente quiere colaborar en la formación de nutricionistas y profesionales de la alimentación en el marco de una ciudadanía integral.

El objetivo principal de la asignatura es conocer tanto los aspectos generales como los temas específicos de legislación alimentaria y reflexionar sobre el modo de construir una sociedad más ética mediante la formación de ciudadanos más conscientes de sus tareas cívicas, y profesionales más éticamente comprometidos con los fines y valores de su profesión. Y, desde ese planteamiento, analizar cuestiones concretas de deontología y legislación alimentaria.



Se estudiarán los principios éticos de las profesiones relacionadas con la nutrición humana, la dietética, y la ciencia y tecnología de los alimentos y, a partir de casos y situaciones concretas, promover la reflexión sobre como desarrollar una práctica profesional correcta y ética.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Sin requisitos.

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Capacidad de obtener, procesar e interpretar datos e información relevantes en el ámbito de la alimentación y la nutrición humana, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones dentro del ámbito de la Ética y la Deontología profesional y a un público tanto especializado como no especializado.

Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

Conocer los límites legales y éticos de la práctica profesional.

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.

Reconocer y respetar lo diferente y plural.

Saber aplicar los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista al mundo profesional, de acuerdo con los Derechos Humanos y los principios democráticos, de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.

Ser capaz de asumir compromisos sociales y éticos.



Ser capaz de organizar y planificar los tiempos de trabajo.

Tener capacidad de analizar, sintetizar e interpretar datos relevantes de índole cultural, social, política, ética o científica, y de emitir juicios reflexivos sobre ellos.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. I. LEGISLACIÓN

1. Nociones de Derecho y Derecho alimentario
2. El marco internacional y español del derecho alimentario.
3. Los principios de la legislación alimentaria.
4. El derecho de la nutrición
5. Protección penal y política en materia de seguridad alimentaria.
6. Principales técnicas administrativas de intervención en materia de seguridad.
7. Información al consumidor.

2. II. DEONTOLOGÍA

8. La deontología y su significado.
9. Código deontológico de la profesión del dietista-nutricionista.

3. III. ÉTICA DE LA NUTRICIÓN

10. ¿Por qué la ética?
11. Éticas aplicadas.
12. Éticas aplicadas y alimentación (I)
13. Éticas aplicadas y alimentación (II)
14. Ética aplicada a la nutrición (I). Nutrición clínica
15. Ética aplicada a la Nutrición (II). Investigación
16. Ética de los medios de comunicación y publicidad de alimentaria.
17. Ética de la empresa de alimentación.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

**ACTIVIDADES PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00
Total horas	42,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	6,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	0,00
Preparación de clases	61,50
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	67,50

METODOLOGÍA DOCENTE

1.- Teoría (3,52 ECTS, 88 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1-14.

-Presencial: 38 horas.

-Preparación y estudio: 50 horas.

2.- Prácticas de aula (0,54 ECTS, 13,5 horas): Seminarios, problemas. Competencias 1-14.

-Presencial: 2 horas.

-Preparación y estudio: 11,5 horas.

Los seminarios coordinados se realizarán sobre temas facilitados por el profesor siguiendo la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del Grado. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), los seminarios no serán coordinados. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes.

3.- Tutorías (0,32 ECTS, 8 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo. Competencias



1-14.

-Presencial: 2 horas.

-Preparación y estudio: 6 horas.

4.- Realización de exámenes (0,12 ECTS, 3 horas):

-Presencial: 3 horas.

TOTAL:

-Presencial: 45 horas.

-No presencial: 67,5 horas.

EVALUACIÓN

1. **Parte teórica:** realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje de 70%.

2. **Parte práctica:** realización de actividades sobre diversos temas actuales relacionados con la nutrición. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje de 20%.

3. **Seminario coordinado** con un porcentaje de 10%. En la valoración de seminarios se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión.

4. La asistencia a las clases prácticas, tutorías regladas y seminarios coordinados es obligatoria en la primera matrícula. Los repetidores (segunda matrícula) no tendrán obligación de asistir, pero deberán hablar con el profesor para determinar la conservación de las notas anteriores en este apartado.

5. Para poder sumar la parte práctica será necesario obtener un mínimo de 3,5 (sobre 7) en la prueba



escrita.

6. Para la segunda convocatoria se mantienen las notas de la parte práctica.

Alternativamente, los profesores tienen la prerrogativa de optar por evaluar el aprendizaje de conocimientos, destrezas y habilidades en forma de evaluación continua a lo largo del curso. El profesor indicará la forma de evaluación elegida (final o continua) al inicio del curso y se aplicará a todo el grupo. Con los mismos porcentajes ya señalados, la opción de evaluación continua considerará los siguientes parámetros evaluables:

- a) La realización de informes individuales y/o colectivos relacionados con el trabajo del curso y las actividades en el aula. En ellos se valorará la adquisición de destrezas, el conocimiento de conceptos básicos y la capacidad de razonamiento ético.
- b) Una prueba escrita que evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y cuestiones jurídicas, deontológicas y éticas.
- c) Se evaluará la actitud de los alumnos en tutorías individuales y colectivas, clases prácticas, seminarios y debates en el aula.

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber del estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el **Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València** (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>

Las actividades de evaluación continua, que en esta asignatura consta que son prácticas, tutorías y seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster. ¿ En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura podrá asignar al estudiante una sesión en otro grupo.

BIBLIOGRAFÍA



- Cortina, Adela y Emilio Martínez, *Ética*, Akal, Madrid, 1998.
- Recuerda Girela, Miguel Ángel, *Código de derecho alimentario*, Aranzadi, Cizur Menor (Navarra), 2012.
- Siurana, Juan Carlos, *La sociedad ética. Indicadores para evaluar éticamente una sociedad*, Proteus, Barcelona, 2009. - Rodríguez Fuentes, Vicente (dir.), *El derecho agroalimentario*, J.M. Bosch, Barcelona, 2003.
- Allhoff, Fritz y Dave Monroe, *Food and Philosophy. Eat, Think, and Be Merry*, Wiley-Blackwell, 2007.
- Arenas Dolz, Francisco y Daniela Gallegos Salazar (eds.), *El ciudadano democrático. Reflexiones éticas para una educación intercultural*, Plaza y Valdés, Madrid, 2009.
- Atienza Rodríguez, Manuel (y otros), *Bioética y nutrición*, Aguaclara, Alicante, 2010.
- Barros, Carlos, *Base legal aplicable al etiquetado de los productos alimenticios y alimentarios*, Visión Libros, Madrid, 2009.
- Bosch Navarro, Albert (y otros), *Seguridad alimentaria. Ciencia, tecnología y legislación*, International Marketing and Communication, Madrid, 2010.



- Chadwick, R. y otros, *Functional Foods*, Springer, 2010.
- Coff, Christian, David Barling, Michiel Korthals y Thorkild Nielsen (eds.), *Ethical Traceability and Communicating Food*, Springer, 2008.
- Conill, Jesús, *Horizontes de economía ética. Aristóteles. Adam Smith. Amartya Sen*, Tecnos, Madrid, 2006.
- Cortina, Adela, *Por una ética del consumo. La ciudadanía del consumidor en un mundo global*, Taurus, Madrid, 2002.
- Díaz Peralta, Pedro, *Deontología y responsabilidad legal en materia de residuos en alimentos (recurso electrónico)*, Universidad Complutense de Madrid. Servicio de Publicaciones, Madrid, 2005.
- García Marzá, Domingo (dir.), *La apuesta ética en las organizaciones sanitarias*, Universitat Jaume I, Castellón, 2005.
- Gottwald, Franz-Theo, Hans Werner Ingensiep y Marc Meinhardt (eds.), *Food Ethics*, Springer, 2010.



- Gutiérrez Romero, José María, Seguridad e higiene de los alimentos: legislación europea (UE), Monsalvez 2007, Málaga, 2010.
- Korthals, M., Before Dinner. Philosophy and Ethics of Food, Springer, 2004.
- Lozano, J. Félix, Qué es la ética de la empresa, Proteus, Barcelona, 2011.
- Mepham, Ben (ed.), Food Ethics, Routledge, 1996.
- Murcia Tomás, María Antonia (y otros), Recopilación legislativa española de interés para el sector alimentario, Editum. Ediciones de la Universidad de Murcia, Murcia, 1997.
- Pence, Gregory E., The Ethics of Food. A Reader for the Twenty-First Century, Rowman & Littlefield Publishers, 2002.
- Pojman, Paul y Louis P. Pojman, Food Ethics, Wadsworth Publishing, 2011.
- Sánchez i Ruiz, Emilia (y otros), Proposta de codi ètic en la professió de nutrició humana i dietètica. Propuesta de código ético en la profesión de nutrición humana y dietética, Prohom, Barcelona, 2009.



- Singer, Peter y Jim Mason, *The Ethics of What We Eat. Why Our Food Choices Matter*, Rodale Books, 2007. Hay trad. cat. en: *Com mengem. La importancia ètica de les nostres decisions alimentàries*, Pagés Editors, Lleida, 2007.
- Siurana, Juan Carlos, *Los consejos de los filósofos. Una introducción a la historia de la ética*, Proteus, Barcelona, 2011.