

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 33966
Nom: Legislació alimentària i deontologia
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 4,5
Curs acadèmic: 2026-27

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Primer quadrimestre
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	6	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Legislación alimentaria y deontología	OBLIGATÒRIA
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Assignatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

GARCIA-GRANERO GASCO MARINA

CODINA FELIP MARIA JOSE

TERRONES RODRIGUEZ ANTONIO LUIS

RESUM

Aquesta assignatura vol contribuir al coneixement de la legislació alimentària i a la presa de consciència professional. Dita consciència es manifesta en un comportament social responsable al voltant dels deures específics de la professió que s'exercís. Específicament vol col·laborar en la formació de nutricionistes y professionals de l'alimentació en el marc d'una ciutadania integral.

L'objectiu principal de la assignatura és conèixer tant els aspectes generals com els temes específics de legislació alimentària i reflexionar al voltant de la manera de construir una societat més ètica mitjançant la formació de ciutadans més conscients de les seues tasques cíviques, i professionals més èticament compromesos amb els fins i els valors de la seua professió. I, des d'eixe plantejament, analitzar qüestions concretes de deontologia i legislació alimentària.



S'estudiaran els principis ètics de les professions relacionades amb la nutrició humana, la dietètica, i la ciència i tecnologia dels aliments i, a partir de casos i situacions concretes, promoure la reflexió sobre com desenvolupar una pràctica professional correcta i ètica.

CONEXIMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

Sense requisits.

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.

Capacitat de reunir i d'interpretar dades rellevants per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

Capacitat per obtenir, processar i interpretar dades i informació rellevants en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició humana, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.

Capacitat per transmetre informació, idees, problemes i solucions dins l'àmbit de l'ètica i la deontologia professional i a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

Conèixer els límits legals i ètics de la pràctica professional.

Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.

Reconèixer i respectar allò que és diferent i plural.

Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i d'actualitzar la competència professional.

Saber aplicar els elements essencials de la professió del dietista nutricionista al món professional, d'acord amb els drets humans i els principis democràtics, d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau.

Ser capaç d'assumir compromisos socials i ètics.

Ser capaç d'organitzar i de planificar els temps de treball.

Tenir capacitat d'analitzar, sintetitzar i interpretar dades rellevants d'índole cultural, social, política, ètica o científica i d'emetre'n judicis reflexius.



DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. I. LEGISLACIÓ

1. Nocions de Dret i Dret alimentari
2. El marc internacional i espanyol del dret alimentari.
3. Els principis de la legislació alimentària.
4. El dret de la nutrició
5. Protecció penal i política en matèria de seguretat alimentària.
6. Principals tècniques administratives d'intervenció en matèria de seguretat.
7. Informació al consumidor.

2. II. DEONTOLOGIA

8. La deontologia i el seu significat.
9. Codi deontològic de la professió del dietista-nutricionista.

3. III. ÈTICA DE LA NUTRICIÓ

10. Per què l'ètica?
11. Ètiques aplicades.
12. Ètiques aplicades i alimentació (I)
13. Ètiques aplicades i alimentació (II)
14. Ètica aplicada a la nutrició (I). Nutrició clínica
15. Ètica aplicada a la Nutrició (II). Investigació
16. Ètica dels mitjans de comunicació i publicitat d'alimentària.
17. Ètica de l'empresa d'alimentació.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	2,00



Teoria	38,00
Seminari	2,00
Total hores	42,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	6,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	0,00
Preparació de classes	61,50
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	67,50

METODOLOGIA DOCENT

1.- Teoria (3,52 ECTS, 88 hores): Lliçó magistral destinada que l'estudiant obtinga els coneixements bàsics. Competències 1-14.

-Presencial: 38 hores.

-Preparació i estudi: 50 hores.

2.- Pràctiques d'aula (0,54 ECTS, 13,5 hores): Seminaris, problemes. Competències 1-14.

-Presencial: 2 hores.

-Preparació i estudi: 11,5 hores.

Els seminaris coordinats es realitzaran al voltant de temes facilitats pel professor seguint la normativa de seminaris coordinats disponible a la web del Grau. En el cas del Doble Grau (Farmàcia i NHD), els seminaris no seran coordinats. L'elaboració del seminari estarà supervisada mitjançant tutories, que estaran acordades entre el professor i els estudiants.

3.- Tutories (0,32 ECTS, 8 hores): Resolució de dubtes de forma personalitzada i en equip. Competències 1-14.



-Presencial: 2 hores.

-Preparació i estudi: 6 hores.

4.- Realització d'exàmens (0,12 ECTS, 3 hores):

-Presencial: 3 hores.

TOTAL:

-Presencial: 45 hores.

-No presencial: 67,5 hores.

AVALUACIÓ

1. **Part teòrica:** realització d'una prova escrita per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts teòrics establerts per a la matèria. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge de 70%.

2. **Part pràctica:** realització d'activitats sobre diversos temes actuals relacionats amb la nutrició. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge de 20%.

3. **Seminari coordinat** amb un percentatge de 10%. En la valoració de seminaris es tindrà en compte el treball escrit, exposició, defensa i activitats proposades segons la normativa de seminaris coordinats del grau disponible en la web del Grau. Se valorarà el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seva exposició i discussió.

4.- L'assistència a les classes pràctiques, tutories reglades i seminaris coordinats és obligatòria en la primera matrícula. Els repetidors (segona matrícula) no tindran obligació d'assistir, però hauran de parlar amb el professor per determinar la conservació de les notes anteriors d'aquest apartat.

5. Per a poder sumar la part pràctica serà necessari obtenir un mínim de 3,5 (sobre 7) en la prova escrita.

6. Per a la segona convocatòria es mantenen les notes de la part pràctica.

Alternativament, els professors tenen la prerrogativa d'optar per avaluar l'aprenentatge de coneixements, destreses i habilitats en forma d'avaluació contínua al llarg del curs. El professor indicarà la forma



d'avaluació triada (final o contínua) a l'inici del curs i s'aplicarà a tot el grup. Amb els mateixos percentatges ja assenyalats, l'opció d'avaluació contínua considerarà els següents paràmetres avaluable:

- a) La realització d'informes individuals i/o col·lectius relacionats amb el treball del curs i les activitats a l'aula. En ells es valorarà l'adquisició de destreses, el coneixement de conceptes bàsics i la capacitat de raonament ètic.
- b) Una prova escrita que avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i qüestions jurídiques, deontològiques i ètiques.
- c) S'avaluarà l'actitud dels alumnes en tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques, seminaris i debats a l'aula.

La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. S'ha de tenir en compte que, d'acord amb l'article 13. d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure de l'estudiant abstenir-se en la utilització o cooperació en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzen o en documents oficials de la universitat.

Davant pràctiques fraudulentes es procedirà segons allò establert pel "**Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València**" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83.pdf>

Les activitats d'avaluació contínua, que en aquesta assignatura consta que són pràctiques, tutories i seminaris, són d'ASSISTÈNCIA OBLIGATÒRIA i, per tant, NO RECUPERABLES, d'acord amb el que s'estableix en l'article 6.5 del Reglament d'Avaluació i Qualificació de la UV per a títols de Grau i Màster. En cas que, per causa justificada, no es puga assistir a alguna d'aquestes activitats, haurà de comunicar-se amb l'antelació suficient. D'aquesta manera, el responsable de l'assignatura podrà assignar a l'estudiant una sessió en un altre grup.

BIBLIOGRAFIA

- 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.