



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 33984  
**Nombre:** Legislación Alimentaria y Deontología  
**Ciclo:** Grado  
**Créditos ECTS:** 4,5  
**Curso académico:** 2025-26

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Primer cuatrimestre

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Legislacion Alimentaria y Deontologia	OBLIGATORIA

### COORDINACIÓN

GARCIA-GRANERO GASCO MARINA

## 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 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, desde casos y situaciones concretas, se reflexionará sobre el modo de lograr un correcto ejercicio profesional.

## 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

## 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 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, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

Reconocer y respetar lo diferente y plural.

Saber aplicar los elementos esenciales de la profesión 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 de alimentos.
7. Información al consumidor.

## 2. 2. DEONTOLOGÍA Y ÉTICA

8. La deontología y su significado.
9. Código deontológico de CyTA.
10. Éticas aplicadas y alimentación (I)
11. Éticas aplicadas y alimentación (II)
12. Ética de la empresa de alimentación
13. Ética aplicada a la ciencia.
14. Ética aplicada a la tecnología.
15. Legislación, deontología y ética aplicada a la CyTA.

### VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

#### ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00
<b>Total horas</b>	<b>42,00</b>

#### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	5,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	0,00
Preparación de clases	62,50
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
<b>Total horas</b>	<b>67,50</b>

### METODOLOGÍA DOCENTE

1.- **Teoría (3,56 ECTS, 89 horas):** Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los



conocimientos básicos. Competencias 1-14.

-Presencial: 38 horas.

-Preparación y estudio: 51 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.

**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 (0,08 ECTS, 2 horas):**

-Presencial: 2 horas.

#### **TOTAL:**

-Presencial: 44 horas.

-No presencial: 68,5 horas.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica

## **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 del 70%.



2. Parte práctica: realización de actividades sobre diversos temas actuales relacionados con la nutrición y exposición en clase. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, las habilidades para su exposición y análisis, así como la participación de los alumnos y alumnas. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del 20%.
3. Seminario coordinado con un porcentaje de 10%.
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 obtenidas en la parte práctica.

Alternativamente, el profesorado tiene la posibilidad de evaluar el aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. El profesorado manifestará el modo de evaluación (final o continua) al inicio del curso y se aplicará a la totalidad del grupo. Con los mismos porcentajes ya expuestos, en la opción de evaluación continua se considerarán parámetros evaluables:

- a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a los contenidos del curso y las actividades del aula, en los que se evaluará la adquisición de habilidades, el conocimiento de conceptos básicos y la capacidad de razonamiento ético;
- b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y cuestiones jurídicas, deontológicas y éticas
- c) actitud del alumnado, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y 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

¿

- 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.
- 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.
- Cortina, Adela y Emilio Martínez, Ética, Akal, Madrid, 1998.
- Deleuze Isasi, Paloma, Legislación alimentaria. Código alimentario español y disposiciones complementarias, Tecnos, Madrid, 2006.
- 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.
  - Recuerda Girela, Miguel Ángel, Código de derecho alimentario, Aranzadi, Cizur Menor (Navarra), 2012.