

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

Codi: 33984
Nom: Legislació alimentària i deontologia
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 4,5
Curs acadèmic: 2026-27

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Legislacion Alimentaria y Deontologia	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

GARCIA-GRANERO GASCO MARINA

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 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, des de casos i situacions concretes, es reflexionarà al voltant de la manera d'aconseguir un correcte exercici professional.



CONEXEMENTS 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

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

1103 - Grau C.Tecn.Aliments

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 humanes, 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.

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 actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.

Saber aplicar els elements essencials de la professió 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 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 d'aliments.
7. Informació al consumidor.

2. 2. DEONTOLOGIA I ÈTICA

8. La deontologia i el seu significat.
9. Codi deontològic dels Científics i Tecnòlegs dels Aliments.
10. Ètiques aplicades i alimentació (I)
11. Ètiques aplicades i alimentació (II)
12. Ètica de l'empresa d'alimentació
13. Ètica aplicada a la ciència.
14. Ètica aplicada a la tecnologia.
15. Legislació, deontologia i ètica aplicada a la Ciència i Tecnologia dels Aliments.

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 (3,56 ECTS, 89 hores):** Lliçó magistral destinada que l'estudiant obtinga els coneixements



bàsics. Competències 1-14.

-Presencial: 38 hores.

-Preparació i estudi: 51 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.

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 (0,08 ECTS, 2 hores):

-Presencial: 2 hores.

TOTAL:

-Presencial: 44 hores.

-No presencial: 68,5 hores.

Durant les activitats, tant teòriques com pràctiques, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), així com en les propostes de temes per als seminaris coordinats. Amb això es pretén proporcionar als l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica



AVALUACIÓ

1. Part teòrica: realització d'una prova escrita per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts teòrics establits per a la matèria. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge del 70%.
2. Part pràctica: realització d'activitats sobre diversos temes actuals relacionats amb la nutrició i exposició en classe. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts, les habilitats per a la seua exposició i anàlisi, així com la participació dels alumnes i alumnes. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge del 20%.
3. Seminari coordinat amb un percentatge de 10%.
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 a determinar la conservació de les notes anteriors en aquest apartat.
5. Per a poder sumar la part pràctica serà necessari obtindre un mínim de 3,5 (sobre 7) en la prova escrita.
8. Per a la segona convocatòria es mantenen les notes obtingudes en la part pràctica.

Alternativament, el professorat té la possibilitat d'avaluar l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats en forma d'avaluació continuada al llarg del curs. El professorat manifestarà el mode d'avaluació (final o contínua) a l'inici del curs i s'aplicarà a la totalitat del grup. Amb els mateixos percentatges ja exposats, en l'opció d'avaluació contínua es consideraran paràmetres avaluable:

- a) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius als continguts del curs i les activitats de l'aula, en els quals s'avaluarà l'adquisició d'habilitats, el coneixement de conceptes bàsics i la capacitat de raonament ètic;
- b) prova escrita en la qual s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i qüestions jurídiques, deontològiques i ètiques
- c) actitud de l'alumnat, avaluable a partir de les tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i 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

- 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.