

**LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y DEONTOLOGÍA**

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Gestión y Calidad de la industria alimentaria	Legislación Alimentaria y Deontología	4º	1º	6 (Teóricos 4,5-Prácticos 1,5)	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Dra. Rosa Maria Blanca Herrera (Dpto. Nutrición y Bromatología)  Dr. Miguel Ángel Recuerda Girela (Dpto. Derecho Administrativo).			Dpto. Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Campus de Cartuja s/n. 18071-Granada. Correo electrónico: <a href="mailto:rblanca@ugr.es">rblanca@ugr.es</a> Tf: 958-240669.		
			Dpto. Derecho Administrativo Facultad de Derecho Plaza de la Universidad, s/n 18071-Granada. Correo electrónico: <a href="mailto:recuerda@ugr.es">recuerda@ugr.es</a>		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			<a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1516.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1516.pdf</a>		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Grado en Derecho		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Conocimientos básicos en Bromatología					

Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	1 / 11
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100



yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA

<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>	
Esta asignatura es una introducción al Derecho Alimentario y a la deontología. Se estudian los conceptos jurídicos básicos, la legislación alimentaria general y especial más relevante, y las normas deontológicas aplicables a la profesión.	
<b>COMPETENCIAS</b>	
<b>COMPETENCIAS BÁSICAS</b>	
<b>CB2</b>	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
<b>CB3</b>	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
<b>CB4</b>	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
<b>CB5</b>	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
<b>COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>	
<b>CT2</b>	Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.
<b>CT3</b>	Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento.
<b>COMPETENCIAS GENERALES</b>	
<b>CG1</b>	Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
<b>CG2</b>	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
<b>CG3</b>	Reconocer 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 a la motivación por la calidad.



**ugr** Universidad  
de Granada

Página 2

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp">https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp</a>			
FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	2 / 11
FIRMADO POR	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD	
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100	
 yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA			

<b>CG4</b>	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
<b>CG5</b>	Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
<b>CG6</b>	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
<b>CG7</b>	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
<b>CG17</b>	Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
<b>CG18</b>	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
<b>CG19</b>	Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
<b>CG23</b>	Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
<b>CG24</b>	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
<b>CG25</b>	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
<b>CG27</b>	Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

<b>CE8</b>	Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
<b>CE17</b>	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
<b>CE18</b>	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.



Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	3 / 11
FIRMADO POR	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD	
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100	



<b>CE19</b>	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
<b>CE20</b>	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
<b>CE21</b>	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
<b>CE22</b>	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
<b>CE23</b>	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
<b>CE24</b>	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
<b>CE44</b>	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
<b>CE47</b>	Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

#### **OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)**

Se espera que los alumnos/as alcancen los siguientes objetivos:

- a) Identificar la posición del Derecho Alimentario.
- b) Comprender las fuentes del Derecho, recordar las disposiciones esenciales y el contenido de los preceptos fundamentales del programa.
- c) Comprender la organización y distribución del poder.
- d) Hacer un uso preciso y correcto de los términos jurídicos incluidos en el contenido del programa de la asignatura.
- e) Comprender las reglas de funcionamiento de las Administraciones Públicas en el ámbito alimentario.
- f) Conocer las responsabilidades jurídicas de la actividad alimentaria.
- g) Adquirir los conocimientos jurídicos necesarios para el desarrollo de su profesión.
- h) Comprender las reglas deontológicas y valorar las implicaciones éticas en su actuación como profesional.

#### **TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA**

### **TEMARIO TEÓRICO**

#### **MODULO I. CONCEPTOS JURÍDICOS BÁSICOS (Dpto. de Derecho Administrativo)**



**ugr** | Universidad  
de Granada

Página 4

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	4 / 11
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100



yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA

### **TEMA 1.- INTRODUCCIÓN AL DERECHO ALIMENTARIO.**

El Derecho. Las ciencias jurídicas particulares. Los sistemas jurídicos. Las normas jurídicas. El ordenamiento jurídico. Las fuentes del derecho. Los derechos fundamentales. El Derecho Alimentario.

### **TEMA 2.- EL DERECHO ALIMENTARIO INTERNACIONAL.**

Dimensión político-administrativa de las organizaciones internacionales relacionadas con los alimentos. Las normas alimentarias internacionales y la regulación del comercio internacional de alimentos. El Derecho Alimentario internacional y la Unión Europea.

### **TEMA 3.- EL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO.**

Las instituciones de la Unión Europea. La estructura y el contenido del Derecho de la Unión Europea y del Derecho Alimentario Europeo. Las relaciones entre el Derecho de la Unión Europea y los Derechos nacionales. El control jurisdiccional del Derecho Alimentario Europeo.

### **TEMA 4.- EL DERECHO ALIMENTARIO ADMINISTRATIVO.**

La Administración Pública: concepto, organización y competencias. La actividad administrativa en materia de seguridad alimentaria: limitación (normas limitativas, autorizaciones, comunicaciones y declaraciones responsables, información, potestad administrativa de inspección, órdenes y prohibiciones), fomento y servicio público. El acto administrativo.

### **TEMA 5.- LAS RESPONSABILIDADES JURÍDICAS.**

La responsabilidad administrativa, civil y penal. La responsabilidad patrimonial de la Administración Pública.

### **TEMA 6.- EL SISTEMA DE GARANTÍAS.**

Los controles no judiciales (denuncias, reclamaciones y arbitraje, y recursos administrativos). Los controles judiciales (civiles, penales y contencioso-administrativos).

### **MODULO II. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPECIAL Y DEONTOLOGÍA (Dpto. Nutrición y Bromatología).**



Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	5 / 11
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100



## TEMA 7.- LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Normas de calidad. Organismos de normalización. Términos y conceptos asociados: Mercado CE, Certificación y Acreditación.

## TEMA 8.- EL CONTROL OFICIAL DE LOS ALIMENTOS.

Principios generales del control alimentario. Inspección. Toma de muestra. Control de higiene personal. Examen de material escrito y documental. Verificación y resultados. Técnica de autocontrol.

## TEMA 9.- INFORMACIÓN ALIMENTARIA Y ETIQUETADO.

Información alimentaria facilitada al consumidor. Etiquetado, presentación y publicidad. Etiquetado nutricional. Etiquetado ecológico.

## TEMA 10.- COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos. Comunicaciones comerciales. Régimen jurídico para su utilización.

## TEMA 11.- ALIMENTOS DE INNOVACIÓN.

Nuevos alimentos. Alimentos transgénicos. Alimentos Funcionales. Alimentos de diseño. Otros alimentos. Procedimientos de Solicitud, Autorización y Comercialización. Regulación.

## TEMA 12.- DEONTOLOGÍA.

Origen. Concepto. Principios fundamentales. Aplicación práctica. Códigos deontológicos.

## TEMARIO PRÁCTICO:

Normativa de estudio de cada uno de los temas teóricos.  
Estudio y manejo práctico de dicha normativa.

### BIBLIOGRAFÍA

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA:

- COSTATO, L., y ALBISINI, F. (2012). European Food Law. Cedam. Italia.
- BOURGES, L.A. (Coor.).(2013) UE: Sociología y Derechos Alimentarios. Aranzadi,



Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	6 / 11
FIRMADO POR	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD	
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100	



Madrid.

- RECUERDA GIRELA, M.A. (Dir.) (2011). Tratado de Derecho Alimentario. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).
- RECUERDA GIRELA, M.A., (2013). Código de Derecho Alimentario. Aranzadi. Cizur Menor (Navarra).
- VAN DER MEULEN, B.; VAN DER VERDE, M., (2009). European Food Law Handbook. Wageningen Academic Publishers. The Netherlands.

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- ANÓNIMO (1980). Symposium sur le contrôle des denrées alimentaires (Rome, 12-15 septembre 1978). Commission des Communautés Européennes, Bruxelles, Belgium.
- BARROS, C. y otros (1992). Criterios a tener en cuenta en un proyecto de ordenación alimentaria. EYPASA, Madrid.
- BIGWOOD, E.J. y A. GERARD. Objetivos y principios fundamentales de un derecho comparado de la alimentación. Vol 1: Introducción y ámbito general de aplicación. Vol. 2: Elementos de motivación y elementos de cualificación. Vol. 3: Elementos estructurales y elementos institucionales. Vol. 4: Elementos de control y de sanción y conclusión. Ensayo de síntesis de un derecho moderno de alimentación. SID-Alimentaria, Madrid.
- BERGKAM, L. Food regulation and consumer protection an over view. *World Food Regulation Review*, núm. 1 (1991), 14-19.
- DEBOYSER, P. (1989). Le droit communautaire relatif aux denrées alimentaires. Storyscientia. Bruselas.
- DERACHE, J. (1990). La seguridad alimentaria. Reglamentación europea. Toxicología y seguridad de los alimentos. Barcelona.
- Comisión Europea. (2011). El ABC del derecho de la Unión Europea. Luxemburgo.
- FAO (1976). Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de alimentos. FAO, Roma.
- FAO (2004). Comisión del Codex Alimentarius. Manual de procedimiento, 14ª ed. FAO, Roma. Versión electrónica disponible en [http://www.codexalimentarius.net/web/procedural\\_manual.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp)
- FAO (1992-). Codex Alimentarius. 2ª edición. Varios volúmenes. FAO, Roma. Versión electrónica en <http://www.codexalimentarius.net/>
- FONTAINE, P. (1990) La declaración de Schuman (1950-1990). Una nueva idea para Europa. Documentación europea. Luxemburgo.
- FRANCISCO POLLEDO, J.J. (2002). Gestión de la seguridad alimentaria. Mundi-Prensa, Madrid.
- GERARD, A. (1975). Elementos del derecho de la alimentación: estructura, principio y disposiciones esenciales. FAO, Roma.
- GOODBURN, K. ed. (2001). EU Food Law, a practical guide. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK.
- Legislación Alimentaria. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias



Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	7 / 11
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100



yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA

(2006). Tecnos, Madrid.  
 -KLAUS-DIETER BORCHARDT. (2000). El ABC del derecho comunitario. Dirección General de educación y Cultura. Comisión Europea. Bruselas.  
 -LIÑAN NOGUERAS, D.J. (2011). Textos jurídicos básicos de la Unión Europea. La ley, Madrid.  
 - LOSADA-MANOSALVAS, S. (2001). La gestión de la seguridad alimentaria. Ariel, Barcelona.  
 -MANGAS MARTIN, A; LIÑAN NOGUERAS, D.J. (2012). Instituciones y derecho de la Unión Europea. Tecnos, Madrid.  
 -MATTERA, A. (1991). El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento. Civitas, Madrid.  
 - RECUERDA GIRELA, M.A. (2006). Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).

#### ENLACES RECOMENDADOS

Direcciones de páginas web de entidades responsables de la publicación oficial de las normativas de mayor utilidad en relación con la asignatura:

Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es>  
 Diario Oficial de la Unión Europea (servidor Eurlex). <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>  
 Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente (servidor Eurlex) <http://eur-lex.europa.eu/es/legis/latest/index.htm>  
 Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM) <http://eur-lex.europa.eu/COMIndex.do?ihmlang=es>  
 Proyectos de reglamentaciones técnicas remitidas a la Unión Europea (procedimiento de información) –desde marzo de 2007: [http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_es.htm)  
 Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. <http://www.codexalimentarius.net/>

Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <http://www.mapa.es>.  
 Ministerio de Sanidad y Consumo: <http://www.msc.es>.  
 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:  
<http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>  
 Sid-alimentaria. (actualización periódica). Legislación alimentaria clasificada por alimentos. Madrid.

Direcciones de página web de organismos públicos de la Unión Europea:  
 Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO)



Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	8 / 11
FIRMADO POR		CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA		2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100



yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA



[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

Tribunal de Justicia de la Unión Europea [http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j\\_6/](http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/)

#### Glosario

Glosario de términos utilizados en el Derecho alimentario de la Unión Europea. Elaborado por el Gabinete de Información y Documentación del Centro Europeo para el Derecho del Consumo.

<http://indealbruselas.googlepages.com/glosalim>

#### Revistas

Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación

<http://aibadaredeco.googlepages.com/home>

Revista de derecho alimentario

<http://www.agra-net.com/portal/puboptions.jsp?Option=menu&pubId=ag092>

Direcciones de páginas web de entidades de normalización:

Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). <http://www.aenor.es>.

International Organization for Standardization (ISO). <http://www.iso.ch/welcome.html>.

Comité Europeo de Normalización (CEN). <http://www.cenorm.be>.

Organizaciones relacionadas con el Derecho Alimentario:

Centro Europeo para el Derecho de Consumo.

<http://derechoconsumo.blogspot.com/>Internacional Association of Consumer Law

(Association Internationale de Droit de la Consommation)

<http://www.iaclaw.org/index.html>.

### **METODOLOGÍA DOCENTE-**

#### **Modulo I**

##### ACTIVIDADES PRESENCIALES.

*Sesiones teóricas:* el/la profesor/a explicará los temas 1 a 6. Se empleará la metodología de lección magistral, y se fomentará la participación activa de los/las alumnos/as.

*Sesiones prácticas:* al finalizar la explicación de cada tema se realizará en clase uno o varios casos prácticos. El profesor/a previamente expondrá el caso práctico a realizar, y la forma de elaboración, e indicará los materiales necesarios para su realización.

*Examen:* cuando concluya la explicación del Bloque I se realizará un examen de la materia explicada.



**ugr** | Universidad  
de Granada

Página 9

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA

25/07/2015 02:48:13

PÁGINA

9 / 11

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2015-02-18 mié 22:32:05  
+0100

2018-02-18 dom  
22:32:05 +0100



yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA

**ACTIVIDADES NO PRESENCIALES.**

*Sesiones prácticas:* los/las alumnos/as tendrán que elaborar y entregar un esquema con los contenidos esenciales de cada tema.

**Modulo II****ACTIVIDADES PRESENCIALES.**

*Sesiones teóricas:* el/la profesor/a explicará los temas 7 a 12. Se empleará la metodología de lección magistral, y se fomentará la participación activa de los/las alumnos/as.

*Sesiones prácticas:* al finalizar la explicación de cada tema se realizará en clase uno o varios casos prácticos. El profesor/a previamente expondrá el caso práctico a realizar, y la forma de elaboración, e indicará los materiales necesarios para su realización.

*Examen:* cuando concluya la explicación del Bloque II se realizará un examen de la materia explicada.

**ACTIVIDADES NO PRESENCIALES.**

*Sesiones prácticas:* los/las alumnos/as tendrán que elaborar y entregar un esquema con los contenidos esenciales de cada tema.

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)						Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1	1	3	2,5	1					4		
Semana 2	1	3	2,5	1					4		
Semana 3	2	3	2,5	1					4		
Semana 4	3	3	2,5	1					4		
Semana 5	3	3	2,5	1					4		
Semana 6	4	3	2,5	1					4		
Semana 7	5	3	2,5	1					4		
Semana 8	6	3	2,5	1		1,5			4		
Semana 9	7	3	2,5	1					4		



Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA

25/07/2015 02:48:13

PÁGINA

10 / 11

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2015-02-18 mié 22:32:05  
+0100

2018-02-18 dom  
22:32:05 +0100



yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA

Semana 10	8	3	2,5	1				4		
Semana 11	9	3	2,5	1				4		
Semana 12	9-10	3	2,5	1				4		
Semana 13	10	3	2,5	1				4		
Semana 14	11	3	2,5	1				4		
Semana 15	11	3	2,5	1				4		
Semana 16	12	3	2,5	1		1,5		4		
Total horas	12	36	30	12		3		48		

**EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)**

**Modalidades de evaluación:**

**A. Evaluación continua:**

Los alumnos/as que opten por la modalidad de evaluación continua serán evaluados conforme a los siguientes criterios: Exámenes de los contenidos del programa (70%), realización de prácticas (10%), trabajo autónomo (10%), asistencia a clase (10%). Para poder optar por esta modalidad es requisito imprescindible asistir como mínimo a un 80% del desarrollo del programa teórico y práctico.

Conforme a dichos criterios se obtendrá una calificación del Bloque I y otra del Bloque II, y se hará la media para la determinación de la calificación final.

**B. Evaluación única final:**

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

**INFORMACIÓN ADICIONAL**



**ugr** Universidad  
de Granada

Página 11

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	25/07/2015 02:48:13	PÁGINA	11 / 11
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100



yybD6D6Z31EGIN6aOfBDz35CKCJ3NmbA