

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: rblanca@ugr.es Tf: 958-240669.		
			Dpto. Derecho Administrativo Facultad de Derecho Plaza de la Universidad, s/n 18071-Granada. Correo electrónico: recuerda@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.pdf		
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					



BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

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.

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS**

CB2	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.
CB3	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.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT2	Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.
CT3	Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1	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.
CG2	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3	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.



CG4	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG5	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.
CG6	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG17	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.
CG18	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG19	Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG23	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.
CG24	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CG27	Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE8	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.
CE17	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
CE18	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.



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

TEMA 1.- INTRODUCCIÓN AL DERECHO



ugr | Universidad
de Granada

Página 4

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:23:11 Página: 4 / 11



c0EkoZeCdKgU2UW4TRhjNX5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

El concepto de Derecho. Los principales sistemas normativos. Derecho, Poder y Estado. La organización territorial del Estado y las organizaciones supraestatales: distribución de competencias. Los sistemas jurídicos. El Derecho como ciencia y las ciencias jurídicas particulares: el Derecho Alimentario.

TEMA 2.- LAS NORMAS JURÍDICAS, EL ORDENAMIENTO JURÍDICO Y LAS FUENTES DEL DERECHO Y LOS DERECHOS FUNDAMENTALES

Las normas jurídicas. El ordenamiento jurídico. Las fuentes del derecho. Los derechos fundamentales: la protección de la salud, la defensa de los consumidores y usuarios y otros derechos relativos a la seguridad alimentaria.

TEMA 3- EL DERECHO ALIMENTARIO INTERNACIONAL

Las organizaciones internacionales relacionadas con los alimentos y la seguridad alimentaria. Las normas alimentarias internacionales y la regulación del comercio internacional de alimentos.

TEMA 4.- LA UNIÓN EUROPEA Y EL DERECHO ALIMENTARIO EUROPEO

Las instituciones de la Unión Europea. El Derecho de la Unión Europea. El Derecho Alimentario Europeo: definiciones, principios, procedimientos y normas relativas a la seguridad alimentaria.

TEMA 5.- LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y EL DERECHO ADMINISTRATIVO

La Administración pública: concepto, organización y competencias. El Derecho Administrativo. La actividad administrativa en materia de seguridad alimentaria: actividad de limitación (normas reglamentarias limitativas, autorizaciones, comunicaciones y declaraciones responsables, información, registros, potestad administrativa de inspección, órdenes, prohibiciones, sanciones y otras medidas), actividad de fomento y actividad de servicio público. El procedimiento administrativo. El acto administrativo. Los recursos administrativos y la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

TEMA 6.- LAS RESPONSABILIDADES JURÍDICAS

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

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

TEMA 7.- LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Normas de calidad. Organismos de normalización. Términos y conceptos asociados:



Marcado 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, Madrid.
- RECUERDA GIRELA, M.A. (Dir.) (2011). Tratado de Derecho Alimentario. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).



ugr | Universidad
de Granada

Página 6

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:23:11 Página: 6 / 11



c0EkoZeCdKgU2UW4TRhjNX5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

- RECUERDA GIRELA, M.A., (2013). Código de Derecho Alimentario. Arazandi. 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. Story-science. 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
- 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 (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
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)
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/



ugr | Universidad
de Granada

Página 8

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:23:11 Página: 8 / 11



c0EkoZeCdKgU2UW4TRhjNX5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

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&publd=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.

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES.

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



ugr | Universidad
de Granada

Página 9

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:23:11 Página: 9 / 11



c0EkoZeCdKgU2UW4TRhjNX5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

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			
Semana 10	8	3	2,5	1				<u>4</u>			
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>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:23:11 Página: 11 / 11



c0EkoZeCdKgU2UW4TRhjNX5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.