

**LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y DEONTOLOGÍA**

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTR E	CRÉDITOS	TIPO
<b>Gestión y Calidad de la industria alimentaria</b>	<b>Legislación Alimentaria y Deontología</b>	4º	1º	6	Troncal
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<b>Dra. Rosa Maria Blanca Herrera (Dpto. Nutrición y Bromatología)</b> <b>Dr. Juan J. Gutiérrez Alonso (Dpto. Derecho Administrativo)</b>			<b>Dpto. Nutrición y Bromatología.</b> <b>Facultad de Farmacia.</b> <b>Campus de Cartuja s/n.</b> <b>18071-Granada.</b> <b>Correo electrónico: <a href="mailto:rblanca@ugr.es">rblanca@ugr.es</a></b> <b>Tf: 958-240669.</b> <b>Dpto. Derecho Administrativo</b> <b>Facultad de Derecho</b> <b>Plaza de la Universidad, s/n</b> <b>18071-Granada.</b> <b>Correo electrónico: <a href="mailto:jgalonso@ugr.es">jgalonso@ugr.es</a></b>		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			<a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1819.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1819.pdf</a>		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
<b>Conocimientos básicos en Bromatología</b>					



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54 Página: 1 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

## 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 GENERALES Y ESPECÍFICAS

#### 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.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 2 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

**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



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 3 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

alimentación.

**CG27.-** Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

### **ESPECIFICAS**

**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)**



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 4 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

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) Estudiar 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

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

#### **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.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](https://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 5 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

### **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).**

### **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**



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 6 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

### 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).
- 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



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 7 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

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://eurlex.europa.eu/es/legis/latest/index.htm>

Documentos preparatorios de Legislación Comunitaria (documentos COM) <http://eurlex.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) [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 8 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

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.

#### 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



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 9 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.

#### 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.

#### 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

Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 10 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
[grados.ugr.es](http://grados.ugr.es)

Firmado por: MARINA VILLALON MIR    Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 16/10/2018 10:49:54    Página: 11 / 11



SjUA9ugduATkTNuOeNPb3H5CKCJ3NmbA

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.