

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y DEONTOLOGÍA (Fecha última actualización: 16/05/2019)

(Fecha de aprobación en Consejo de Departamento: 05/06/2019)

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTR E	CRÉDITOS	TIPO
Gestión y Calidad de la industria alimentaria	Legislación Alimentaria y Deontología	4º	1º	6	Troncal
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Dra. Rosa Maria Blanca Herrera (Dpto. Nutrición y Bromatología) Francisco Miguel Bombillar Saénz (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: bombillar@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1920.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Doble grado en NHD y CTA					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Conocimientos básicos en Bromatología					



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 1 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 2 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 3 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 4 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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) 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

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 5 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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.
Tipos de etiquetado. Publicidad engañosa.

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 6 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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. (Cooor.).(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
- 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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 7 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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

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



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 8 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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/
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: 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 un trabajo de manera autónoma, el cual será debatido y comentado en clase.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 9 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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: 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 un trabajo de manera autónoma, el cual será debatido y comentado en clase.

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



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 10 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 13:22:35 Página: 11 / 11



Hwnon3kNdc4VxRvV784qoX5CKCJ3NmbA

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.