

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Gestión y Calidad de la industria alimentaria	Legislación Alimentaria y Deontología	4º	1º	6	Troncal
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Dra. Rosa Maria Blanca Herrera (Dpto. Nutrición y Bromatología) Dr. Francisco Miguel Bombillar Sáenz (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 Tf. 958241365		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾ http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1819.pdf https://derad.ugr.es/pages/docencia		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA		

¹ Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" (<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/>!)



	OFERTAR
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Grado en Nutrición Humana y Dietética. Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
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 GENERALES Y ESPECÍFICAS	
COMPETENCIAS BÁSICAS	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>CB4.- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>CB5.- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>	
COMPETENCIAS TRANSVERSALES	
<p>CT2.- Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.</p> <p>CT3.- Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento.</p>	
COMPETENCIAS GENERALES	
<p>CG1.- Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.</p> <p>CG2.- Resolución de problemas.</p>	



CG3.- Trabajo en equipo.

CG4.- Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.

CG5.- Toma de decisiones.

CG6.- Capacidad de compromiso ético.

CG7.- Capacidad de análisis y síntesis.

CG8.- Razonamiento crítico.

CG9.- Motivación por la calidad.

CG10.- Capacidad de organización y planificación.

CG11.- Capacidad de gestión de la información.

CG12.- Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.

CG13.- Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales.

CG14.- Diseño y gestión de proyectos.

ESPECIFICAS

CE4.- Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos alimentarios destinados al consumo humano.

CE7.- Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria con la finalidad de proteger la salud pública.

CE8.- Aplicar las normas de higiene alimentaria al diseño de industrias, así como a los procesos y productos alimentarios, para garantizar la gestión de la seguridad alimentaria de acuerdo al marco legal establecido.

CE9.- Desarrollar protocolos de gestión medioambiental y control de la calidad en industrias alimentarias.

CE10.- Conocer y aplicar los conocimientos básicos de economía, comercialización y gestión de empresas en industrias alimentarias.



CE14.- Evaluar, controlar y gestionar las estrategias y planes de prevención y control de enfermedades originadas por el consumo de alimentos

CE15.- Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

CE16.- Poner en práctica los principios y metodologías que definen el perfil profesional del científico y tecnólogo de los alimentos, demostrando de forma integrada la adquisición de las destrezas y competencias que contempla el grado.

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

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

TEMA 1.- INTRODUCCIÓN AL DERECHO PÚBLICO Y DE LA ADMINISTRACIÓN.

El Ordenamiento Jurídico. Administración Pública y Derecho Administrativo. La pluralidad de Administraciones Públicas. Actividad administrativa y procedimiento administrativo.

TEMA 2.- INTERVENCIÓN DE ORDEN PÚBLICO SANITARIO Y RÉGIMEN JURÍDICO ADMINISTRATIVO DE LOS ALIMENTOS.

Derecho Sanitario y protección de la colectividad. La protección frente a las epidemias y otros riesgos sanitarios. El impacto de las crisis alimentarias: del aceite de colza a las vacas locas. Intervención de orden público sanitario y régimen jurídico administrativo de los medicamentos y alimentos.



TEMA 3.- LAS FUENTES DEL DERECHO ALIMENTARIO.

La regulación del comercio internacional de alimentos: el *Codex Alimentarius*. Marco europeo de regulación del Derecho alimentario: el Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Las relaciones entre el Derecho de la Unión Europea y los Derechos de los diferentes Estados Miembros. El marco normativo español: la Ley 7/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

TEMA 4.- LOS ALIMENTOS COMO FACTOR DE RIESGO: LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

El concepto de seguridad alimentaria. Nocividad y no aptitud de un alimento para consumo humano. Los riesgos alimentarios. El sistema de análisis de riesgos. Los principios ordenadores de la seguridad alimentaria: el principio de precaución. La prevención y respuesta ante situaciones de riesgo para la seguridad alimentaria: autorizaciones, control oficial y redes de alerta alimentaria.

TEMA 5.- RESPONSABILIDADES JURÍDICAS EN EL TERRENO ALIMENTARIO.

La respuesta penal frente a los fraudes alimentarios. La responsabilidad por producto defectuoso aplicada al ámbito alimentario. Los riesgos de desarrollo. El sistema de responsabilidad patrimonial de la Administración pública en el terreno de los alimentos.

TEMA 6.- LA LUCHA JURÍDICA CONTRA LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES VINCULADAS A LA ALIMENTACIÓN.

Los retos del Derecho ante la salud alimentaria y la nutrición. Nuevos enfoques en la protección de la salud pública. Fomento de la dieta mediterránea y lucha contra la obesidad infantil. La promoción de hábitos de vida saludable en la escuela. La autorregulación de la publicidad de alimentos dirigidos a menores.

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: 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. 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

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).
- SALAMERO TEIXIDÓ, L. (Dir) (2019). **Manual Básico de Derecho Alimentario. Tirant lo Blanch, Valencia.**
- 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 del 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 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

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 guiará el aprendizaje activo de los/las alumnos/as a través de actividades de corte práctico.

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.

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.)

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 (15%), trabajo autónomo (10%), asistencia a clase (5%). 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.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA"

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.

ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO
(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL
(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1819.pdf>
<https://derad.ugr.es/pages/docencia>
SOLAMENTE CON CITA PREVIA.

Foros y mensajería de PRADO.
Correo electrónico.
Google Apps UGR Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases presenciales y clases síncronas en streaming desde el aula con Google Meet.
- Clases de prácticas presenciales en el aula y clases síncronas en streaming con Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

TEORÍA:
EXAMEN PRESENCIAL



Descripción: Pruebas de tipo ensayo o test sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía docente.

Porcentaje sobre calificación final: 70%.

PRÁCTICAS:

EXAMEN PRESENCIAL

Descripción: Prueba tipo ensayo o test de contenidos de las clases prácticas.

Porcentaje sobre calificación final: 15%.

TRABAJO AUTÓNOMO

Porcentaje sobre calificación final: 10%

ASISTENCIAS:

Porcentaje sobre calificación final: 5%

Convocatoria Extraordinaria

Igual que en Convocatoria Ordinaria

Evaluación Única Final

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico

ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1819.pdf>
<https://derad.ugr.es/pages/docencia>

Foros y mensajería de PRADO.
Correo electrónico.
Google Apps UGR Google Meet.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases teóricas síncronas en Google Meet
Clases de prácticas síncronas en Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria



- **Exámenes de PRADO.**

Descripción: Pruebas de tipo ensayo o test sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía docente, con limitación de tiempo para realizar el cuestionario, pregunta por pregunta.

Criterios de evaluación: Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.

Porcentaje sobre calificación final: Todas las pruebas suman un máximo del **70%**.

- **Informes sobre cuestionarios de las clases síncronas en Google Meet.**

Descripción: Respuestas a los cuestionarios de aprendizaje de cada clase.

Criterios de evaluación: El grado de acierto en las respuestas y su presentación en tiempo y forma.

Porcentaje sobre calificación final: **10%**.

- **Actividades y trabajos dirigidos.**

Descripción: Elaboración de trabajos autónomos por parte del estudiantado sobre temas de interés relacionados con la asignatura.

Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.

Porcentaje sobre calificación final: **20%**

Convocatoria Extraordinaria

Igual que en Convocatoria Ordinaria

Evaluación Única Final

- **Examen de PRADO.**

Descripción: Prueba de tipo ensayo o test sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía, con limitación de tiempo para la respuesta, pregunta por pregunta.

Criterios de evaluación: Se valorará el grado de acierto de las respuestas.

Porcentaje sobre calificación final: **70%**.

- **Actividades y trabajos dirigidos.**

Descripción: Elaboración de trabajo autónomo por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura.

Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.

Porcentaje sobre calificación final: **30%**.

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

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

