

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Tecnología de los alimentos	Industrias de alimentos de origen animal	4º	1º	6	Optativa
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Eduardo Jesús Guerra Hernández Parte I “Temas 1-10” Vito Verardo: Parte II “Temas 11-17” 			Dpto. Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia. Despachos nº 316 (3ª planta) y 711 (planta 0) Correo electrónico: ejguerra@ugr.es y vitoverardo@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			Martes y Jueves de 11.30- 14:30 en 1er semestre y de 8:30 a 11:30 en 2º semestre (Profesor Guerra Hernández) y Lunes, Martes y Jueves 10.30-12.30 en 1er semestre y Lunes, Miércoles y Viernes 11.30-13.30 en 2º semestre (Profesor Vito Verardo)		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Los propios del acceso al Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se recomienda haber cursado las asignaturas de Biología, Bioquímica Estructural, Fisiología Celular y Humana y conocimientos básicos sobre composición de alimentos.					

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/ngc7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/))



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

Estudio detallado de derivados lácteos, ovoproductos, derivados cárnicos y de pescado

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias básicas y generales:

- CG.06 - Capacidad de compromiso ético
- CG.07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG.08 - Razonamiento crítico
- CG.09 - Motivación por la calidad
- CG.10 - Capacidad de organización y planificación
- CG.11 - Capacidad de gestión de la información
- CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CG.13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales
- CG.05 - Toma de decisiones
- CG.01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
- CG.02 - Resolución de problemas
- CG.03 - Trabajo en equipo
- CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG.14 - Diseño y gestión de proyectos
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- 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

- CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

Competencias Específicas

- CE2. Conocer los modelos de producción de alimentos de origen animal, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad.
- CE3. Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano.
- CE6. Conocer, comprender y aplicar la metodología clásica y los nuevos procesos tecnológicos destinados a la mejora en la producción y tratamiento de los 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.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Al final de esta materia se espera que el alumno sea capaz de:

- Valorar el desarrollo actual del sector lácteo en España y en la UE a nivel de producción, consumo, legislación e importancia socio-económica.
- Saber la composición y proceso de obtención de los derivados lácteos, cárnicos, de pescado y ovoproductos, con especial atención a nuevos productos que aparecen en el mercado.
- Aplicar pruebas analíticas comunes en control de calidad del proceso de obtención.
- Utilizar las nuevas tecnologías aplicadas al sector lácteo, con especial referencia al aprovechamiento de subproductos.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

BLOQUE 1. Productos cárnicos

- Tema 1. Condiciones óptimas de transporte y manipulación de los animales antes del sacrificio. Sacrificio de los animales de abasto y aves. Comercialización y aspectos tecnológicos. Posibles uso de los subproductos de la matanza (1 hora).
- Tema 2. Tecnología aplicada a evitar los principales defectos de la carne. Influencia de la tecnología en las características sensoriales de la carne. (2 horas).
- Tema 3. Conservación de la carne mediante la aplicación del frío: refrigeración y congelación. Métodos aplicados: ventajas e inconvenientes. Embalaje sostenible en la industria cárnica (2 horas).
- Tema 4. Tecnología de derivados cárnicos: Tecnología de derivados no tratados por calor: Derivados cárnicos curado-madurados picados; Derivados cárnicos oreados; Derivados cárnicos marinado-adobados; Derivados cárnicos salmuerizados; Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento. Esquema general de las operaciones de elaboración. Ingredientes de los productos cárnicos. Formulación. Preparación de la masa. Maquinaria utilizada en la Industria Cárnica. Alteraciones de los derivados cárnico curado-madurados picados. (3,5 horas).
- Tema 5. Tecnología de derivados cárnicos: continuación. Tecnología de derivados cárnicos curado-madurados en piezas. Tecnología de derivados tratados por calor: Derivados cárnicos esterilizados; Derivados cárnicos pasteurizados; Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto. (2,5 horas).
- Tema 6.- Innovaciones tecnológicas en la industria cárnica y posibles sustitutos (1h)

BLOQUE 2. Productos del pescado

- Tema 7. Tecnología de pescado y derivados. Tecnología de productos desecados, salados, ahumados, en escabeches y semiconservas: proceso de obtención. (3 horas).
- Tema 8. Tecnología de pescado y derivados: continuación. Tecnología de conservas de pescado: líneas de cocido y crudo. Huevas. Concentrados de pescado. Concentrados proteicos texturizados. Tecnología de productos gelificados: surimi. Pates. (2 horas).



BLOQUE 3. Ovoproductos y de productos apícolas

- Tema 9. Ovoproductos. Definición. Clasificación. Procesos de obtención y conservación. Propiedades tecnológicas y funcionales. Interés y aplicaciones en la industria alimentaria (2 horas).
- Tema 10. Productos apícolas. Clasificación. Procesos de obtención y conservación de miel, polen, jalea real y propóleos (1 hora).

BLOQUE 4. Productos Lácteos

- Tema 11. Procesos tecnológicos en el tratamiento y transformación de la leche. Procesos tecnológicos aplicados en la industria láctea. Tratamientos térmicos. Centrifugación. Normalización del contenido graso. Bactofugación. Filtración. Evaporación. Otros tratamientos (3 horas).
- Tema 12. Tecnología de leches fermentadas. Definición y clasificación. Yogur. Kefir. Koumis. Leches fermentadas de nueva generación. Proceso tecnológico de elaboración. Fermentos. Ingredientes con propiedades funcionales. Control de calidad (4 horas).
- Tema 13. Tecnología de nata y mantequilla. Proceso tecnológico de obtención de nata y mantequilla. Nuevos productos. Control de alteraciones (1 hora).
- Tema 14. Tecnología en la elaboración de quesos. Proceso general de elaboración. Fermentos. Maduración: aspectos microbiológicos y bioquímicos. Control de calidad (3 horas).
- Tema 15. Subproductos de la industria láctea. Caseinatos. Lactosuero. Empleo de las proteínas del lactosuero en la tecnología alimentaria. Separación de otros componentes lácteos. Tecnología aplicada. Importancia en la industria alimentaria. Investigación, desarrollo e innovación tecnológica (3 horas).
- Tema 16. Proceso tecnológico de elaboración de otros productos lácteos. Requesón. Batidos. Postres lácteos. Cujadas. Otros productos.. Control de calidad (3 horas).
- Tema 17. Proceso tecnológico de elaboración de helados. Técnicas de elaboración. Control de alteraciones microbiológicas y sensoriales (1 hora).

TEMARIO PRÁCTICO:

Seminarios/Talleres

- Elaboración de productos específicos de origen animal característicos de regiones particulares o con propiedades nutricionales modificadas
- Estudio de mercado de nuevos alimentos de origen animal.

Prácticas de Laboratorio

- Práctica 1. Elaboración de productos lácteos fermentados.
Práctica 2. Determinación de cloruro sódico en quesos.
Práctica 3. Determinación de Nitrógeno de Trimetilamina (N-TMA) en pescado
Práctica 4. Efecto de la formulación sobre la pérdida de agua durante la cocción de productos cárnicos
Práctica 5. Determinación cualitativa de almidón en derivados cárnicos
Práctica 6. Análisis sensorial y colorimétrico de la miel



Prácticas de Campo

Visita a las industrias relacionadas con productos lácteos, cárnicos y pescados.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Alais CH. Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera. Reverté, Madrid, 1985
- Amiot J. Ciencia y tecnología de la leche: principios y aplicaciones. Acribia. Zaragoza, 1991.
- AOAC. Official Methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 17ª ed. Ed. Helrich, K.; Arlington, VA. USA. 2000
- Bartholami, A. Fábricas de alimentos. Acribia. Zaragoza. 2001.
- Belitz HD, Grosch W. Química de los alimentos. Acribia. Zaragoza, 2009.
- Ceballos, R. Manipulación de alimentos en las carnes y derivados, aves y caza. 2009
- Durand P. Tecnología de los productos de charcutería y salazones. Acribia, Zaragoza, 2002.
- Early R. Tecnología de los productos lácteos. Acribia, Zaragoza, 2000.
- Gil A (Editor). Tratado de Nutrición. Tomo III: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Panamericana, Madrid, 2017.
- HALL, G.M. Tecnología del procesado del pescado. Ed. Acribia. Zaragoza. 2001
- Luquet FM. Leche y productos lácteos: vaca, oveja, cabra. Vol. 1: La leche, de la mama a la lechería. Vol. 2. Productos lácteos, transformación y tecnología. Acribia, Zaragoza, 1991.
- Manus M. Introducción a la tecnología quesera. Acribia. Zaragoza, 2003.
- Mazza G. Alimentos funcionales: aspectos bioquímicos y de procesado. Acribia, Zaragoza, 2000.
- Madrid Antonio. Formación profesional en industrias lácteas. AMV Ediciones. Madrid, 2017.
- Moutney GJ Parkhurst CR. Tecnología de productos avícolas. K. Acribia. Zaragoza. 2002.
- Ordoñez Sánchez, J. I. Guía de identificación de filetes y rodajas de pescado de consumo en España. Díaz de Santos. Madrid. 2012.
- Ordoñez JA (Editor). Tecnología de los alimentos. Vol. I: Componentes de alimentos y procesos. Vol. II: Alimentos de origen animal. Síntesis, Madrid, 1998.
- Ranken M.D.. Manual de industrias de la carne. AM Vicente ediciones. Madrid. 2003
- Ruitter A. El pescado y los derivados de la pesca: composición, propiedades nutritivas y estabilidad. Acribia, Zaragoza, 1999.
- Tanime AY, Robinson, RK. Yogur. ciencia y Tecnología. Acribia. Zaragoza. 1991.
- Timm F. Fabricación de helados. Acribia. Zaragoza., 1989.
- Varnam, A.M and Sutherland, J.A. Carne y productos cárnicos, Acribia. Zaragoza. 1998
- Veisseyre R. Lactología técnica. Acribia, Zaragoza, 1998.
- Walstra P, Geurts TJ, Normen A, Jellema A, Van Voekel M. Dairy technology. Marcel Dekker. New York, 1999.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Organismos Nacionales e Internacionales

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición - AECOSAN
- European Food Safety Authority (EFSA).
- Association of Official Analytical Chemists - AOAC
- Codex Alimentarius

Revistas de interés

- Journal of the Society of Dairy Technology
- Journal of Dairy Research
- International Dairy Journal



- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Food Chemistry
- International Journal of Food Science and Nutrition
- Critical Reviews in Food Science and Nutrition

Legislación alimentaria

- Boletín Oficial de la Junta de Andalucía
- Boletín Oficial del Estado
- Diario Oficial de la Unión Europea

ENLACES RECOMENDADOS

- European Dairy Association: <http://www.eda.euromilk.org/en/main.htm>
- Control de Calidad Agroalimentaria – Principales disposiciones aplicables a la leche: <http://www.mapya.es>
- Internacional Dairy Federation: <http://www.fil-idf.org/>
- Asociación Nacional de Industriales de Leche Líquida: <http://www.fenil.org.463.html>
- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición: <http://www.aecosasan.msssi.gob.es>
- Codex Alimentarius – Normas Alimentarias FAO/OMS: <http://www.codexalimentarius.net>
- Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas: <http://www.fiab.es>
- Confederación de Industrias Agro-Alimentarias de la Unión Europea - CIAA
<http://www.shwebizonline.com/c/eucall/profiles/131-ciaa-confederation-of-the-food-and-drink-industries-of-the-eu.htm?Itemid=58>
- European Food Safety Authority (EFSA) .www.efsa.europa.eu

METODOLOGÍA DOCENTE

- Lección magistral/expositiva
- Seminarios y sesiones de discusión y debate
- Prácticas de laboratorio

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

Evaluación continua

- La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante dos exámenes parciales eliminatorios (a partir de 6,5). Si no se supera alguno de ellos o ambos se realizará un examen final escrito. La nota mínima para hacer media entre las dos parciales será de 4. La nota de los exámenes parciales no se considerará para la siguiente convocatoria. La nota de la evaluación de la parte teórica supondrá el 70% de la nota final de la asignatura.
- La asistencia y participación en las clases teóricas se valorará hasta un 5% de la calificación final.
- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria (100% de asistencia). La evaluación de las prácticas se realizará mediante cuestiones realizadas a lo largo de las mismas y con un examen escrito al finalizar las prácticas. La nota de prácticas contabilizará un 12,5% de la nota final de la asignatura y deberán estar aprobadas para poder superarla.
- La realización de trabajos por parte del alumno supondrá un 12,5% 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”



- Atendiendo a la normativa de "Evaluación y calificación de los estudiantes" de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única final que constará de una parte teórica y una parte práctica. La parte teórica representará el 75% y constará de preguntas cortas y desarrollo de temas y la parte práctica representará el 25% de la calificación final y constará de la realización de una práctica y un examen teórico de fundamentos de las prácticas. Para superar la asignatura deberá haber aprobado ambas partes.

ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

Martes y Jueves de 11.30- 14:30 en 1er semestre y de 8:30 a 11:30 en 2º semestre (Profesor Guerra Hernández)
Lunes, Martes y Jueves 10.30-12.30 en 1er semestre y Lunes, Miércoles y Viernes 11.30-13.30 en 2º semestre (Profesor Vito Verardo)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

Las tutorías presenciales podrán atenderse solo mediante cita previa (en horario de tutorías); no obstante se pueden atender también mediante google meet (mediante cita previa y en horario de tutoría)

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Las clases serán presenciales hasta completo aforo permitido. Los alumnos que no pueden asistir presencialmente lo podrán hacer desde casa en la misma hora de clase debido a que las clases están equipadas con medios tecnológicos para que las clases se transmitan en directo.
- De acuerdo con las directrices de la Facultad de Farmacia en cuanto al aforo de alumnos, las prácticas de laboratorio serán totalmente presenciales si el número de alumnos de la asignatura no supera el mismo. Si es superior se impartirían dos días presenciales y uno virtual mediante videos y/o talleres prácticos por google meet

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

Convocatoria Ordinaria

Evaluación continua

- La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante dos exámenes parciales eliminatorios (a partir de 6,5). Si no se supera alguno de ellos o ambos se realizará un examen final escrito. La nota mínima para hacer media entre las dos parciales será de 4. La nota de los exámenes parciales no se considerará para la siguiente convocatoria. La nota de la evaluación de la parte teórica supondrá el 70% de la nota final de la asignatura.
- La asistencia y participación en las clases teóricas se valorará hasta un 5% de la calificación final.
- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria (100% de asistencia). La evaluación de las prácticas se realizará mediante cuestiones realizadas a lo largo de las mismas y con un examen escrito al finalizar las prácticas. La nota de prácticas contabilizará un 12,5% de la nota final de la asignatura y deberán estar aprobadas para poder superarla.
- La realización de trabajos por parte del alumno supondrá un 12,5% de la calificación final

Convocatoria Extraordinaria

Evaluación continua



- La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante un examen teórico y constará de preguntas cortas y desarrollo de temas. La nota de la evaluación de la parte teórica supondrá el 70% de la nota final de la asignatura.
- La asistencia y participación en las clases teóricas se valorará hasta un 5% de la calificación final.
- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria (100% de asistencia). La evaluación de las prácticas se realizará mediante cuestiones realizadas a lo largo de las mismas y con un examen escrito al finalizar las prácticas. La nota de prácticas contabilizará un 12,5% de la nota final de la asignatura y deberán estar aprobadas para poder superarla.
- La realización de trabajos por parte del alumno supondrá un 12,5% de la calificación final

Evaluación Única Final

- Atendiendo a la normativa de “Evaluación y calificación de los estudiantes” de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única final que constará de una parte teórica y una parte práctica. La parte teórica representará el 75% y constará de preguntas cortas y desarrollo de temas y la parte práctica representará el 25% de la calificación final y constará de la realización de una práctica y un examen teórico de fundamentos de las prácticas. Para superar la asignatura deberá haber aprobado ambas partes.

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)

Martes y Jueves de 11.30- 14:30 en 1er semestre y de 8:30 a 11:30 en 2º semestre (Profesor Guerra Hernández)
Lunes, Martes y Jueves 10.30-12.30 en 1er semestre y Lunes, Miércoles y Viernes 11.30-13.30 en 2º semestre (Profesor Vito Verardo)

Las tutorías se harán mediante google meet (mediante cita previa y en horario de tutoría)

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Las clases magistrales se realizarán mediante google meet
- Las prácticas de laboratorio serán virtuales mediante videos y/o talleres prácticos por google meet

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

Convocatoria Ordinaria

Evaluación continua

En este escenario tanto los parciales teóricos como el examen práctico se realizaran mediante la plataforma PRADO examen. La presentación de los trabajos individuales será mediante google meet

- La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante dos exámenes parciales eliminatorios (a partir de 6,5). Si no se supera alguno de ellos o ambos se realizará un examen final escrito. La nota mínima para hacer media entre las dos parciales será de 4. La nota de los exámenes parciales no se considerará para la siguiente convocatoria. La nota de la evaluación de la parte teórica supondrá el 75% de la nota final de la asignatura.
- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria (100% de asistencia). La evaluación de las prácticas se



realizará mediante cuestiones realizadas a lo largo de las mismas y con un examen escrito al finalizar las prácticas. La nota de prácticas contabilizará un 12,5% de la nota final de la asignatura y deberán estar aprobadas para poder superarla.

- La realización de trabajos por parte del alumno supondrá un 12,5% de la calificación final

Convocatoria Extraordinaria

Evaluación continua

En este escenario tanto el examen final teórico como el examen práctico se realizaran mediante la plataforma PRADO examen. La presentación de los trabajos individuales será mediante google meet

- La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante un examen teórico y constará de preguntas cortas y desarrollo de temas. La nota de la evaluación de la parte teórica supondrá el 75% de la nota final de la asignatura.
- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria (100% de asistencia). La evaluación de las prácticas se realizará mediante cuestiones realizadas a lo largo de las mismas y con un examen escrito al finalizar las prácticas. La nota de prácticas contabilizará un 12,5% de la nota final de la asignatura y deberán estar aprobadas para poder superarla.
- La realización de trabajos por parte del alumno supondrá un 12,5% de la calificación final

Evaluación Única Final

En este escenario tanto el examen final teórico como el examen práctico se realizaran mediante la plataforma PRADO examen.

- Atendiendo a la normativa de "Evaluación y calificación de los estudiantes" de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única final que constará de una parte teórica y una parte práctica. La parte teórica representará el 75% y constará de preguntas cortas y desarrollo de temas y la parte práctica representará el 25% de la calificación final y consistirá en un examen teórico de fundamentos de las prácticas. Para superar la asignatura deberá haber aprobado ambas partes.

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

