Guía docente de la asignatura

Legislación Alimentaria y Deontología (2031144)

Fecha de aprobación:
Departamento de Derecho Administrativo: 25/06/2025
Departamento de Nutrición y Bromatología: 25/06/2025

Grado	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	**Rama**	Ciencias
Módulo	Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria	**Materia**	Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria

Curso	4º	**Semestre**	1º	**Créditos**	6	**Tipo**	Obligatoria

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Conocimientos básicos en Bromatología.
- En el caso de utilizar herramientas de IA para el desarrollo de la asignatura, el estudiante debe adoptar un uso ético y responsable de las mismas. Se deben seguir las recomendaciones contenidas en el documento de "Recomendaciones para el uso de la inteligencia artificial en la UGR" publicado en esta ubicación: https://ceprud.ugr.es/formacion-tic/inteligencia-artificial/recomendaciones-ia#contenido0

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- La calidad en la industria alimentaria. Sistemas de Garantía de la calidad en la industria alimentaria.
- Evaluación e implantación de sistemas de calidad.
- Gestión de la calidad en la industria alimentaria vs Gestión de la seguridad alimentaria; Normas ISO y otros estándares de calidad. ISO 22.000, BRC, IFS.vs Sistema de Autocontrol.
- Gestión medioambiental.
- Normalización y Legislación alimentaria
- Deontología

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
- CG02 - Resolución de problemas
- CG03 - Trabajo en equipo

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2 Pág. 1 de 9

- CG04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG05 - Toma de decisiones
- CG06 - Capacidad de compromiso ético
- CG07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG08 - Razonamiento crítico
- CG09 - 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

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE08 - 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
- CE09 - Desarrollar protocolos de gestión medioambiental y control de la calidad en industrias alimentarias
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

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

- Dominar los fundamentos y elementos de los sistemas de calidad.
- Determinar los parámetros de calidad de los alimentos.
- Redactar informes, asumiendo la responsabilidad de emitir dictámenes relacionados con la calidad global de los alimentos analizados.
- Aplicar e interpretar la legislación alimentaria y las diferentes normas de calidad dentro de la industria alimentaría para asegura la calidad de los productos alimenticios.
- Gestionar los efluentes líquidos y gaseosos, y los residuos generados en las diferentes industrias agroalimentarias para reducir y eliminar la contaminación ambiental.
- Asesorar científica y técnicamente a las industrias alimentarias de acuerdo con la normativa vigente.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

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

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2 Pág. 2 de 9

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: 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.

PRÁCTICO

PRÁCTICA 1. Manejo práctico de las reglamentaciones y estandarizaciones utilizadas en las clase teóricas.
PRÁCTICA 2. Utilización y conocimiento de las bases de datos para la búsqueda de

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2 Pág. 3 de 9

reglamentaciones alimentarias a nivel español e europeo.
PRÁCTICA 3. Comentario de reglamentaciones innovadoras. (MEDIA MAÑANA). Taller de jurisprudencia: la respuesta penal frente a los fraudes alimentarios. (MEDIA MAÑANA).
PRÁCTICA 4. Taller de jurisprudencia: la responsabilidad civil por productos defectuosos aplicada al ámbito alimentario.
PRÁCTICA 5. Taller de jurisprudencia: la responsabilidad patrimonial de la administración pública en el terreno de los alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- BOURGES, L.A. (Coor.). (2013) UE: Sociología y Derechos Alimentarios. Aranzadi, Madrid.
- COSTATO, L., y ALBISINI, F. (2016). European Food Law. Cedam. Italia.
- RECUERDA GIRELA, M.A. (2011). Tratado de Derecho Alimentario. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra).
- RECUERDA GIRELA, M.A. (2013). Código de Derecho Alimentario. Arazandi. Cizur Menor (Navarra).
- SALAMERO TEIXIDÓ, L. (2019). Manual Básico de Derecho Alimentario. Tirant lo Blanch, Valencia.
- TORRES LÓPEZ, M.A. y SÁNCHEZ-MESA MARTÍNEZ, L.J. (Dirs.), Bombillar Sáenz, F.M. (Coor.). (2021) Hábitos de vida saludables y lucha contra la obesidad: los retos del Derecho ante la salud alimentaria y la nutrición, ThomsonReuters-Aranzadi, Cizur Menor (Navarra),
- VAN DER MEULEN, B.; VAN DER VERDE, M. (2014). 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.
- DE MONTALVO JÄÄSKELÄINEN, F. (2014). Epidemia de la obesidad y sostenibilidad del Sistema Sanitario: las respuestas del Derecho. DS. Vol. 24-2, pp. 29-50
- 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

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2 Pág. 4 de 9

enhttp://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). https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es
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. https://technical-regulation-information-system.ec.europa.eu/en/home
Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/
Direcciones de páginas web de organismos públicos españoles:
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. https://www.mapa.gob.es/es/
Ministerio de Sanidad y Consumo. http://www.msc.es
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. https://www.aesan.gob.es/
Legalimentaria. (actualización periódica). Legislación alimentaria clasificada por alimentos. https://revistaalimentaria.es/legislacion/portal.php
Direcciones de página web de organismos públicos de la Unión Europea:
Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO). https://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety_en
Tribunal de Justicia de la Unión Europea. http://curia.europa.eu/jcms/jcms/j_6/

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2 Pág. 5 de 9

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. https://www.efsa.europa.eu/es
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. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law_en
Glosario EFSA. https://www.efsa.europa.eu/es/glossary-taxonomy-terms
Revistas:
Revista electrónica de Derecho del Consumo y de la Alimentación.
https://www.spglobal.com/commodityinsights/en/ci/industry/agribusiness.html
Revista de derecho agrario y alimentario. https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=1138
Direcciones de páginas web de entidades de normalización:
Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). http://www.aenor.es
International Organization for Standardization (ISO). https://www.iso.org/home.html
Comité Europeo de Normalización (CEN). https://www.cencenelec.eu
Organizaciones relacionadas con el Derecho Alimentario:
Centro Europeo para el Derecho de Consumo. https://cec.consumo.gob.es/CEC/home.htm
https://derechoconsumo.blogspot.com/
Internacional Association of Consumer Law (Association Internationale de Droit de la Consommation). https://www.iacl.net.au/

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 - LECCIÓN MAGISTRAL/EXPOSITIVA. Expondrá claramente los objetivos principales del tema y desarrollará en detalle de forma sistemática y ordenada los contenidos necesarios para una correcta comprensión de los conocimientos. Son impartidas por profesorado de forma presencial, los cuales disponen de los medios audiovisuales más avanzados, incluida conexión a Internet en las aulas y sistemas de grabación.
- MD02 - SEMINARIOS Y SESIONES DE DISCUSIÓN Y DEBATE. Estas actividades se organizan en grupos de tamaño variable según el tema. En general ambas actividades proporcionarán temas de análisis estableciendo los procedimientos de búsqueda de información, análisis y síntesis de conocimientos. En el caso de los seminarios, se plantean también problemas de apoyo al aprendizaje. Las sesiones de discusión y debate deben ser trabajadas previamente por los estudiantes que redactarán un texto que someter a la crítica de los demás estudiantes, para pasar posteriormente a una discusión en una reunión coordinada por el profesor.
- MD03 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ESTUDIO DE CASOS PRÁCTICOS. Se plantearán problemas numéricos relacionados con la materia de las clases teóricas que se desarrollarán de forma individual o grupal. En el estudio de casos prácticos, el estudiante se enfrenta a un problema concreto que describe una situación de la vida real. Se desarrolla en pequeños grupos de trabajo que deberán analizar los hechos para llegar a una decisión razonada.
- MD05 - PRÁCTICAS DE CAMPO/PRÁCTICAS DE EMPRESA. Dependiendo de la tipología de la asignatura se realizaran prácticas de campo que permitirán habituar al estudiante en la observación de la naturaleza y sus fenómenos. Constituyen además una fuente de información directa, ejemplos y experiencias contextualizadas. En el caso de las Prácticas de Empresa éstas se desarrollarán en entidades relacionadas con el sector de los alimentos considerado éste en sus diferentes aspectos, tanto a nivel de materias primas como del alimento procesado.
- MD08 - REALIZACIÓN DE TRABAJOS EN GRUPO. Los alumnos cuentan para este trabajo con una excelente biblioteca en la facultad y con el apoyo de la red UGR. Existe una vinculación entre la red UGR y la biblioteca, de manera que es posible acceder a los fondos

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2 Pág. 6 de 9

bibliográficos físicos y electrónicos que haya propuesto el profesor de la asignatura y que estén disponibles en la biblioteca en cualquier formato.
- MD09 - REALIZACIÓN DE TRABAJOS INDIVIDUALES. El estudiante estará centrado en la preparación de las sesiones de discusión, elaboración de un cuaderno de notas o informe de prácticas de laboratorio y/o de prácticas de campo, búsqueda bibliográfica y preparación de casos prácticos. El trabajo individual incluye, además, el estudio y asimilación de conocimientos.
- MD11 - TUTORÍAS. Ofrecen apoyo y asesoramiento, personalizado o en grupos con un pequeño número de estudiantes, para abordar las tareas encomendadas en las actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal. El profesor jugará un papel activo, orientando hacia un aprendizaje de colaboración y cooperación, a lo largo de todo el curso.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Los alumnos/as que opten por la modalidad de evaluación continua serán evaluados conforme a los siguientes criterios:

1. 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%
2. Prácticas
    1. Examen presencial. Descripción: Prueba tipo ensayo o test de contenidos de las clases prácticas. Porcentaje sobre calificación final: 15%
    2. Trabajo autónomo. Porcentaje sobre calificación final: 10%
    3. Asistencias. Porcentaje sobre calificación final: 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.
Se contempla la posibilidad de la realización de exámenes parciales eliminatorios de ambos bloques.
Cada uno de los módulos que componen esta asignatura (Derecho Administrativo y Nutrición y Bromatología) se ajustará en su evaluación a las directrices que se marcan a continuación.
La evaluación de la asignatura, en el régimen de evaluación continua, se compone de dos partes:

1. Actividades complementarias realizadas durante el curso (prácticas, trabajos asociados a seminarios, actividades on-line, pruebas, etc.), que representan el 30 % de la calificación [realización de prácticas (15%), trabajo autónomo (10%), asistencia a clase (5%)].
2. Examen Final presencial de la asignatura, que representa el 70 % de la calificación, cuya superación es requisito para poder aprobar la asignatura. El Examen podrá revestir diversas modalidades a discreción de los docentes implicados (examen de desarrollo escrito, oral, cuestionario, etc, o varias modalidades combinadas), debiendo especificarse la misma durante el curso y, en todo caso, en la convocatoria del propio examen. En caso de existir diversos grupos en esta misma asignatura, será obligado que el examen sea común en todos ellos, tanto en forma como en contenido.

Calificaciones
La calificación de las actividades complementarias será llevada a cabo por el docente responsable

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2 Pág. 7 de 9

y habrá de ser expresada numéricamente entre 0 y 10.
La calificación del Examen Final será llevada a cabo por el docente responsable y habrá de ser expresada numéricamente entre 0 y 10.
La calificación global se llevará a cabo de la siguiente manera:

- Se practicará media ponderada de ambas partes: actividades complementarias al 30% y calificación del examen al 70%.
- Para poder practicar dichas medias, será necesario haber obtenido como mínimo un 5/10 en el examen final. En caso contrario, la calificación global definitiva del estudiante será la obtenida en dicho examen, quedando suspenso.

Publicación de las calificaciones

- Es recomendable que, con carácter previo a la celebración del Examen Final, cada Docente proceda a publicar la calificación obtenida por los estudiantes en el apartado de Actividades Complementarias.
- Con posterioridad a la celebración del Examen final el Docente responsable de cada grupo publicará la calificación obtenida en el mismo expresada sobre 10, así como la calificación global. Tras el período de revisión, conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, cada Docente responsable de grupo elevará las calificaciones a definitivas en la correspondiente Acta.

Revisión de exámenes

La eventual revisión de los exámenes será convocada y operada por el/la docente responsable de cada grupo dentro de los plazos y condiciones exigidas por la normativa de la Universidad de Granada.

Evaluación por incidencias

En relación con la eventual celebración de Exámenes de incidencias en el marco de las asignaturas sometidas al régimen de Examen Final, deberá ajustarse en su solicitud tanto a la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada como al procedimiento previsto al efecto por el Departamento.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

En la Convocatoria Extraordinaria, la evaluación se realiza a través de un solo Examen en el que se valoran las dos partes de la asignatura:

- Examen Final, bajo alguna de las modalidades descritas anteriormente para la evaluación continua y con los mismos criterios (70%)
- Caso práctico o examen con preguntas de corte práctico (30 % de la calificación), destinado a facilitar la evaluación de las competencias procedimentales o experimentales que corresponden a la faceta práctica de la asignatura.

La superación del Examen en la convocatoria extraordinaria se rige por los mismos criterios establecidos para la convocatoria ordinaria. En caso de que la evaluación de las actividades complementarias durante el curso haya obtenido una calificación igual o superior al 5/10, dicha evaluación podrá mantenerse en esta convocatoria extraordinaria y sustituir a la correspondiente al caso práctico del examen.

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. Se aplicará a la evaluación única la modalidad de evaluación indicada para el caso de la convocatoria extraordinaria, compuesta por un solo examen integrado por las pruebas indicadas (test y preguntas de desarrollo: 70% de la calificación, y caso o casos prácticos: 30% de la calificación) y ateniéndose a las normas de calificación anteriormente expuestas.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 05/05/2026 - 08:20
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2 Pág. 8 de 9

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los estudiantes deben consultar la página Web de ambos Departamentos para la actualización de los datos relacionados con la docencia y especialmente los apartados de Horario de tutoría de los profesores, Procedimiento de petición de evaluación única final y otros apartados que el profesor indique, así como la plataforma de docencia PRADO 2.
En relación con otros aspectos que pueden afectar al desarrollo y evaluación de la presente asignatura se remite al alumnado a la información que se ofrezca mediante avisos puntuales en la página web oficial de ambos Departamentos (https://derad.ugr.es y https://www.ugr.es/~nutricion/), y especialmente a la documentación publicada en sus apartados de docencia e información del alumnado.

Consúltese además la Normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada
https://www.ugr.es/sites/default/files/2017-09/examenes.pdf
Alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE)
Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la Universidad de Granada, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre de 2016.
Inclusión y Diversidad de la UGR
En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales. Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencion social/estudiantes-con-discapacidad).
Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 680CADC0ED94DC122CC4BAF9E85FC4E2
05/05/2026 - 08:20
Pág. 9 de 9