

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Política Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética
GRUPO: 2223-OR
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
SEMESTRE: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ANA HERNÁNDEZ GALIOT

EMAIL: ahernandezg@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

CV DOCENTE:

-Doctora en Nutrición por la Universidad Complutense de Madrid, UCM 2013/2017, con calificación SOBRESALIENTE CUM LAUDE. Especializada en nutrición clínica, antioxidantes y metodología de la investigación.

-Máster Oficial en Nutrición Clínica por la Universidad Católica de San Antonio Murcia, UCAM 2010/2011. Máster en Nutrición en diferentes patologías. Nutrición en enfermedades endocrino-metabólicas y nutrición artificial. Metodología para la investigación, el desarrollo y la innovación en ciencias de la alimentación y nutrigenómica.

-Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, 2007/2010, por la Universidad Católica de San Antonio Murcia. Especializada en Nutrición en longevidad, ejercicio físico y antioxidantes; nutrición pediátrica y nutrición clínica. Colegiada Nº: MU0194.

-Diplomada en Fisioterapia, 2003/2007, por la Universidad Católica de San Antonio Murcia. Especializada en fisioterapia deportiva, fisioterapia geriátrica y punción seca en el síndrome de dolor miofascial. Colegiada Nº: 04-8209.

Desde 2013 realiza gran variedad de actividades relacionadas con la docencia y la investigación en el área de nutrición formando parte del grupo de investigación "Nutrición y Salud Gastrointestinal, NuSaGa" Nº950574, integrante del Campus de Excelencia Internacional Moncloa (CEI Moncloa) Universidad Complutense de Madrid, UCM, Departamento de Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia.

Experiencia online

Desde 2018 trabaja en la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid como docente en el grado de Nutrición Humana y Dietética.

Docente de las siguientes asignaturas:

- Metodología de la investigación.
- Dietoterapia.
- Educación nutricional.
- Alimentación y cultura.
- Dietética I.
- Dietética II.
- Legislación sanitaria.
- Política alimentaria.

CV PROFESIONAL:

Directora en clínica privada. Actualmente, compagina la docencia en la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid, UEMC y la labor investigadora en la Universidad Complutense de Madrid, UCM, con la dirección de la clínica privada "Clínica Galiot. Nutrición y Fisioterapia" ubicada en Garrucha, Almería.

-Nutricionista y fisioterapeuta en diferentes centros de sanidad pública y sanidad privada, 2003/2012.

CONGRESOS Y COLABORACIONES.

Ha colaborado en variedad de congresos y participado como ponente.

*Colaborador honorífico del departamento de Nutrición y Bromatología I. Universidad Complutense de Madrid. Curso 2014-

2015 Docente de la asignatura Nutrición del Grado de Farmacia. UCM.

*Colaborador de IV Jornada de Gastronomía, Salud y Tecnología titulada "Alimentos de Madrid: Un campo de salud en el plato". Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, 12 y 13 de Noviembre de 2015.

*Colaborador de III Jornada de Gastronomía, Salud y Tecnología titulada "Engordar o adelgazar, cuestión de genes dieta y actividad física". Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, 12 y 13 de diciembre de 2013.

*Presentación de comunicación científica en el X Congreso Nacional de Fisioterapia: Lesiones en artes marciales. UCAM, 2007.

*Presentación de comunicación científica en el VI Congreso Nacional de Fisioterapia: Presoterapia. UCAM, 2003.

CV INVESTIGACIÓN:

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS.

*TÍTULO DEL PROYECTO: Nutrición y Salud Gastrointestinal. Proyecto GR3/14 del programa de financiación UCM-Banco Santander 2014.

ENTIDAD FINANCIADORA: Banco Santander. DURACIÓN DESDE: 2014 HASTA: 2015. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Isabel Goñi Cambrodón.

PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN DE ESPECIAL RELEVANCIA CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

*TÍTULO DEL CONTRATO: Programa Dieta, Calidad de vida y envejecimiento. Convenio entre la Universidad Complutense de Madrid y el Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha. CONVENIO nº ID-13816.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha DURACIÓN DESDE: 2014 HASTA: 2015 INVESTIGADOR RESPONSABLE: Isabel Goñi Cambrodón.

*TÍTULO DEL CONTRATO: Programa Dieta, Calidad de vida y envejecimiento. Convenio entre la Universidad Complutense de Madrid y el Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha. CONVENIO nº ID-15216.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha DURACIÓN DESDE: 2015 HASTA: 2018 INVESTIGADOR RESPONSABLE: Isabel Goñi Cambrodón.

PUBLICACIONES

Tiene variedad de artículos científicos publicados en revistas de investigación de gran impacto en el área de nutrición humana y dietética.

2015. Calidad de la dieta de la población española mayor de 80 años no institucionalizada. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2571-257

2015. Riesgo de malnutrición en una población mayor de 75 años no institucionalizada con autonomía funcional. Ana Hernández Galiot, Yolanda Pontes Torrado, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;32(3):1 84-1 92

2015. A strategyforweight los basedonhealthydietaryhabits and control ofemotional response tofood Yolanda Pontes Torrado, Ana García-Villaraco Velasco, Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2392-239

2017. Qualityoflife and riskofmalnutrition in a populationover 75 years non-institutionalized. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. Nutrition. 2017 Mar; 35:81-86.

2017. AdherencetotheMediterraneandietpattern and cognitive and affective status in a elderly non-institutionalizedpopulation. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp. 2017 Mar 30;34(2):3 8-34 .

2017. AdherencetoMediterraneanDietPatternofGrandparents and Grandchildren. EvolutionTowards a Les HealthyDiet. Ana Hernández-Galiot and Isabel Goñi. EC Nutrition 12.3 (2017): 139-147.

2021. Qualityofdiet in a home-dwellingpopulationover 75 yearsold. Hernández-Galiot A, Goñi I. Nutrition, Marzo 2018.Enviado.

2021. Foodhabits in elderly non institutionalizedover 75. Hernández-Galiot A, Beltrán de Miguel B, Goñi I. International JournalofBehavioralNutrition and PhysicalActivity, Marzo 2018.Enviado.

2019.IntakeofNutrient and Non-NutrientDietaryAntioxidants. Contributionof Macromolecular AntioxidantPolyphenols in anElderlyMediterraneanPopulation. Nutrients, september 2019.

Pubmed: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=hernandez-galiot+a>

<https://www.econicon.com/ecnu/pdf/ECNU-12-00414.pdf>

<https://www.mdpi.com/2072-6643/11/9/2165>

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La política alimentaria constituye el marco de actuación de la industria agroalimentaria y delimita sus posibilidades de actuación y la toma de decisiones en ámbitos como la producción, el comercio o las restricciones ambientales y sanitarias. De igual forma, el conocimiento de la epidemiología y los problemas de salud pública son de enorme interés en la actualidad. Gracias a los resultados de estudios epidemiológicos se han podido tomar medidas de salud pública en materia de nutrición,

actividad física, higiene, ...etc, que están mejorando la salud de la población a nivel mundial. Además, la nutrición comunitaria abarca otros aspectos, como la de organizar la alimentación en los comedores colectivos, o conocer la legislación higiénico-sanitaria al respecto. Conocer cuáles son los factores que influyen en la aprobación o implementación de determinadas políticas alimentarias, así como sus principales obstáculos y limitaciones será uno de los principales objetivos de este curso, que pretende proporcionar al alumno los conocimientos necesarios que van a condicionar el desarrollo de su actividad profesional.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. POLÍTICA ALIMENTARIA

1. Los alimentos y la seguridad alimentaria : Este primer capítulo definirá el concepto de alimento y de seguridad alimentaria. Identificará los distintos tipos de seguridad alimentaria que existen y se centrará en la que más importancia tiene en el contexto europeo y español. Se tratará la legislación en materia de seguridad alimentaria y las agencias competentes que actúan en el ámbito europeo y nacional.
2. La cadena alimentaria : En este tema definiremos conceptos como trazabilidad y todos aquellos términos relacionados con la cadena alimentaria. Conoceremos las funciones y responsabilidades de todos los operadores de la cadena, así como los requisitos que han de cumplir en cada una de las fases para el correcto funcionamiento de esta.
3. Alimentos inocuos y nutritivos : Este tema tratará los factores que pueden afectar la seguridad de los alimentos, así como los microorganismos y enfermedades involucrados. También detalla cuales son las pautas que han de seguirse en el hogar para mejorar la higiene de los alimentos y los aspectos nutricionales y dietéticos de los mismos.
4. La Política Agraria Común (PAC) : Este capítulo relata el nacimiento de la Política Agraria Común (PAC) y sus principales objetivos. Profundiza en las características de todas las reformas realizadas desde su creación y particulariza la situación del sector agroalimentario más actual en el territorio español
5. Políticas de calidad sanitaria : Este tema abordará la definición y principales fundamentos referentes a la calidad alimentaria. También ayudará a conocer en profundidad las políticas de calidad sanitaria de los alimentos en Europa y en España. Examinar los requisitos necesarios que deben cumplir todos los operadores de la cadena alimentaria. Así como Explorar los pasos y las regulaciones existentes en cuanto a controles de calidad alimentaria a lo largo de la cadena
6. Políticas de calidad diferenciada : Este capítulo versará sobre los principales conceptos y fundamentos de la calidad diferenciada en sus diferentes formas, como las Denominaciones de Origen Protegidas en España, la producción ecológica, etc... De igual forma se revisará el régimen jurídico en el que se ampara la calidad diferenciada alimentaria en el ámbito nacional y europeo
7. Los nuevos alimentos : Este tema tratará las principales características de los nuevos alimentos, las legislaciones que regulan su cultivo, distribución y consumo haciendo un especial énfasis en los organismos genéticamente modificados (OGM)

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, son:

- Campus online de la UEMC (Open Campus)
- Plataforma de Webconference (Adobe Connect)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- 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 GENERALES:

- CG14. 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.
- CG16. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG18. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE08. 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.
- CE52. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CE56. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- - (2002): Reglamento 178/2002 . <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=ES>. ISBN: -
- - (2014): - Real Decreto 19/2014. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2014-1092>. ISBN: -
- - (2013): Ley 12/2013. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2013-8554>. ISBN: -

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- González Temprano, Antonio (2013): “La Política Agraria Común y la de Cohesión Frente a la Estrategia Europa 2020”. . ISBN: -
- Cuenca García, Eduardo y Margarita Navarro (2015): “Transformaciones y desafíos de la Política Agraria Común”. . ISBN: -
- Amat Llobart, Pablo y Esther Muñoz Espada (2015): La Nueva PAC 2014-2020 Un enfoque desde el Derecho Agrario.. . ISBN: -

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[OMS](http://www.who.int/foodsafety/en/)(<http://www.who.int/foodsafety/en/>)
OMS

[FAO](http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/en/)(<http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/en/>)
FAO

[AESAN](http://www.aecosan.mssi.gob.es)(<http://www.aecosan.mssi.gob.es>)
AESAN

[EFSA](http://www.efsa.europa.eu/)(<http://www.efsa.europa.eu/>)
EFSA

[AICA](http://www.aica.gob.es/)(<http://www.aica.gob.es/>)
AICA

[AECOSAN-NAOS](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)(http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)
AECOSAN-NAOS

[AESAN](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/detalle/legislacion_higiene_alimentos.htm)(http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/detalle/legislacion_higiene_alimentos.htm)
AESAN

[Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](http://www.alimentacion.es/es/calidad_diferenciada/)(http://www.alimentacion.es/es/calidad_diferenciada/)
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

[ICTAN-CSIC](http://www.ictan.csic.es/ictan/)(<http://www.ictan.csic.es/ictan/>)
ICTAN-CSIC

[AENOR](https://www.aenor.com/certificacion/calidad)(<https://www.aenor.com/certificacion/calidad>)

AENOR

[ENAC](https://www.enac.es/web/enac/sectores/agroalimentario)(<https://www.enac.es/web/enac/sectores/agroalimentario>)

ENAC

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

omisión Europea (2014): Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal.
ftp://ftp.asturias.es/sicopa/SRAYA/CURSOS/2016_CURSO_FLEXIBILIDAD/DOCUMENTO%20ORIENTACI%20N%20REGLAMENTO%20853.pdf

European Commission (2010): Commission staff working document on the Understanding of certain provisions on flexibility provided in the Hygiene Package Frequently Asked Questions Guidelines for food business operators.
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety-higiene-faq_all_business_en.pdf

Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA). 2013. Higiene y seguridad alimentaria.<http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf>

ICTAN-CSIC

<http://www.ictan.csic.es/ictan/>

AENOR

<https://www.aenor.com/certificacion/calidad>

ENAC

<https://www.enac.es/web/enac/sectores/agroalimentario>

Reglamento (CE) 258/97

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:31997R0258&from=ES>

Reglamento (CE) 1829/2003

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1829&from=ES>

Recomendación 97/618/CE

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31997H0618:ES:HTML>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales en tiempo real por videoconferencia que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en las actividades de evaluación continua de debate y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica (seminarios, grupos de trabajo, etc.). Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. El papel del profesor consiste en proponer a través de Open Campus temas referidos a la materia objeto de estudio que son sometidos a debate para, posteriormente, evaluar el grado de comprensión que han alcanzado los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las ACTIVIDADES FORMATIVAS que se realizan en la asignatura son las siguientes:

Clases teóricas: Actividad dirigida por el profesor que se desarrollará de forma sincrónica en grupo. Para la realización de esta actividad en Open Campus, la UEMC dispone de herramientas de Webconference que permiten una comunicación unidireccional en las que el docente puede desarrollar sesiones en tiempo real con posibilidad de ser grabadas para ser emitidas en diferido.

Actividades prácticas: Actividades supervisadas por el profesor que se desarrollarán fundamentalmente de forma asíncrona, y de forma individual o en grupo:

- Actividades de debate. Se trata de actividades desarrolladas en el foro de Open Campus, en las que se genera conocimiento mediante la participación de los estudiantes en discusiones alrededor de temas de interés en las distintas asignaturas.
- Entregas de trabajos individuales o en grupo a partir de un enunciado o unas pautas de trabajo que establecerá el profesor.
- Resolución de ejercicios y problemas que el alumno debe realizar a través de Open Campus en un periodo de tiempo determinado. Esta actividad puede ser en formato test de evaluación.

Tutorías: Las tutorías podrán tener un carácter sincrónico o asíncrono y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas dos sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra al final del semestre. En la primera se presentará la asignatura y la guía docente y en la segunda, en las semanas previas a la evaluación final, se dedicará a la resolución de dudas de los estudiantes.

Además, el docente utiliza el Tablón, el Foro y el Sistema de correo interno de Open Campus para atender las necesidades y dudas académicas de los estudiantes.

SESIONES EN TIEMPO REAL

En la asignatura se planifican clases magistrales y tutorías a través de videoconferencias.

La asistencia a las videoconferencias no será obligatoria, pero si recomendable para un adecuado seguimiento de la asignatura, la comprensión de los materiales y el desarrollo óptimo de las actividades de aprendizaje. En cualquier caso, salvo circunstancias excepcionales, será posible acceder a ellas en diferido a las 48 horas máximo desde su celebración.

SESIONES EN TIEMPO REAL :

Título	
TU1	Presentación asignatura y Guía docente
CM1	Los alimentos y la seguridad alimentaria
CM2	La cadena alimentaria
CM3	Alimentos inocuos y nutritivos
CM4	La Política Agraria Común (PAC)
CM5	Políticas de calidad sanitaria
CM6	Políticas de calidad diferenciada
CM7	Los nuevos alimentos
TU2	Resolución de dudas antes de la evaluación

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluación continua (60 %)	1. Actividad 1. (Entrega individual)	20

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
	2. Actividad 2. (Entrega grupal)	20
	3. Actividad 3. (Foro)	10
	4. Test de evaluación (Test de evaluación)	10
Evaluación final (40 %)	1. Evaluación final convocatoria ordinaria (Prueba de evaluación final presencial)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA: Valor del parámetro
 TEXTO_FIJO_SEMI_GRADO_EVALUACION_CONVOCATORIA_ORDINARIA_GRP_A

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%
 Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluación continua (60 %)	1. Actividad 1. (Entrega individual)	20
	2. Actividad 2. (Entrega individual)	20
	3. Actividad 3. (Entrega individual)	10
	4. Test de evaluación (Test de evaluación)	10
Evaluación final (40 %)	1. Evaluación final convocatoria extraordinaria (Prueba de evaluación final presencial)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA: Valor del parámetro
 TEXTO_FIJO_SEMI_GRADO_EVALUACION_CONVOCATORIA_EXTRAORDINARIA_GRP_A

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	20%
Pruebas escritas	75%
Técnicas de observación	5%