Guía docente de la asignatura

Terapia Nutricional: Alergias, Intolerancias y Otros Trastornos Alimentarios. Dietas Adaptadas a Situaciones Especiales (M28/56/1/46)

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 11/06/2025

Máster	Máster Universitario en Nutrición Humana
MÓDULO	Módulo IV. Nutrición y Alteraciones Patológicas
RAMA	Ciencias de la Salud
CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO	Escuela Internacional de Posgrado

Semestre	Segundo	**Créditos**	3	**Tipo**	Optativa	**Tipo de enseñanza**	Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

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

Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales

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

- Estudio de la etiología, desarrollo, sintomatología y prevalencia de alergias e intolerancias y otros trastornos relacionados con la alimentación
- Estudio del tratamiento dietético de alergias e intolerancias y otros trastornos

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 - 11:22
Código seguro de verificación (CSV): 716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4 Pág. 1 de 9

relacionados con la alimentación
- Valoración del estado nutricional en sujetos con trastornos relacionados con la alimentación
- Evaluación del estado nutricional como factor de riesgo en las patologías alimentarias prevalentes
- La alimentación y los hábitos de vida en la prevención y el tratamiento de alergias e intolerancias y otros trastornos relacionados con la alimentación
- Estudio de trastornos alimentarios prevalentes: enfermedad celíaca, intolerancia a la lactosa, trastornos de la conducta alimentaria, alergias alimentarias
- Papel de la nutrigenética y nutrigenómica en la prevención y desarrollo de alergias e intolerancias y otros trastornos relacionados con la alimentación
- Manejo e interpretación de tablas de composición de alimentos y de ingestas recomendadas
- Manejo de programas informáticos de diseño de dietas
- Planificación de dietas terapéuticas

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- CG02 - Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- CG03 - Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana.
- CG04 - Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.
- CG06 - Razonamiento crítico.
- CG10 - Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información.
- CG12 - Motivación por la calidad
- CG13 - Adaptación a nuevas situaciones
- CG14 - Reconocimiento y adaptación a la diversidad y multiculturalidad

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 - 11:22
Código seguro de verificación (CSV): 716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4 Pág. 2 de 9

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE01 - Identificar los factores que influyen en la nutrición
- CE02 - Evaluar el estado nutricional individual y de colectividades
- CE03 - Diseñar, implementar e interpretar encuestas alimentarias
- CE04 - Aplicar la epidemiología nutricional para determinar el consumo y hábitos alimentarios de una determinada población
- CE05 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- CE06 - Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención
- CE07 - Aplicar la metodología para la educación alimentaria
- CE08 - Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica
- CE09 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
- CE10 - Capacidad de aplicar la dietética y las bases de la alimentación saludable
- CE11 - Capacidad de planificar menús y cartas para colectividades en función de criterios de salud, culturales o religiosos
- CE12 - Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas.
- CT02 - Comprender y defender la importancia que la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación de la salud e intervención sobre poblaciones.
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.
- CT04 - Capacidad de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

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): 716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4
05/05/2026 - 11:22
Pág. 3 de 9

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- CG02 - Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- CG03 - Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana.
- CG04 - Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.
- CG06 - Razonamiento crítico.
- CG10 - Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información.
- CG12 - Motivación por la calidad
- CG13 - Adaptación a nuevas situaciones
- CG14 - Reconocimiento y adaptación a la diversidad y multiculturalidad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE01 - Identificar los factores que influyen en la nutrición
- CE02 - Evaluar el estado nutricional individual y de colectividades
- CE03 - Diseñar, implementar e interpretar encuestas alimentarias
- CE04 - Aplicar la epidemiología nutricional para determinar el consumo y hábitos alimentarios de una determinada población
- CE05 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- CE06 - Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención
- CE07 - Aplicar la metodología para la educación alimentaria
- CE08 - Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica
- CE09 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
- CE10 - Capacidad de aplicar la dietética y las bases de la alimentación saludable
- CE11 - Capacidad de planificar menús y cartas para colectividades en función de criterios de salud, culturales o religiosos
- CE12 - Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas.
- CT02 - Comprender y defender la importancia que la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación de la salud e intervención sobre poblaciones.
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.
- CT04 - Capacidad de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

El alumno sabrá/comprenderá:

- Conocer la fisiopatología de las alergias, intolerancias y otros trastornos alimentarios
- Conocer la epidemiología y prevalencia de las alergias, intolerancias y otros trastornos

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 - 11:22
Código seguro de verificación (CSV): 716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4 Pág. 4 de 9

alimentarios
- Conocer el tratamiento nutricional de las alergias, intolerancias y otros trastornos alimentarios
- Conocer la importancia de la alimentación, nutrición y hábitos de vida en el desarrollo y evolución las alergias, intolerancias y otros trastornos alimentarios
- Conocer el papel de la nutrición y la alimentación en la prevención y en el tratamiento de las alergias, intolerancias y otros trastornos alimentarios
- Relación de las patologías alimentarias con otras enfermedades metabólicas, psiquíatricas e inmunes.
- Conocer la composición de la dieta adaptada a diferentes patologías alimentarias

El alumno será capaz de:

- Planificar y desarrollar programas nutricionales preventivos y terapéuticos frente a dichas patologías
- Asesorar nutricionalmente y con base científica a pacientes con alergias, intolerancias y otros trastornos alimentarios
- Analizar de forma crítica los riesgos nutricionales y patológicos de dichos pacientes
- Analizar de forma crítica de qué manera la dieta puede influir en el desarrollo y la prevención de patologías crónicas prevalentes
- Diseñar dietas adaptadas a patologías alimentarias y situaciones especiales
- Identificar los principales alimentos implicados en las alergias e intolerancias alimentarias

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

- La fibromialgia. Epidemiología, fisiopatología y tratamiento nutricional. Importancia de la alimentación, y hábitos de vida en su desarrollo y evolución.
- El dolor crónico. Epidemiología, fisiopatología y tratamiento nutricional. Importancia de la alimentación, y hábitos de vida en su desarrollo y evolución.
- Patologías autoinmunes, alergias e intolerancias alimentarias. Epidemiología, fisiopatología y tratamiento nutricional. Importancia de la alimentación, nutrición y hábitos de vida en el desarrollo y en la evolución. Terapia nutricional en alergias e intolerancias nutricionales
- Trastornos de la conducta alimentaria. Fisiopatología del proceso y enfermedades asociadas al mismo.
- Conocer la relación de las patologías alimentarias con otras enfermedades metabólicas y psiquiátricas. Consideraciones nutricionales del paciente psiquiátrico (ansiedad, depresión, trastorno bipolar, esquizofrenia...)
- Diseño de dietas adaptadas a estas patologías.

PRÁCTICO

Seminarios y/o talleres en relación a la materia

BIBLIOGRAFÍA

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 - 11:22
Código seguro de verificación (CSV): 716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4 Pág. 5 de 9

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Mataix Verdú J. Nutrición y Alimentación Humana 2ª ed. Editorial:ERGON. Madrid 2014
- Shils, ME, Olson, JA, Shike, M. Ross, AC "Nutrición en Salud y Enfermedad" Editorial: McGrawHill Interamericana Méjico. Novena edición. 2002.
- Gil. Tratado de Nutrición. Tomo I, II, III, IV y V. A. Gil Hernández (Ed.). 4ª ed. Acción Médica. Madrid, 2024.
- Mahan LK, Raymond JL. Krause. Dietoterapia. 16 ed. Barcelona: Elsevier España, SLU; 2025.
- Olveira Fuster G. Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Madrid: Ed. Díaz de Santos; 2023.
- Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética Clínica. Barcelona: Elsevier Masson; 2019

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Anglin RES, Samaan Z, Walter SD, McDonald SD. Vitamin D deficiency and depression in adults: systematic review and meta-analysis. Br J Psychiatry 202: 100-7, 2013
- Green PH and Jabri B. Coeliac Disease. Lancet 362, 383-391, 2003.
- Green PH. The many faces of CD: clinical presentation of celiac disease in the adult population. Gastroenter 128 Suppl 1:74-8, 2005.
- Green PH y Cellier C. Celiac Disease. N Engl J Med 357: 1731-1743; 2007
- Goyal MS, Venkatesh S, Milbrandt J, Gordon JL, raichle ME. Feeding the brain and nurturing the mind: linking nutrition and the gut microbiota to brain development. Proc Natl Acad Sci 112: 14105-12, 2015
- Illanas Otero M. Enfermedad celíaca y comorbilidad psiquiátrica. Trabajo Fin de Máster. Máster Oficial en Nutrición Humana de la Universidad de Granada, 2017.Lang UE, Borgwardt S. Molecular mechanisms of depression: perspectives on new treatment strategies. Cell Physiol Bioch 31: 761-77, 2013.
- Lang UE, Beglinger C, Schweinfurth N, Walter M, Borgwardt S. Nutritional aspects of depression. Cell Physiol Biochem 37: 1029-43, 2015
- Malandrino L et al. Metabolic and nutritional features in adult celiac patients. Dig Dis 26, 128-133, 2008
- Mikkelsen K, Stojanovska L, Apostolopoulos V. The effects of vitamin B in depression. Curr Med Chem 38: 4317-37, 2016
- Murch et al., Joint BSPGHAN and celiac UK guidelines for diagnosis and magement of CD in children. Arch Dis Child 98: 806-11, 2013
- Mustalahti K et al. The prevalence of CD in Europe: results of centralized, internat mass screening project. Ann Med 42, 587-595, 2010.
- Nestares T, Bonillo R, Muriel C, Martin R, Maldonado, Díaz-Castro J, López-Aliaga MI, Alferez MJM, López-Frías M, De Teresa C. Lipid metabolism markers in celiac children. Annals Nutr & Metab 7: 947-8, 2017
- Nestares T, Montoya L, López-Frías M, De Teresa C.effect of gluten free diet consumption on the clinic progress of chronic musculoskeletal pathology. Annals Nutr & Metab 7: 946, 2017
- Scott LV, Clarke G, Dinan TG. The brain-gut axis: a target for treating stress-related disorders. Inflamm Osychiatry 28: 90-9, 2013
- Theethira TG, Dennis M. Celiac disease and the gluten-free diet: consequences and recommendations for improvement. Dig Dis 33: 175-82, 2015
- Nutritional therapies for mental disorders. Shaheen E Lakhan* and Karen F Vieira. Nutrition Journal 2008, 7:2 doi:10.1186/1475-2891-7-2
- Nutritional psychiatry research: an emerging discipline and its intersection with global urbanization, environmental challenges and the evolutionary mismatch. Logan and Jacka. Journal of Physiological Anthropology 2014, 33:22

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 - 11:22
Código seguro de verificación (CSV): 716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4 Pág. 6 de 9

- Ruiz-Cabello P, Soriano Maldonado A, Álvarez-Gallardo I.C, Segura-Jiménez V, Estévez-López F, Camiletti-Moirón D, Delgado-Fernández M, Aparicio VA. Association of dietary habits with psychosocial outcomes in women with fibromyalgia: The al-Ándalus project. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 2017;117(3):422-432.e1. doi: 10.1016/j.jand.2016.09.023.
- Pilar Ruiz-Cabello Turmo, Virginia Aparicio García-Molina, Mª del Mar Fernández Martínez, Natalia Moratalla Cecilia, Eva Gregorio Arenas and Pilar Aranda Ramírez. Mediterranean countries facing the Mediterranean Diet, are we still on track? The example of southern Spain midlife women. Nutr Hosp. 2015;31(6):2523-2532.
- Víctor Segura-Jiménez, Inmaculada C Álvarez-Gallardo, Ana Carbonell-Baeza, Virginia A Aparicio, Francisco B Ortega, Antonio J Casimiro, Manuel Delgado-Fernández. Fibromyalgia has a larger impact on physical health than on psychological health, yet both are markedly affected: the al-Ándalus project. Seminars in Arthritis and Rheumatism.
- David A. Wiss andTimothy D. Brewerton. Incorporating food addiction into disordered eating: the disordered eating food addiction nutrition guide (DEFANG). Eat Weight Disord (2017) 22:49–59
- Appleton KM, Sallis HM, Perry R, et al. ω-3 Fatty acids for major depressive disorder in adults: an abridged Cochrane review. BMJ Open 2016;6:e010172. doi:10.1136/bmjopen-2015-010172
- Rachelle S Opie,Adrienne O'Neil, Catherine Itsiopoulos and Felice N Jacka.The impact of whole-of-diet interventions on depression and anxiety: a systematic review of randomised controlled trials. Public Health Nutrition: 18(11), 2074–2093
- Sundus Khalid, Claire M. Williams and Shirley A. Reynolds. Is there an association between diet and depression in children and adolescents? A systematic review. British Journal of Nutrition (2017), 116, 2097–2108
- Serefko A, Szopa A, Poleszak E. Magnesium and depression. Magnes Res 2016; 29(3): 112-9
- doi:10.1684/mrh.2016.0407
- Jeffrey J. Rakofsky, and Boadie W. Dunlop. Review of nutritional supplements for the treatment of bipolar depression. Depression and anxiety 31:379–390 (2014)
- Fibromialgia, nutrición y calidad de vida. Laura Isabel Arranz. Editorial La Patumaire; 1ª ed., 2017.

ENLACES RECOMENDADOS

https://www.celiacos.org (Federación de Asociaciones de Celíacos)

https://www.nimh.nih.gov/health/publications (Instituto Nacional de la Salud Mental)

http://www.aepnaa.org/ (Asociación Española de Personas con Alergias a Alimentos)

http://www.sennutricion.org/es/inicio

http://www.nutrition.org

http://www.senpe.com/

http://www.nutricioncomunitaria.org/

http://www.ajcn.org

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 - 11:22
Código seguro de verificación (CSV): 716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4 Pág. 7 de 9

http://www.nutricionhospitalaria.com/

www.alandalusfibromialgia.com

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD02 Sesiones de discusión y debate
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos
- MD07 Análisis de fuentes y documentos
- MD09 Realización de trabajos individuales

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

EVALUACIÓN ORDINARIA

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

Sistemas de evaluación continua y porcentajes sobre la calificación final:

- Participación y actitud del alumno en debates y en las diferentes actividades desarrolladas en clase 60%
- Valoración final de prueba escrita, informes, trabajos, proyectos, etc. (individual o en grupo) 40%

Para superar la asignatura será necesario tener al menos en cada una de las partes anteriores una nota superior a 5

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

Sistemas de evaluación continua y porcentajes sobre la calificación final:

- Participación y actitud del alumno en debates y en las diferentes actividades desarrolladas en clase 60%
- Valoración final de prueba escrita, informes, trabajos, proyectos, etc. (individual o en grupo) 40%

Para superar la asignatura será necesario tener al menos en cada una de las partes anteriores una nota superior a 5

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 - 11:22
Código seguro de verificación (CSV): 716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4 Pág. 8 de 9

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

La evaluación en tal caso consistirá en un examen de teoría presencial sobre contenidos de la asignatura (100%).

INFORMACIÓN ADICIONAL

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/atencionsocial/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): **716C246EC749FB4A8FD639B0E7C422B4**
05/05/2026 - 11:22
Pág. 9 de 9