

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Materias Primas Utilizadas en la Industria Alimentaria

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 2223-M1

CENTRO: Escuela Politécnica Superior

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 1º

SEMESTRE: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Lunes	17:00	19:00
Martes	16:00	18:00

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
27 de enero de 2023	09:00	11:30	Aula 1132
03 de julio de 2023	12:00	14:30	Aula 1111

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ALBERTO PÉREZ SANZ

EMAIL: aperezs@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 21:00 horas

CV DOCENTE:

Alberto Pérez Sanz es Ingeniero Agrónomo e Ingeniero Técnico Agrícola, Máster en Viticultura, Enología y Marketing.

Destaca su labor como profesor en la UEMC desde 2007 en las Titulaciones de Ingeniero Agrónomo, Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria, Grado en Ingeniería Agroalimentaria y Grado en Ciencias Ambientales, ejerciendo como coordinador académico de estas dos últimas.

Ha impartido en la UEMC 28 asignaturas entre las que cabe destacar para el grado en Tecnología e innovación alimentaria las siguientes: Tecnología e innovación enológica, Biología ambiental y alimentaria, Materias primas utilizadas en la industria alimentaria, Innovación alimentaria y Aditivos alimentarios.

Previamente a la docencia universitaria ha sido profesor a agricultores en cursos especialistas así como profesor y coordinador de dos Programas de Garantía Social orientados al trabajo en Viveros forestales y Viveros para jardinería.

Entre sus otras colaboraciones externas a la UEMC destacan sus clases en el Programa Interuniversitario de la Experiencia en el ámbito de lo alimentario y nutricional impartiendo la asignatura "Nutrición para una dieta saludable" para la Universidad Pontificia de Salamanca durante dos años.

CV PROFESIONAL:

Como experiencia profesional cabe citar: técnico e Inspector en Instituto Nacional de Estadística; Ingeniero Agrónomo en Empresa de Gestión Ambiental; técnico de la Junta de Castilla y León en la Sección de Industrias

Agrarias: inspecciones y gestión de ayudas a múltiples industrias del sector agroalimentario; auditor experto en Producción Integrada para ENAC; responsable del área de medioambiente en la Federación de Montañeros de Castilla y León.

De su experiencia laboral vinculada a centros de investigación durante 8 años destaca su actividad en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de 2001 a 2003 en el Departamento de Viticultura, así como en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) de 2003 a 2008 en los departamentos de Producción Vegetal, Protección Vegetal, Hortofruticultura así como para el Plan Director de Lucha contra Plagas.

CV INVESTIGACIÓN:

Desde 2001 ha participado mediante diversos proyectos en múltiples publicaciones y trabajos en relación con la viticultura y otros cultivos. Inicialmente en el CSIC (2001 a 2003) y posteriormente en el ITACYL (2003 a 2008), su tarea investigadora ha desarrollado líneas de investigación relacionadas con la descriptiva de la vid (ampelografía), la conservación de la biodiversidad, la adaptación de las variedades al clima, etc.

Desde 2009 las líneas de investigación se orientan al desarrollo fenológico y la presencia de plagas y enfermedades vinculadas a las variaciones climáticas.

Dentro de la UEMC destaca su participación en dos grupos de investigación: Grupo de Investigación en Gestión Cultural (GECU) y Grupo de Investigación de Energías Renovables y Cero Emisiones (GIERCE).

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Tipos de materias primas vegetales y animales. Humedad, glúcidos, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales y enzimas en los alimentos; clasificación, composición, funciones en el alimento y utilización en la industria alimentaria. Estabilidad y degradación. Características físicas, químicas, nutritivas y organolépticas de las materias primas. Requisitos para la industria.

Se requieren conocimientos previos básicos de Química.

Esta asignatura pertenece a la Materia denominada “Innovación tecnológica”, a su vez incluida en el Módulo “Tecnología Alimentaria”, que sienta las bases sobre las que se desarrolla la especificidad del ámbito del conocimiento tecnológico al agruparse con otras las Materias: “Biológica”, “Químico-Físico” y “Herramientas para las industrias alimentarias”.

En la Materia “Innovación tecnológica” se ubican otras 5 asignaturas en Tecnología e Innovación de productos específicos tales como la carne y el pescado, los cereales, los aceites y grasas, los productos lácteos, los hortofrutícolas y los cereales quedando completo el conjunto de productos alimenticios utilizable en las industrias alimentarias. Por otra parte, la asignatura también se relaciona con las restantes asignaturas de su materia: “Innovación tecnológica de las industrias alimentarias”, “Innovación en técnicas de conservación de alimentos” e “Innovación en maquinaria industrial” completando en el conjunto todas las perspectivas en cuanto al uso de tecnología y la innovación.

Debido a la transversalidad de los contenidos de la propia asignatura también existen claras relaciones entre asignaturas correspondientes a su mismo módulo como “Química de alimentos”, “Biología ambiental y alimentaria” y “Microbiología de alimentos” así como con otras asignaturas correspondientes al Módulo “Alimentación saludable” como es “Análisis sensorial y cata”, “Innovación alimentaria”, “Hostelería y restauración colectiva”, “Dietética, nutrición y salud” y “Cultura gastronómica”.

La asignatura por tanto especifica las características de la materias primas en función de sus principios inmediatos, haciendo menos hincapié a las cuestiones relacionadas con conocimientos más específicos de cada industria que serán impartidos en asignaturas posteriores. En la Industria alimentaria se utilizan organismos procedentes de la agricultura y la ganadería como fuente principal de materias primas por lo que adquirir unos conocimientos básicos en cuanto a estos productos será esencial para poder utilizar los productos existentes o implementar nuevos en el proceso de producción.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Bloque 1

1. Glúcidos.
2. Lípidos.
3. Proteínas.
4. Enzimas.

2. Bloque 2

1. Vitaminas.
2. Humedad.
3. Minerales.
4. Clasificación de materias primas vegetales y animales.
5. Composición de las materias primas de los alimentos.
6. Características físicas, químicas, nutritivas y organolépticas de las materias primas.
7. Utilización de las materias primas de los alimentos para la industria alimentaria: requisitos y funciones.

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Las **tutorías académicas individuales** se podrán utilizar para consultar dudas acerca de los contenidos. Tienen fijado un horario en esta guía docente del profesor, que se podrán realizar de forma presencial en la UEMC o a través de una sesión de Teams, a criterio del profesorado.

Desde el curso 2020-2021 se ha aprobado una modificación en relación con las **tutorías académicas grupales**: las únicas tutorías de este tipo serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria (4 horas por asignatura entre las dos convocatorias), en este caso las dudas podrán referirse tanto a los contenidos como a la inminente evaluación. Desde los Centros se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se realizarán clases expositivas en el aula utilizando la pizarra, el proyector, la pantalla o la aplicación Teams si fuera necesario.

Se podrán utilizar los laboratorios y las aulas de informática en función de las necesidades de cada actividad.

Se utilizará el correo electrónico para la comunicación con el alumno.

Para el envío de documentación y la recepción de archivos evaluables se utilizará la página web en Moodle asignada a la asignatura.

También se podrán usar las herramientas informáticas aportadas por Office 365.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG04. Capacidad para tomar decisiones
- CG07. Habilidades básicas de informática
- CG09. Capacidad para trabajar en equipo
- CG17. Capacidad de aprendizaje autónomo (aprender a aprender)

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE25. Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Tener conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- José Aguado Alonso J. et al. (2009): Ingeniería de la industria alimentaria, Volumen I, Conceptos básicos.. Síntesis, Madrid.. ISBN: 9788477386674
- Mataix Verdú J. (2009): Tabla de composición de alimentos. 5ª ed.. Universidad de Granada, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, Granada.. ISBN: 978-84-338-4980-9
- Sahin S.; Gülüm Sumnu S. (2009): Propiedades físicas de los alimentos.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 978-84-200-1126-4
- Romain Jeantet R. et al. (2010): Ciencia de los alimentos: bioquímica, microbiología, procesos, productos, volumen 2, Tecnología de los productos alimentarios.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 978-84-200-1147-9

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Eduardo Ortega B. et al. (2008): Prácticas y seminarios de producción de materias primas.. Universidad de Granada, Granada.. ISBN: 978-84-338-4908-3
- Callejo González, M.J. (2002): Industrias de Cereales y derivados.. Mundi-Prensa. Madrid.. ISBN: 84-89922-63-2
- Vamam A.H.; Sutherland J.P. (1995): Leche y productos lácteos: tecnología, química y microbiología.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 8420007943
- Arthey D. & Dennis C. (1992): Procesado de hortalizas.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0732-3
- Arthey D. & Ashurst P.R. (1997): Procesado de frutas.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0839-7
- Carballo B & López de Torre G. (2001): Tecnología de la carne y de los productos cármicos.. Mundi-Prensa, Madrid.. ISBN: 84-89922-52-7
- Durand P. (2002): Tecnología de los productos de charcutería y salazones.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0993-8
- James F. Price J.F.; Schweigert B.S. (1994): Ciencia de la carne y de los productos cármicos. 2ª ed.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0759-5
- Linde; Lorient. (1996): Bioquímica agroindustrial: revalorización alimentaria de la producción agrícola.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0805-2
- Pierre M. (1993): Ingeniería industrial alimentaria, Volumen I. Procesos físicos de conservación.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0750-1
- Pierre M. (1994): Ingeniería industrial alimentaria, Volumen II. Técnicas de separación.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0749-8
- Muller G; Tobin G. (1986): Nutrición y ciencia de los alimentos.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 8420005851
- Peris Tortajada M. (1999): Problemas y cuestiones de análisis de alimentos.. Universidad Politécnica de Valencia, Valencia.. ISBN: 9788477217985
- Anzaldúa-Morales, A. (2005): La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0767-6
- Hayes G.D. (1992): Manual de datos para ingeniería de los alimentos.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 9788420007274
- Suzanne Nielsen S. (2007): Análisis de los alimentos: manual de laboratorio.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 978-84-200-1059-5
- Chiralt Boix A. (1998): Experimentos de fisicoquímica de alimentos.. Universidad Politécnica de Valencia, Valencia.. ISBN: 84-7721-690-8
- Chiralt Boix A. (2007): Propiedades físicas de los alimentos.. Universidad Politécnica de Valencia, Valencia.. ISBN: 978-84-8363-158-4
- Lewis M.J. (1993): Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 8420007447

- Dios Alvarado J.; Aguilera J.M. (2001): Métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 84-200-0939-3
- Primo Yúfera E. (1998): Química de los alimentos.. Síntesis, Madrid.. ISBN: 8477384517
- Coulate T.P. (2007): Manual de química y bioquímica de los alimentos. 3ª ed.. Acribia, Zaragoza.. ISBN: 978-84-200-1089-2

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Moodle de la asignatura](http://www.uemc.es)(http://www.uemc.es)

Las webs de referencia se entregaran con los apuntes en cada apartado

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Periódicos, Internet, etc.

Se utilizará el sistema Moodle para aportar contenidos teóricos que complementen la bibliografía básica. En dichos contenidos se incluirán múltiples direcciones web.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Se expondrán los contenidos teóricos mediante Clases magistrales de asistencia presencial y se resolverán las dudas mediante las tutorías académicas grupales e individuales.

Durante las clases magistrales presenciales se expondrán los temas mediante apuntes realizados por el profesor y utilizando la bibliografía citada y los recursos de Internet.

El alumno podrá seguir las explicaciones visionando en la pantalla estos apuntes que, por su parte, deberá ampliar con la Bibliografía, las explicaciones aportadas en clase y la resolución de sus dudas de forma presencial.

Se han estructurado los temas de modo que se facilite el estudio y la memorización. El alumno deberá, no obstante, ampliar dicho contenidos mediante su trabajo autónomo y la utilización de los recursos bibliográficos propuestos.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se utilizará este método mediante actividades en el aula y la realización, entrega y exposición de los trabajos, tanto individuales como de grupo.

Se fomentará el diálogo y la participación.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Se buscará la iniciativa del alumno utilizando el Método Heurístico en las Tutorías académicas y clases prácticas.

El alumnado debe estudiar los temas antes de la exposición de los mismos de modo que asista a clase con los contenidos aprendidos. Durante la clase y tras resolver las dudas se utilizará el método de Clase invertida (Flipped Classroom). El alumno al traer los contenidos aprendidos y, en caso de resolver las dudas si las hubiera, se podrán realizar actividades propias de este método que reforzarán el aprendizaje y la iniciativa del alumnado.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Se impartirá el programa de la asignatura completando progresivamente el contenido de los bloques y los temas establecidos.

La planificación de la asignatura se realizará como sigue:

BLOQUE 1. Semanas de la 1 a la 9:

Tema 1.- Glúcidos.

Tema 2.- Lípidos.

Tema 3.- Proteínas.

Tema 4.- Enzimas

Prueba de evaluación bloque 1. Semana 10.

BLOQUE 2. Semanas de la 9 a la 15.

Tema 5 Vitaminas.

Tema 6 Humedad.

Tema 7 Minerales.

Tema 8.- Clasificación de materias primas vegetales y animales.

Tema 9.- Composición de las materias primas de los alimentos.

Tema 10.- Características físicas, químicas, nutritivas y organolépticas de las materias primas.

Tema 11.- Utilización de las materias primas de los alimentos para la industria alimentaria: requisitos y funciones.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primera presentada. En dicho caso, el profesor informará convenientemente al alumnado de las nuevas modificaciones.

La planificación de la asignatura se podrá complementar con la asistencia a actividades complementarias (jornadas, eventos, seminarios) orientadas a la adquisición de competencias transversales que impulsan la formación integral del alumnado, al objeto de que este sea, además, capaz de adaptarse a las demandas de la sociedad actual.

A lo largo de las semanas se realizarán varios trabajos que serán entregados progresivamente en las fechas indicadas en Moodle. Las fechas de entrega se le indicarán al alumno de modo que tenga tiempo suficiente desde la finalización de la explicación en el aula a terminar el trabajo de forma autónoma y subirlo a la plataforma Moodle.

Dado que dichas entregas no suponen una especial carga para el alumnado no se han considerado en la tabla correspondiente a esta guía docente, salvo la presentación y entrega en el aula del último trabajo durante 20 minutos, que se realizará la semana 15.

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Escuela Politécnica Superior, se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.

Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.

La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Prueba de evaluación Bloque 1										X						X	X	
Entrega y exposición de los trabajos															X	X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Los contenidos teóricos con un peso del 80% de la nota se han dividido en dos bloques. Se realizará una prueba de evaluación continua que será eliminatoria del primer bloque siempre que se alcance el 5,0/10. Dicho aprobado se guardará exclusivamente para la Convocatoria Ordinaria y no se guardará para la Convocatoria Extraordinaria.

El alumnado en ambas pruebas (continua o en Convocatoria Ordinaria) deberá alcanzar una nota mínima de 5,0 para aprobar de forma directa la parte de contenidos teóricos en dicha convocatoria. En caso de solo presentarse con el segundo bloque (por haber eliminado materia del primer bloque) deberá alcanzar una nota mínima de 5,0 para hacer media con la nota del primer bloque. En caso de que la nota media de ambas pruebas

alcance el 5,0 se realizará la media con los trabajos. En caso de que no se haya alcanzado como nota media de la parte teórica un 5,0 la nota máxima del global de la asignatura será de 4,5, independientemente de que la media con los trabajos supere dicho valor o, incluso, supere el 5,0.

Para poder aprobar la asignatura todos los trabajos han de alcanzar un mínimo de 3,0. En caso de que el conjunto de los trabajos no alcance el 5,0 o que la media con las pruebas escritas en convocatoria ordinaria no alcance el 5,0 el alumno no podrá aprobar la asignatura figurando en actas una nota máxima de 4,5. En caso de que la media de los trabajos y las pruebas escritas superen el 5,0 pero que en alguna de las partes no se haya superado el 5,0 no se podrá aprobar la asignatura siendo la nota máxima en actas de 4,5. En caso de que algún trabajo no sea presentado su nota será de cero pero si que podrá hacerse media con dicho valor de cara a alcanzar la nota mínima de 3 entre todos los trabajos. Para aprobar la asignatura habrá que presentar al menos tres de los cuatro trabajos de no ser así la nota máxima de la asignatura será 4,5. Los trabajos no entregados en las fechas determinadas en Moodle no se considerarán presentados en dicha convocatoria de modo que el alumando debe intentar subir los trabajos antes del cierre de fecha de cara a evitar problemas con el software o por desconocimiento en la metodología de Moodle. No se valorarán trabajos entregados por otro método (entregas en secretaría, envíos por correo electrónico, etc.) sólo se pueden entregar mediante Moodle.

Cada prueba teórica tendrá dos sistemas de evaluación con la misma importancia "Pruebas de respuesta corta" y "Pruebas de respuesta larga, de desarrollo" de modo que cada uno de estos sistemas de evaluación supondrá un 40% en la nota final dado que la parte teórica supone el 80% de la asignatura.

Las indicaciones acerca de los trabajos, así como los criterios de evaluación, serán entregadas a al alumno previamente a la realización del mismo a través de la plataforma Moodle y se completarán con las indicaciones por parte del profesor.

Para cada trabajo se diseñará en la plataforma Moodle un espacio para su entrega incluyendo una fecha a partir de la cual el alumno no podrá superar.

Es imprescindible utilizar una forma de denominación concreta para proceder a su evaluación que ha sido propuesta para todos los archivados digitales de la UEMC. Cada archivo se nombrará como sigue: "2122_1721_ApellidoApellidoNN" independientemente de su formato o de la actividad realizada. De no estar bien denominado se perderá un punto la nota en dicha entrega y el alumno tendrá que volver a subirlo correctamente en el plazo de 5 días desde la solicitud por parte del profesor. En caso de no subirlo correctamente la norta para ese trabajo se bajará dos puntos.

El plagio en algún trabajo supondrá el suspenso sin opción a una nueva entrega y se asignará un diferente trabajo para la posterior convocatoria. De hecho, la realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

Los sistemas de evaluación descritos son sensibles tanto a la evaluación de los contenidos como a la de las competencias asignadas a la asignatura.

El sistema de evaluación mediante Técnicas de observación requiere la presencia del alumno durante las actividades en el aula. La ausencia a clase durante dichas evaluaciones (preguntas acerca de los apuntes que una vez entregados deben haber leído al menos una vez, la asistencia activa a las actividades seleccionadas de entre las organizadas para extensión universitaria, tareas sencillas en el aula de entrega directa, etc.), presentación en el aula del trabajo... no permitirá la evaluación posterior de una parte de las mismas por lo que en caso de que la nota conjunto de todas las notas evaluadas mediante técnicas de observación no alcance el 5,0 se reemplazará por la entrega de un trabajo en la fecha de Convocatoria ordinaria o Convocatoria extraordinaria que será solicitado convenientemente.

La docencia y la evaluación en la asignatura se desarrollarán de forma presencial, siempre y cuando la Universidad cuente con la autorización por parte de las autoridades competentes, y atendiendo a los protocolos sanitarios establecidos. En caso de que haya restricciones sanitarias que afecten a la docencia y/o a

la evaluación, se activará un escenario remoto (no presencial), regulado en su correspondiente plan específico, disponible en la web de la UEMC: <https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>. Todo esto, será debidamente comunicado al alumnado.

En lo que se refiere a las actividades de evaluación previstas en esta guía docente tanto para la convocatoria ordinaria como la extraordinaria, se mantendrían todas las previstas, pero adaptadas a un entorno remoto, si fuese necesario.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La fecha de la Convocatoria extraordinaria se utilizará para la realización de una única prueba de evaluación teórica que incluirá todos los contenidos teóricos de la asignatura. Dicha prueba escrita se suspenderá si no se alcanza el 5,0. En ese caso la nota máxima de la asignatura será de 4,5 aunque con la nota media con los trabajos se superase el 5,0.

En cuanto a los trabajos el alumno solo podrá volver a entregar los trabajos suspensos. Deberán estar todos presentados en el momento de la la fecha y hora del inicio del examen en Convocatoria extraordinaria. Los trabajos no presentados en esta convocatoria en dicho momento tendrán una nota de cero independientemente de su nota en primera entrega en convocatoria ordinaria si esta era menor a 5 (es decir los trabajos que en convocatoria ordinaria no alcanzaron el 5 deben volver a entregarse mejorados o igual pues si no su nota será cero). Para hacer media entre trabajos todos tienen que alcanzar la nota de 3,0. La nota media de todos los trabajos debe ser de 5,0 para poder hacer media con la parte teórica, de no ser así la nota máxima de la asignatura será de 4,5 aunque la nota media con la parte teórica supere el 5,0.

Dos o más entregas retrasadas en esta convocatoria supondrán el suspenso directo en la asignatura pues deben presentarse al menos tres trabajos y su nota media debe superar el 5,0.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	40%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	40%
Trabajos y proyectos	20%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.