

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Legislación Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
GRUPO: 2324-OR
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
SEMESTRE: 1º 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: <p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>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.</p> <p>Experiencia en online</p> <p>Desde 2018 trabaja en la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid como docente en el grado de Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>Docente de las siguientes asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Metodología de la investigación. -Dietoterapia. -Educación nutricional. -Alimentación y cultura. -Dietética I. -Dietética II. -Legislación sanitaria. -Política alimentaria.
CV PROFESIONAL: <p>-Directora en clínica privada. Actualmente, compagina la docencia en la Universidad Europea Miguel de</p>

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 strategy for weight loss based on healthy dietary habits and control of emotional response to food. Yolanda Pontes Torrado, Ana García-Villaraco Velasco, Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2392-239

2017. Quality of life and risk of malnutrition in a population over 75 years non-institutionalized. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. Nutrition. 2017 Mar; 35:81-86.

2017. Adherence to the Mediterranean diet pattern and cognitive and affective status in a elderly noninstitutionalized population. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp. 2017 Mar 30;34(2):3 8-34

2017. Adherence to Mediterranean Diet Pattern of Grandparents and Grandchildren. Evolution Towards a Less Healthy Diet. Ana Hernández-Galiot and Isabel Goñi. EC Nutrition 12.3 (2017): 139-147.

2021. Quality of diet in a home-dwelling population over 75 years old. Hernández-Galiot A, Goñi I. Nutrition, Marzo 2018. Enviado.

2021. Food habits in elderly non institutionalized over 75. Hernández-Galiot A, Beltrán de Miguel B, Goñi I. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, Marzo 2018. Enviado.

2019. Intake of Nutrient and Non-Nutrient Dietary Antioxidants. Contribution of Macromolecular Antioxidant Polyphenols in an Elderly Mediterranean Population. 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:

Bajo el epígrafe de legislación alimentaria se van a revisar algunas de las principales normativas jurídicas que regulan a la industria alimentaria con el fin de proteger la salud del consumidor a través de correctas prácticas de higiene y seguridad en la industria alimentaria, así como de protegerle también de fraudes, adulteraciones, etc. que, sin suponer un riesgo para su salud supongan un menoscabo en la calidad de los productos alimenticios. Se desarrollarán por tanto algunas de las principales normativas de ámbito general, así como otras más específicas como es el caso del etiquetado reflejado bajo los epígrafes de información facilitada al consumidor, aditivos alimentarios entre otras.

Es muy importante que el alumno se acostumbre a trabajar con las diversas normativas tanto internacionales, como europeas, nacionales, autonómicas y locales, de cara a su futuro profesional y a la titulación en la que se encuentra matriculado.

No es necesario ningún requisito previo para iniciar la asignatura, pero si debe comprender la importancia y el significado que va a suponer para su desarrollo profesional, la lectura directa de al menos las normativas que se le recomiendan.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Legislación Alimentaria

1. Normativa internacional, comunitaria y nacional.
2. Información facilitada al consumidor.
3. Seguridad, alerta e higiene alimentaria.
4. Políticas alimentarias. Organismos. Sentencias.
5. Ley General de Sanidad. Ley General Defensa del Consumidor. Ley Seguridad General de los Productos.
6. Control Oficial.
7. Aditivos alimentarios.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Evaluar, controlar y gestionar la calidad y seguridad alimentaria
- Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
- Adquirir una base sobre legislación alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Comisión de las Comunidades Europeas. (2000): Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria.. Comisión Europea. ISBN: CELEX : 51999DC0719
- J. Aranceta, N. Amarila. (2011.): Alimentación y Derecho. Aspectos Legales y nutricionales de la Alimentación.. Editorial Panamericana.. ISBN: 8498353513

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- - (2002): Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria". Diario Oficial de las Comunidades Europeas, 01-02-2002.. -. ISBN: -
- - (2004): Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea: DO L 139 de 30.04.2004.. -. ISBN: -
- - (2011): Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. BOE, 6 julio 2011, núm. 160, 71283.. -. ISBN: -

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Información de la Unión Europea](https://europa.eu/european-union/topics/food-safety_es)(https://europa.eu/european-union/topics/food-safety_es)

Información de la Unión Europea en materia de legislación alimentaria

[Normativa actualizada a nivel europeo](https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es)(https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es)

Normativa actualizada a nivel europeo

[Normativa actualizada a nivel europeo](http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/home/index.htm)(http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/home/index.htm)

Normativa actualizada a nivel europeo

[Fao](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/)(http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/)

Organismo cuyo objetivo es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Se utilizarán periódicos actuales para los comentarios sobre noticias relacionadas con el contenido de la

asignatura.

Se utilizarán diversas páginas web para la consulta de etiquetados de alimentos.

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 OpenCampus, 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 tres sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio, otra antes de la evaluación parcial 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
CM2	Normativa internacional, comunitaria y nacional.
CM3	Información facilitada al consumidor.
CM4	Seguridad, alerta e higiene alimentaria.
CM5	Políticas alimentarias, organismos y sentencias
CM6	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM7	Ley General de Sanidad. Ley General Defensa del Consumidor. Ley Seguridad General de los Productos
CM8	Control Oficial, Aditivos alimentarios
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
	2. Actividad 2 (Entrega individual)	20
	3. Actividad 3 (Foro)	10
	4. Test de evaluación (Test de evaluación)	10
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

A lo largo de la planificación de la asignatura el alumno realizará actividades de evaluación continua que forman parte de la calificación de la asignatura con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno debe obtener una media de igual o superior a 5 entre todas las actividades. En el caso de no superar la evaluación continua, se guardan para la convocatoria extraordinaria las

notas de aquellas actividades aprobadas, no pudiendo volver a presentarlas.

El sistema de evaluación de esta asignatura acentúa el desarrollo gradual de competencias y resultados de aprendizaje y, por tanto, se realizará una evaluación continua a través de las distintas actividades de evaluación propuestas. El resultado de la evaluación continua se calcula a partir de las notas obtenidas en cada actividad teniendo en cuenta el porcentaje de representatividad en cada caso.

Todas las actividades deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua (entrega de trabajos) se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán trabajos entregados posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- La no entrega de una actividad de evaluación continua en forma y plazo se calificará con un 0 y así computarán en el cálculo de la nota de evaluación continua y final de la asignatura.
- Cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente.
- Las actividades de evaluación continua (tipo test) se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación final de la asignatura.
- La participación en los foros y debates vinculados a una actividad de evaluación continua se evaluará de forma individual o colectiva según se haya requerido la participación: el valor de las aportaciones, el número de aportaciones y respuestas en debate a las opiniones de los compañeros. Cualquier comentario aportado en el foro que suponga una falta de respeto a las opiniones de compañeros supondrá el suspenso de la evaluación continua de la asignatura.

Los alumnos accederán a través de OpenCampus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo no superior a 15 días lectivos desde su fecha de entrega, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al alumno el poder realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardará la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
 - En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
 - En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria.
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud"

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

La **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final según los siguientes porcentajes, y debiendo tener aprobadas ambas partes, continua y final, para superar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

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. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación continua o la prueba de evaluación final, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

Para la convocatoria extraordinaria se guardan las calificaciones de las actividades de evaluación continua y pruebas de evaluación (parcial y final), superadas por el estudiante (nota superior o igual a 5), no permitiéndose volver a realizarlas.

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
 - En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
 - En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.
- En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas.
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su

calificación por el correo de la plataforma.

- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se registrará por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud".

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de "No presentado", con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

	SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas		60%
Pruebas escritas		40%