

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b> Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b> Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria (PGR-TIA)
<b>GRUPO:</b> 2425-M1
<b>CENTRO:</b> Escuela Politécnica Superior
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b> Obligatorio
<b>ECTS:</b> 6,0
<b>CURSO:</b> 3º
<b>SEMESTRE:</b> 1º Semestre
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b> Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

## DATOS DEL PROFESOR

<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b> ANA CRISTINA ALDAVERO PEÑA
<b>EMAIL:</b> <a href="mailto:caldavero@uemc.es">caldavero@uemc.es</a>
<b>TELÉFONO:</b> 983 00 10 00
<b>HORARIO DE TUTORÍAS:</b> Miércoles a las 12:00 horas
<b>CV DOCENTE:</b> <p>Profesora de la Universidad de Zaragoza (EUPLA) responsable de las asignaturas de Ingeniería Técnica Agrícola (especialidad en Industrias Alimentarias)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Industrias extractivas y conserveras,</li><li>• Microbiología de los alimentos</li><li>• Legislación alimentaria</li><li>• Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria</li></ul> <p>Profesora de la Universidad de Valladolid (UVA), responsable de la asignatura de Microbiología de las titulaciones de Fisioterapia y Enfermería con amplia experiencia experimental, pedagógica y académica, impartido diversas asignaturas en los grados de Ingeniería Agrónoma, Tecnología e Innovación Alimentaria y actualmente en el grado de Nutrición humana y dietética, respaldando así el desarrollo de las directrices el cual se enmarca la asignatura de los Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, desarrollando las pautas y directrices de las distintas Normas ISO que definen los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.</p>
<b>CV PROFESIONAL:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Experiencia profesional en la Industria Alimentaria relacionada con el Control de Calidad Auditoría y gestión de proyectos de I+D+i (GESTIDI) en el sector de la micología, la industria láctea y los snacks.</li><li>• Veedora del Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria.</li><li>• Especialista en Análisis sensorial de alimentos. Directora Club de Catas el casino de Soria.</li><li>• Máster en Seguridad e Higiene Alimentaria por la Universidad de Vic.</li></ul>
<b>CV INVESTIGACIÓN:</b> <p>Doctora por la Universidad de Valladolid, Facultad de Medicina.</p> <p>Trabajo: Estudio de la capacidad antioxidante y el contenido en <math>\beta</math>-glucanos de un grupo de setas comestibles de Castilla y León.</p> <p>Coautora de diferentes artículos de revistas internacionales con gran índice de impacto en el campo de la innovación y desarrollo agroalimentario.</p>

- 2020. Antibacterial Properties of Cymbopogon martinii essential Oil against Bacillus subtilis food industry pathogen 02 November 2020 by MDPI in 1st International Electronic Conference on Microbiology session Foodborne Pathogens and Food Safety 1st International Electronic Conference on Microbiology session Foodborne Pathogens and Food Safety. MDPI. 2
- 2014 Tejero J., Gayoso S., Basterrechea J., Córdoba-Díaz D., Aldavero C., García V., Girbés T. y Jiménez P. Estudio comparado de las capacidades antioxidantes y AR y contenido total de polifenoles en distintos tipos de té. Food and Nutrition Sciences, (2014).
- 2014 Tejero J., Gayoso S., Basterrechea J., Córdoba-Díaz D., Aldavero C., García V., Girbés T. y Jiménez. Thermal sensitivity of the antioxidant and free-radical scavenging activities of water-extracts of edible mushrooms from Northwestern Spain. Food and Nutrition Sciences, (2014).
- 2014 Pilar Jiménez, Cristina Aldavero, Jesús Tejero, José E. Basterrechea, Damián Córdoba-Díaz and Tomás Girbés. B-1,3-1,6-glucan content in wild edible mushrooms. Molecules, (2014).

#### Congresos y Concursos:

- «Implementación y evaluación del trabajo en Competencias Empresariales y Formación en Valores en el Aula». Congreso Internacional de Orientación Universitaria. Universidad de Valladolid.
- 2021. España. 2 USE THE FLIP TEACHING METHODOLOGY TO ENHANCE THE TEACHING-LEARNING PROCESS IN UNIVERSITY EDUCATION. REHABEND
- 2020. Euro-American Congress on Construction Pathology, Rehabilitation Technology and Heritage Management.
- 2014 España. 3 Medida de la Termosensibilidad de las actividades antioxidante y antirradicalaria de las setas comestibles silvestres. II Congreso Internacional de Investigación y envejecimiento. Universidad de Almería.
- 2015. España. 4 José Luis García Lapresta; Cristina Aldavero Peña; De Castro S.. A linguistic approach to multi-criteria and multi-expert sensory analysis. 15th International Conference on Information Processing and Management of Uncertainty in Knowledge-Based Systems.. IPMW 2014.
- Proyecto: Conservación de la humedad del bizcocho y control de aparición de mohos (ARFV) Universidad Europea Miguel de Cervantes; Fuescyl; Imperiales Alonso; Junta de Castilla y León. 05/05/2021-05/05/2022.
- Primer premio XI Desafío Universidad Empresa 2023.

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Esta asignatura se enmarca dentro de la materia 5: Calidad, dentro del módulo: alimentación saludable. El contenido de la asignatura se centrará en el desarrollo de Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, Estudio de las normas de calidad y seguridad alimentaria vigentes, Control de proveedores, Control de procesos, Control postventa, Auditorías, Gestión de crisis alimentarias, Evaluación de un sistema de Gestión, Identificación y gestión de peligros en la industria alimentaria.

Ésta asignatura proporcionará a los alumnos del tercer curso del grado de Tecnología e Innovación Alimentaria a analizar y evaluar los riesgos alimentarios, a gestionar la seguridad alimentaria, evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria y la implantación de sistemas de calidad, a su vez suministrará a los alumnos conocimiento básicos y científicos a fin de interpretar la normativa general en materia de seguridad alimentaria, cuyos conocimientos le resultarán necesarios para desarrollar trabajos al objeto de conocer y saber cumplir las regulaciones legales básicas en materia de seguridad alimentaria en un sector laboral alimentario, ya sea en la administración pública o privado para el cumplimiento de las normas de calidad y seguridad alimentaria vigente, para el control del cumplimiento de dicha normativa, así como también la evaluación de un sistema de gestión en el ámbito alimentario.

### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Introducción y antecedentes de los Sistemas de Gestión de Calidad en la industria alimentaria.**
  1. Objetivos, aplicaciones, características de la calidad, aseguramiento de la calidad, gestión de la calidad y mejora continua.

2. Evolución de la seguridad y calidad alimentaria
3. Organizaciones internacionales de normalización en calidad alimentaria
4. Organizaciones españolas de promoción y desarrollo de la calidad alimentaria.
5. Procesos para la determinación del control de calidad
2. **Descripción de las Normas ISO (Sistemas de gestión y control de calidad en el sector alimentario).**
  1. Norma ISO 9000/2018: Sistemas de calidad y gestión
  2. Norma ISO 22000/2018: Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos
  3. Norma ISO/IEC 17025:2017: Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración (Versión corregida en fecha 2018-05-09)
  4. Norma UNE 155.000. GLOBALGAP. Establecer normas eficaces de certificación y procedimientos de productos agrícolas (frutas y hortalizas).
3. **Norma BRC (British Retail Consortium) vs8. 2018**
  1. Norma BRC
4. **Norma IFS (Internacional Food Standard) vs7:2018**
  1. Norma IFS
5. **Características generales para realización de auditoría según Norma ISO 19011:2018. Protocolos de actuación ante una crisis alimentaria.**
  1. Principios, objetivos, recursos para el programa de auditorías
  2. Tipos de auditorías (según formas y alcance)
  3. Directrices y fases para auditoría de los sistemas de gestión.
  4. Protocolos de actuación ante una crisis alimentaria: gestión de alertas, análisis de la información, niveles de gravedad, acciones (inmovilización, retirada y eliminación), acciones correctoras.

**OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:**

El desarrollo y contenidos de la asignatura de Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, se complementa la parte teórica con clases prácticas, estudios de casos y ejemplos de específicos de las diferentes Normas ISO, que regulan la calidad, gestión y seguridad de la cadena alimentaria, mostrando los instrumentos y herramientas disponibles para llevar a efecto el control y seguridad de la calidad del sector agroalimentario para concluir con la realización de la auditoría. Como complemento formativo están previstas al menos 2 visitas técnicas a Industrias Alimentarias

**RECURSOS DE APRENDIZAJE:**

Con el fin de fomentar el estudio autónomo, para que el alumno vaya adquiriendo destreza sobre las herramientas aplicables a la gestión de la seguridad alimentaria tanto del sector privado como público, la asignatura se desarrollará de la siguiente manera:

- \* Aula: las clases teóricas y seminarios se impartirán en el aula asignada.
- \* Se utilizará el cañón y la pizarra para exponer los temas.
- \* Sala de ordenadores: Eventualmente, se utilizará la sala de ordenadores para realizar simulaciones prácticas y búsqueda de información.
- \* Moodle: plataforma donde se colgarán los apuntes de la asignatura, ejercicios, materiales de apoyo, esta plataforma será igualmente utilizada para las entregas de los trabajos.

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO**

**COMPETENCIAS GENERALES:**

- CG13. Orientación al cliente
- CG15. Motivación por la calidad

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

- CE08. Capacidad para Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria

- CE09. Capacidad para Implantar Sistemas de Calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

El alumno será capaz de:

- Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
- Implantar sistemas de calidad

**BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES**

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:**

- Heinz Sielaff (2000): Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Acribia (Zaragoza). . ISBN: 84-200-0902-4.
- Juan-José Francisco Polledo (2002): Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva. Editorial: Mundi-Prensa. ISBN: 84-89922-79-9
- J. A. Serra Belenguer, I. Fernández Segovia. (2010): Calidad y seguridad en el sector agroalimentario. Editoria: 1ª edición, Universitat Politècnica de València (València). . ISBN: 9788483636060.
- Asociación Española de Normalización y Certificación (2015): Norma UNE-EN ISO 22000:2015. AENOR (Madrid) . ISBN: 664 UNE une
- Luis Coto Lorenzo. (2008): Auditoría del sistema de APPCC, cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Díaz de Santos (Madrid). ISBN: 9788479788650
- Asociación Española de Normalización y Certificación (2015): NORMA UNE-EN ISO 22000:2015 Sistemas de gestion alimentaria : sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. AENOR (Madrid) . ISBN: 664 UNE

**BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:**

- ANDREW BOLTON. (2002): Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Editorial: ACRIBIA . ISBN: 9788420009315.
- GLORIA FERRANDIS-GARCIA APARISI. (2014): SEGURIDAD, HIGIENE Y GESTION DE LA CALIDAD ALIMENTARIA. Editorial: SINTESIS. ISBN: 978849077009
- W.AA (2012): NORMA IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INTERNATIONAL FOOD STANDAR).. IC EDITORIAL. ISBN: 9788415648857
- ANTONIO JIMÉNEZ DEL PINO (2015): INTERPRETACIÓN DE LA NORMA BRC V7 .. Editorial: IC EDITORIAL. ISBN: 9788416433834
- Rafael Sánchez Mohedano (2015): Gestión de la calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria. Síntesis. ISBN: 9788490771587
- Victoria de las Cuevas Irsua (2006): Trazabilidad avanzada. Guía práctica para la aplicación de un sistema de trazabilidad en una empresa alimentaria.. Ideaspropias.. ISBN: 9788498390131

**WEBS DE REFERENCIA:**

Web / Descripción

[Normativas de los Sistemas de gestión](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx)

[alimentaria](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx)(https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx)

Información sobre la Normativa de Calidad de los Alimentos, Líneas estratégicas para la internacionalización del sector agroalimentario

[the International Organization for Standardization. We develop and publish International Standards.](https://www.iso.org/home.html) (https://www.iso.org/home.html)

ISO is an independent, non-governmental international organization with a membership of 162 national standards bodies. Through its members, it brings together experts to share knowledge and develop voluntary, consensus-based, market relevant International Standards that support innovation and provide solutions to global challenges. You'll find our Central Secretariat in Geneva, Switzerland. Learn more about our structure and how we are governed

[AENOR Contribución a la sociedad](http://tps://www.aenor.com/?gclid=cjwkcajw-itqbrb7eiwaz1c5uwaychmatzkwausrjmcroptevrbwnhagncx0cro-3c7zwf-znp3ubocxdmqavd_bwe)(http://tps://www.aenor.com/?gclid=cjwkcajw-

itqbrb7eiwaz1c5uwaychmatzkwausrjmcroptevrbwnhagncx0cro-3c7zwf-znp3ubocxdmqavd\_bwe)

AENOR, El valor diferencial es trabajar con las empresas y los sectores para ayudar a superar las brechas de competitividad relevantes en cada momento económico. Aportamos la confianza en que los distintos actores tienen los conocimientos y los valores importantes para su relación con sus interlocutores clave; aportamos competitividad.

**Seguridad**

**Alimentaria**([http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/seguridad\\_alimentaria/seccion/alertas\\_alimentarias.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/seccion/alertas_alimentarias.htm))

Red de Alerta Alimentaria Con el objetivo de proteger la salud humana y poder gestionar los riesgos alimentarios para la salud de los consumidores, se dispone de un sistema coordinado de alertas alimentarias, cuyos principios de actuación y funcionamiento se basan en lo establecido en el artículo 25 de la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición y los artículos 50 a 52 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

**Normas sobre la seguridad y calidad**(<https://www.ifs-certification.com/index.php/es/>)

Bienvenido a la web de International Featured Standards (IFS). IFS tiene ocho normas enfocadas en las áreas de alimentación y no alimentación que cubren los diferentes procesos y servicios a lo largo de la cadena de suministro. IFS no determina como tienen que ser estos procesos sino que proporciona una evaluación de los mismos a través de un enfoque basado en el riesgo. Las diferentes normas son utilizadas por fabricantes y distribuidores en todo el mundo para así dar respuesta a la demanda de calidad, transparencia y eficiencia que resultan de la globalización. Para que las normas cubran las necesidades de todas las partes implicadas en su desarrollo participan tanto industria y distribución así como entidades de certificación. En las diferentes secciones de la web encontrará los temas más importantes para los diferentes grupos.

**Discover BRC**(<https://brc.org.uk/>)

Retail is an exciting, diverse and dynamic industry undergoing transformational change. The BRC is at the forefront - enhancing, assisting, informing, and shaping. Our broad range of stakeholders demonstrates how retailing touches almost every aspect of our culture. The BRC leads the industry and works with our members to tell the story of retail, shape debates and influence issues and opportunities which will help make that positive difference. We care about the careers of people who work in our industry, the communities retail touches and competitiveness as a fundamental principle of the industry's success

**European Commission Food, farming, fisheries Food Safety** ([https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en))

The General Food Law Regulation is the foundation of food and feed law. It sets out an overarching and coherent framework for the development of food and feed legislation both at Union and national levels. To this end, it lays down general principles, requirements and procedures that underpin decision making in matters of food and feed safety, covering all stages of food and feed production and distribution. It also sets up an independent agency responsible for scientific advice and support, the European Food Safety Authority (EFSA).

**La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)**(<http://fiab.es/fiab-presentacion/>)

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), tiene como objetivo la defensa de los intereses del sector ante la Administración y los diferentes órganos de decisión, nacionales e internacionales, así como la anticipación ante los retos de futuro que inciden en el desarrollo de su actividad. Constituida por casi medio centenar de asociaciones, la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas impulsa y apuesta por la competitividad, la internacionalización, la innovación, la sostenibilidad, el empleo y el talento dentro del sector.

**La Asociación Española para el Control de la Calidad (AECC)** (<https://www.aec.es/web/guest/>)

AEC: ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD, nuestro propósito es impulsar la Calidad como motor de la competitividad y la sostenibilidad de nuestros profesionales, nuestras empresas y nuestro país. Una Calidad grande, abierta y transformadora que integra a todas las áreas de gestión y grupos de interés de las organizaciones. En la actualidad más 1.000 empresas y de 3.500 profesionales, comprometidos con la misión de la AEC, hacen de la Asociación Española para la Calidad una de las comunidades empresariales de referencia en el impulso transformador de nuestra economía.

**OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:**

- \* Revista Alimentaria, investigación, tecnología y seguridad. Ediciones y publicaciones Alimentarias S.A.
- \* Revistas On Line <https://www.foodnavigator.com/>

\* Código Alimentario Español (Decreto 2484/1967, de 21 de Septiembre)

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

### METODOLOGÍAS:

#### MÉTODO DIDÁCTICO:

Clases expositivas: éste método será utilizado para explicar al alumno los contenidos teórico/prácticos de cada uno de los temas de la asignatura. Las clases Seminario se utilizarán para la resolución de dudas sobre de la materia impartida y tratar aspectos específicos y de orientación de los alumnos para la preparación de los trabajos.

En función de la planificación de otras asignaturas del grado, se prevé la visita conjunta a centros especializados en los que se pueda mostrar al alumno, que lo que estudia en esta asignatura tiene una proyección práctica y relevante.

#### MÉTODO DIALÉCTICO:

El método a emplear en las clases de teoría estará apoyado a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la clase magistral, en la cual se desarrollará un esquema de lección apoyado en conocimientos adquiridos previamente. Con ello, se pretende que los alumnos deduzcan las características y fundamentos del tema en estudio utilizando técnicas y dinámicas encaminadas a la participación de los estudiantes, con el objetivo de dotar a los alumnos de una visión global que le permita cuestionarse y reflexionar sobre los contenidos de la asignatura. Además, se utilizarán herramientas digitales y aplicaciones informáticas novedosas en pruebas de conocimientos y resolución de problemas.

### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

- a. Bloque I: Semana de 1 a 4
- b. Bloque II: Semana de 4 a 11
- c. Bloque III: Semana de 11 a 14

Semana 15: Práctica y estudios de casos aplicando las diferentes Normas de seguridad de gestión y seguridad alimentaria, así como también el uso de las herramientas informáticas para la búsqueda bibliográfica en revistas de impacto.

Esta(s) actividad(es) es(son) susceptible(s) de utilizar herramientas de inteligencia artificial de manera ética y responsable, lo que supone que su uso está destinado para conseguir más información, contrastar y ayudar de manera efectiva a fomentar la creatividad y enriquecer el aprendizaje activo. Así se entiende que la aplicación inapropiada como el traslado de la reproducción de las herramientas sin aportación y trabajo propio, representa un comportamiento inadecuado, que no cumple con los objetivos de la(s) actividad(es) y así se verá reflejado en su calificación.

El profesor podrá incorporar medidas de carácter aleatorio o fijo (sustentación oral del resultado, incluir variaciones en los enunciados, aplicaciones de los resultados a otros contextos, etc.), antes, durante o al finalizar cada actividad formativa, con el propósito de confirmar el uso apropiado de la herramienta de inteligencia artificial.

### TUTORÍAS

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la EPS 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 presencial en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

**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
Bloque I: Introducción y antecedentes de los Sistemas de Gestión de Calidad en la industria alimentaria.					X											X	X	
Descripción de las Normas ISO (Sistemas de gestión y control de calidad en el sector alimentario).										X						X	X	
Bloque III: Características generales para realización de auditoría según Norma ISO 19011:2018. Protocolos de actuación ante una crisis alimentaria.															X	X	X	
Entrega del trabajo														X		X	X	

**CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:**

La evaluación de la asignatura será de forma periódica a través del curso, respetando las fechas previamente establecidas y fijadas por el profesor.

Para superar la asignatura mediante evaluación continua, el alumno deberá realizar todas las pruebas teóricas y aprobar con un 5.0 en cada uno de ellas, en caso de suspender una, cualquiera de las tres pruebas parciales señaladas, se realizará dicha evaluación el día de la fecha de examen de la prueba ordinaria, según el calendario de la UEMC.

Las evaluaciones de las pruebas de evaluación, que se realizará durante todo el curso, estará contemplado de la siguiente manera:

\* Primera prueba de evaluación Bloque I: Prueba objetivas (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos) con un 20%. Semana: 5

\* Segunda prueba de evaluación Bloque II: Pruebas de respuesta corta con un 20%. Semana 10

\* Tercera prueba de evaluación, Bloque III: Pruebas de respuesta larga de desarrollo con 20%. Semana 15

\* Prueba final: Entrega y defensa del trabajo: 40% (Fecha de la convocatoria ordinaria, establecida por la UEMC) Completando así el 100% toda la evaluación continua

Para la entrega del trabajo de investigación (Trabajos y proyectos), consistirá los siguientes aspectos:

- A cada grupo se le asignará un tema de trabajo al inicio de cuatrimestre, el profesor entregará a los alumnos un pequeño manual con las directrices elaborada por el profesor, de cómo deben entregar el trabajo y a su vez entregando un solo trabajo en grupo (valoración grupal).

- La valoración individual del trabajo y proyecto, consistirá en que cada alumno del grupo realizará una presentación, apoyándose con el uso de ordenador y medios audiovisuales (Power Point), exponiendo su parte correspondiente o como ellos se hayan distribuido o estimen conveniente el contenido del tema de trabajo.

- Para ambos aspectos antes descrito, la valoración de los trabajos se hará en función del nivel de investigación, calidad de la presentación y defensa del trabajo (preguntas y respuesta), para calificar la nota total de los puntos antes referidos.

- La entrega del trabajo en grupo será de dos modalidades impreso y cada grupo colgará el trabajo en la plataforma Moodle, en la semana 15 o con fecha tope tres días antes de la evaluación ordinaria.

- Se penalizará las faltas ortográficas con 0.1 en los trabajos tanto impresos como digital

- En caso de no tener aprobado el trabajo, se abrirá otro plazo de entrega en la fecha establecida.

- Los trabajos que hayan sido desarrollados a través de plagio, quedaran suspensos teniendo que presentarse en convocatoria extraordinaria.

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.

**CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

En la Evaluación Extraordinaria los alumnos que no hayan aprobado la asignatura en evaluación continua, se examinarán de todos los contenidos, es decir de todos los bloques que contempla la asignatura, destacando los siguientes aspectos a considerar:

1. No se guardará ninguna de las notas obtenidas de las evaluaciones continuas.
  2. No se guardará ninguna de las notas obtenidas en las tres pruebas establecidas durante el curso
  3. La nota del trabajo no se guardará ni se contemplará para presentarse a la prueba extraordinaria
- En la evaluación extraordinaria se realizará un sólo examen con todos los bloques de la asignatura, el cual estará desglosado en tres partes de las siguientes características:

1. Bloque I: Prueba objetivas (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos) = 30%
  2. Bloque II: Pruebas de respuesta corta = 30%
  3. Bloque III: Pruebas de respuesta larga de desarrollo 40%
- Sumando así un total de 100%

**SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

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