

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Trazabilidad Alimentaria y Alimentos de Calidad Diferenciada
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
GRUPO: 1819-M1
CENTRO: Escuela Politécnica Superior
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
SEMESTRE: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Ana Cristina Aldavero Peña
EMAIL: caldavero@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Jueves a las 08:00 horas
CV DOCENTE: Profesora de la Universidad de Zaragoza (EUPLA) responsable de las asignaturas de Ingeniería Técnica Agrícola (especialidad en Industrias Alimentarias) <ul style="list-style-type: none"> • Industrias extractivas y conserveras, • Microbiología de los alimentos • Legislación alimentaria Profesora de la Universidad de Valladolid (UVA), responsable de la asignatura de Microbiología de las titulaciones de Fisioterapia y Enfermería.
CV PROFESIONAL: Experiencia profesional en la Industria Alimentaria relacionada con el Control de Calidad, Auditoría y gestión de proyectos de I+D+i. Veedora del Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria. Especialista en Análisis sensorial de alimentos y miembro de la Academia Castellano-Leonesa de Gastronomía
CV INVESTIGACIÓN: Doctora por la Universidad de Valladolid, Facultad de Medicina. Trabajo: Estudio de la capacidad antioxidante y el contenido en β -glucanos de un grupo de setas comestibles de Castilla y León. Coautora de diferentes artículos de revistas internacionales con gran índice de impacto en el campo de la innovación y desarrollo agroalimentario. <ul style="list-style-type: none"> • 2013 Lapresta J.L., Aldavero C., Castro S. A linguistic approach to multi-criteria and multi-expert sensory analysis. • 2014 Tejero J., Gayoso S., Basterrechea J., Córdoba-Díaz D., Aldavero C., García V., Gírbés 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., Gírbés 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 Gírbes. B-1,3-1,6-glucan content in wild edible mushrooms. Molecules, (2014).

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

El sistema de Autocontrol basado en los principios del sistema APPCC requiere un procedimiento de Trazabilidad como prerequisite para garantizar su buen funcionamiento, forma parte del compromiso de obligado cumplimiento de Calidad de las Industrias Agroalimentarias con el Consumidor y está regulada por la legislación y supervisada por las autoridades competentes. Según el Codex Alimentarius, "Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución", desde el 1 de Enero de 2005 en todas las empresas alimentarias de la Unión Europea (Reglamento (CE) 178/2002 es un requisito de obligado cumplimiento. No solo es una herramienta de gestión que permite identificar con transparencia los productos en cada una de las fases del proceso productivo, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, aporta además información indispensable en la gestión de la Crisis Alimentaria de forma rápida y eficaz. Esta asignatura pretende familiarizar al alumno con las fases de implantación de un sistema de Trazabilidad en diferentes industrias alimentarias y con las diversas técnicas y métodos actuales que se utilizan para su gestión. El estudio de la Trazabilidad es en si un sistema de control de la autenticidad de un alimento cuando se tienen en cuenta factores relacionados con la Calidad diferenciada como puede ser el Origen Geográfico. La última parte de esta asignatura se dedica al estudio de las diferentes Marcas de Calidad que podemos encontrar actualmente en el mercado y de las garantías que ofrecen al consumidor, medio ambiente o a la sociedad. Son de utilidad conocimientos previos de Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, Legislación Alimentaria, Seguridad e Higiene alimentaria.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

- 1. Sistemas de Trazabilidad alimentaria "de la granja a la mesa".** : Conceptos, legislación y herramientas modernas para el aseguramiento de la trazabilidad
 1. Trazabilidad, conceptos y reglamentación. : El marco legal de los sistemas de trazabilidad
 2. Trazabilidad como prerequisite del APPCC. : Trazabilidad como herramienta fundamental para la Calidad
 3. Implantación de un sistema trazable en la Industria Alimentaria : Estudio de la implantación de un sistema de trazabilidad. Requisitos documentales
 4. Herramientas para la Trazabilidad. : Estudio descriptivo de los sistemas modernos de aseguramiento de la trazabilidad
 5. Sistemas y equipos para la trazabilidad (I) : Estudio descriptivo de los sistemas modernos de aseguramiento de la trazabilidad
 6. Sistemas y equipos para la trazabilidad (II) : Estudio descriptivo de los sistemas modernos de aseguramiento de la trazabilidad
- 2. Trazabilidad en diferentes sectores de la Industria Alimentaria** : Ejemplos, prácticas y aplicaciones de los sistemas de gestión de la trazabilidad en diferentes sectores de la Industria Alimentaria
 1. Trazabilidad Sector pesquero : estudio de los sistemas de trazabilidad de aplicación al sector
 2. Cadena de comercialización de Huevos y Ovoproductos : estudio de los sistemas de trazabilidad de aplicación al sector
 3. Trazabilidad en la Producción Láctea : estudio de los sistemas de trazabilidad de aplicación al sector
 4. Productos Hortofrutícolas : estudio de los sistemas de trazabilidad de aplicación al sector
 5. Trazabilidad de los productos Cárnicos : estudio de los sistemas de trazabilidad de aplicación al sector
 6. Trazabilidad en OGM : estudio de los sistemas de trazabilidad de aplicación a los productos modificados genéticamente
- 3. Calidad Diferenciada** : En este último bloque se realiza una visión general de la importancia de las figuras de Calidad Diferenciada, su importancia en el sector agroalimentario, sus ventajas competitivas y sus compromisos con el consumidor
 1. Calidad Diferenciada reglamentada. Marcas de calidad relacionadas con el Origen. : Qué son y cómo se conceden las marcas de calidad diferenciada ligadas al origen
 2. Otras garantías de Calidad (I) Marcas de calidad relacionadas con el sistema productivo, la sostenibilidad y el medio ambiente. : Calidad productiva, etiquetas de calidad diferenciada de alimentos artesanos y especialidades tradicionales

3. Otras garantías de Calidad (II) Marcas de calidad relacionadas con ingredientes, la salud y las nuevas tendencias de consumo : Las marcas al servicio de las tendencias y los sistemas de diferenciación

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Clases prácticas:

Se realizarán en el aula, laboratorio y en la sala de ordenadores.

Se han programado dos visitas a centros tecnológicos y de investigación donde se llevan a cabo técnicas novedosas de conservación (CARTIF-Extrusión y ITACyL-HPP) que se realizarán en función de la disponibilidad y el desarrollo del resto de actividades programadas. Las clases prácticas consisten en simulaciones por ordenador y constarán de una introducción teórica y la ejecución práctica posterior. La fecha de realización y la temática podrán sufrir modificaciones a lo largo del curso, bajo criterio del profesor responsable de la asignatura.

Práctica 1 Implementación del Sistema de Trazabilidad. (I)

Práctica 2 Implementación del Sistema de Trazabilidad (II)

Práctica 3 Implementación del Sistema de Trazabilidad (III)Ejercicio trazabilidad hacia atrás

Práctica 4 Ejercicio trazabilidad hacia delante

Práctica 5 Ejercicio trazabilidad hacia atrás

Práctica 6 Ejercicio de gestión de Crisis Alimentaria

Trabajos grupales, individuales y seminarios

Trabajo 1 Seminario. Gestión de una DOP

Trabajo 2 Seminario. TRAZABILIDAD CCL

Trabajo Grupal Elaboración de Infografía (A1) en torno a las marcas de calidad Diferenciada

Trabajo Individual en torno a la innovación y nuevas tecnologías para la trazabilidad

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Aula: las clases teóricas y seminarios se impartirán en el aula asignada. Sala de ordenadores: las clases prácticas se realizarán en la sala de ordenadores para realizar búsqueda de información y manejo aplicaciones informáticas con de modelos predictivos. Laboratorio de biología: para ensayos y catas de producto. Moodle: plataforma donde se colgarán los apuntes de la asignatura, ejercicios, materiales de apoyo, enunciados de trabajos y prácticas; esta plataforma será igualmente utilizada para las entregas de trabajos, puesta en común y prácticas, etc. Por parte de los alumnos.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG07. Habilidades básicas de informática
- CG13. Orientación al cliente
- CG15. Motivación por la calidad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE03. Capacidad para Controlar y optimizar los procesos y los productos
- CE06. Capacidad para Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- CE07. Capacidad para Gestionar la seguridad alimentaria
- CE08. Capacidad para Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
- Controlar y optimizar los procesos y los productos
- Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- Gestionar la seguridad alimentaria

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Aaron L. Brody (1996): Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío. Acribia (Zaragoza). ISBN: 8420008192.
- Pierre Mafart (1993): Ingeniería industrial alimentaria , Volumen I , Procesos físicos de conservación. Acribia (Zaragoza). ISBN: 84-200-0750-1.
- Joan Balboa Batlle (2004): Aplicaciones del frío en la industria alimentaria . CEYSA (Barcelona). ISBN: 848610856X.
- Gustavo V. Barbosa-Canovas...[et al.] ; traducción, Albert Ibarz Ribas (1999): Conservación no térmica de alimentos. Zaragoza. Acribia . ISBN: 8420008885.
- Federación Española de Bebidas Espirituosas (Madrid) (2005): Guía de apoyo para la gestión de la trazabilidad en el sector de bebidas espirituosas. Federación Española de Bebidas Espirituosas (Madrid). ISBN: 000
- Julián Briz (2003): Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria . Mundi-Prensa . ISBN: 8484761401.
- Éric Wanscoor (2010): Preguntas y respuestas clave sobre trazabilidad. AENOR (Madrid). ISBN: 9788481436693.
- Inmaculada Ruiz Cobos (2018): Trazabilidad y seguridad alimentaria. IC editorial (Antequera (Málaga)). ISBN: 9788491982203.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Antonio Madrid Vicente (2013): Nuevo manual de industrias alimentarias. AMV Ediciones (Madrid). ISBN: 9788496709607

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Calidad Diferenciada](http://www.mapama.gob.es)(<http://www.mapama.gob.es>)

Página del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

[Agricultura y Desarrollo Rural. DOOR](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=es)(<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=es>)

Portal de las marcas de calidad diferenciada de Europa

[Formación](https://www.aecoc.es/formacion/webinars/)(<https://www.aecoc.es/formacion/webinars/>)

Seminarios y formación

[GS1 España](https://www.gs1es.org/)(<https://www.gs1es.org/>)

Los estándares GS1 hacen que la cadena de suministro sea más eficiente

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

CALIDAD DIFERENCIADA

- <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/> CODEX Alimentarius
- http://legacy.intracen.org/publications/free-publications/geographical_indications_spanish.pdf
- <https://www.ucm.es/data/cont/media/www/pag-41220/tolonarticulo.pdf>
- <http://www.origenespana.es/el-sello-dop-e-igp/>
- <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/la-agricultura-ecologica/>
- <http://comerciojusto.org/>
- <http://www.demeter.es/>
- <https://www.rspo.org/publications/download/77b15ce9996fde8>
- <https://utz.org/language-landingpage/sp/>
- <https://celiacos.org>
- <https://vegan.org/certification/>
- <http://www.institutohalal.com/?lang=en>
- <http://www.ok.org/> Certificación
- <https://lactosa.org/>

TRAZABILIDAD

- http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/guia_trazabilidad.pdf
- http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/es/

GUIAS de referencia sobre TRAZABILIDAD

- http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/guia_trazabilidad.pdf
- http://ics.jccm.es/uploads/media/Guia_de_trazabilidad_alimentaria.pdf

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, la clase presencial se llevará a cabo en el aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos con el apoyo de presentaciones con ordenador, las cuales serán puestas a disposición de los alumnos en el servicio de reprografía y en la plataforma Moodle, para el mejor seguimiento de las clases. Se apoya el contenido teórico con productos reales recopilados en el mercado y que servirán de ejemplo visible para el aprendizaje durante las clases. Estos productos serán manipulados y degustados por los alumnos tanto en las clases teóricas como en las prácticas, pudiendo surgir cuestiones y debates de utilidad para la asimilación de conceptos. Las clases Seminario se utilizarán para la resolución de dudas sobre la materia impartida, también se tratarán aspectos específicos y de orientación de los alumnos para la preparación de los trabajos individuales. En función de la disponibilidad de recursos, se plantearán conferencias impartidas por profesionales de empresas que tengan implantadas tecnologías actuales. En función de la planificación de otras asignaturas del grado, también 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:

Las clases de teoría estarán apoyadas a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la resolución de actividades propuestas al terminar cada uno de los temas y que los alumnos deberán ir entregando en tiempo y forma. A lo largo del curso los alumnos realizarán un trabajo monográfico de manera individual que será expuesto y debatido en clase.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Con el objetivo de motivar el carácter investigador de los alumnos, afianzar conocimientos y facilitar un seguimiento de evaluación continua, se propondrá un trabajo en equipo que será compartido y expuesto en el contexto de la comunidad universitaria. El profesor indicará herramientas disponibles de diseño y guiará a los alumnos en la consecución del mismo resolviendo dudas puntuales durante el desarrollo del trabajo. Será responsabilidad del equipo, asignación de tareas, contenidos, diseño de exposición...

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Semana 1

Guía docente-recursos-planificación asignatura-bibliografía. Planificación y explicación de la metodología de las clases prácticas

Tema 1. Trazabilidad, conceptos y reglamentación

Semana 2

Tema 2. Trazabilidad como prerrequisito del APPCC

Tema 3. Implantación de un sistema trazable en la Industria Alimentaria(I)

Semana 3

Tema 4. Herramientas para la Trazabilidad

Práctica 1 Implementación del Sistema de Trazabilidad (I)

Semana 4

Tema 5. Sistemas y equipos para la trazabilidad (I).

Práctica 2 Implementación del Sistema de Trazabilidad (II)

Semana 5

Tema 6. Sistemas y equipos para la trazabilidad (II)

Práctica 3 Ejercicio trazabilidad hacia atrás

Semana 6

EXAMEN eliminatorio

Práctica 4 Ejercicio trazabilidad hacia delante

Semana 7

Tema 7: Trazabilidad Sector pesquero

Práctica 5 Ejercicio de gestión de Crisis Alimentaria

Semana 8

Tema 8. Cadena de comercialización de Huevos y Ovoproductos

Práctica 6 Charla/seminario Experto

Semana 9

Tema 9. Trazabilidad en la Producción Láctea

Defensa Trabajos Individuales

Semana 10

Ejecución Trabajo Grupal (I)

Tema 10. Trazabilidad de los productos Hortofrutícolas

Semana 11

Tema 11. Trazabilidad de los productos Cárnicos

Semana 12

Ejecución Trabajo Grupal (II) y Entrega

Semana 13

Tema 12. Trazabilidad en OGM

EXAMEN ELIMINATORIO

Semana 14

Tema 13: Calidad Diferenciada(I)

Tema 14: Calidad Diferenciada (II)

Semana 15

Tema 14: Calidad Diferenciada (II)

Semana 16

Esta semana se dedica a la resolución de dudas y entregas de trabajos pendientes

Semana 17-18

Examen teórico final

Para aquellos alumnos que no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria y tengan que recuperar todo o parte de la misma en julio, se habilita la semana del 26 de junio al 30 de junio para seminario tutorial de 2h. El día y hora exactos de estos seminarios, se comunicará al alumno con la suficiente antelación.

TUTORÍAS INDIVIDUALES Además de las 4 horas de tutorías grupales definidas con contenido ya estipulado, los alumnos podrán asistir a tutorías individuales para resolver otras dudas sobre los contenidos de la asignatura los jueves de 8 a 9h

SEMINARIOS GRUPALES Se programan cuatro seminarios o tutorías grupales, de asistencia no obligatoria. Se llevarán a cabo de 8 a 9 horas los siguientes días: 14 de marzo, 4 de abril, 17 y 30 de mayo de 2018. Las fechas son orientativas y susceptibles de cambios que se notificarán con antelación en función de la marcha de la asignatura. En los seminarios el profesor podrá profundizar en algún tema específico relacionado con el temario, se resolverán dudas referentes a los temas abordados en clase tanto práctico como teórico y se establecerán los criterios para el mejor aprovechamiento y realización de las prácticas y trabajos planteados. Se realizarán charlas o coloquios a cerca de algún tema de actualidad que podrán ser impartidos por expertos en la materia.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica. 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
Examen eliminatorio (I)						X										X	X	
Defensa trabajo Individual									X							X	X	
Examen eliminatorio (II)													X			X	X	
Entrega Actividades y Guiones de Prácticas														X		X	X	
Trabajo Grupal												X				X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

La asignatura será evaluada según los siguientes criterios:

Evaluación continua (60%)+ Nota ejercicios propuestos, lecturas, asistencia y realización de guión de prácticas(20%)+ trabajo grupal (20%) + Nota de la exposición del trabajo individual (20%)

Todas las actividades serán de carácter obligatorio en convocatoria ordinaria. Las notas de evaluación continua se guardan hasta la convocatoria extraordinaria. La pérdida no justificada de la evaluación continua deberá subsanarse mediante las tareas específicas que el profesor acordará con el alumno.

Cómputo de los exámenes teóricos, corresponde a un 40% de la nota final y consiste en:

Un primer examen de carácter eliminatorio correspondiente bloques 1 y 2 de la asignatura que durará un máximo de 2.00h y consistirá en:

Exámenes parciales : 10 preguntas cortas(25%) +10 preguntas de V/F (25%) +10 preguntas de múltiple opción (25%)+2 preguntas de desarrollo a elegir 1(25%)

Examen final de toda la asignatura en caso de no eliminar materia y en convocatoria extraordinaria: 20 preguntas cortas(25%) +20 preguntas de V/F (25%) +20 preguntas de múltiple opción (25%)+4 preguntas de desarrollo a elegir 3(25%)

Deberá obtenerse una calificación mínima de **10 puntos sobre 20** en el segundo bloque (Preguntas de desarrollo), **las notas inferiores**, penalizarán un 20% la calificación obtenida en el primer bloque (Preguntas cortas+Múltiple opción+V/F) Las preguntas tipo TEST erróneas podrán tener penalización.

Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura. 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 Julio, la calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba escrita de convocatoria extraordinaria (70%). Incluirá contenidos relacionados con las prácticas realizadas en clase así como los trabajos grupales. Además el alumno deberá entregar un trabajo según las pautas definidas por el profesor (30%) No se guardan para esta convocatoria: Exámenes parciales aprobados trabajos aprobados individuales o grupales Cualquier otra calificación obtenida durante el transcurso de la asignatura. "La planificación de la evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo. Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura. 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."

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	10%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	10%
Trabajos y proyectos	40%
Técnicas de observación	5%
Pruebas objetivas	20%
Informes de prácticas	15%

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.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.