DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Higiene y Seguridad Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
GRUPO: 2526-O1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: MARÍA DEL PILAR DE HARO GONZÁLEZ
EMAIL: mpharo@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00

CV DOCENTE:

Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valladolid (2022)
Doctorado con mención Europea en Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología por la Universidad de Murcia (2015).
Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP) por la Universidad de Murcia (2009).
Máster en Tecnologías Alimentarias por la Universidad de Murcia (2008).
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad Miguel Hernández de Elche (2006).
Ingeniería Técnica Agrícola por la Universidad Miguel Hernández de Elche (2004).

Docente de las asignaturas Higiene y Seguridad Alimentaria y Restauración Colectiva en el Grado en Nutrición Humana y Dietética semipresencial de la UEMC en los curso 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025 y 2025-2026.

Docente de Ciclos Formativos de Grado Medio de la rama sanitaria en el Colegio Safa-Grial (Valladolid), curso 2022-2023.
Experiencia universitaria como profesora visitante en la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP) en Cholula, México. Impartición de docencia en el Departamento de Nutrición en la Facultad de Ciencias de la Salud en el curso 2019-2020.
Docente en Educación Superior no Universitaria del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética en el Colegio Safa-Grial (Valladolid) en el curso 2018-2019.
Docente interino en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración en el IES Diego de Praves (Valladolid) en el curso 2016-2017.

Experiencia en online

Experiencia en el uso de la aplicación Blackboard para docencia online durante el periodo como profesora visitante en la UDLAP de forma puntual durante el curso 2019-2020.
Curso de formación del profesorado sobre "Nuevas Tendencias Formativas en la Enseñanza online: implantación del aprendizaje cooperativo" en 2019.

CV PROFESIONAL:

La principal experiencia profesional se ha centrado desde el año 2017 en la docencia tanto de grado medio como superior, universitaria y no universitaria, en distintos ámbitos relacionados con la alimentación y la nutrición.

Desde el inicio del año 2023 compagina su labor docente con la consulta privada de nutrición enfocada en el paciente oncológico como actividad principal.

Desde el año 2019 forma parte del Panel de Evaluadores y Expertos Externos del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE).

Experiencia como técnico en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación entre los años 2015-2017 en la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios, participando, entre otras tareas, en la elaboración de Normas de Calidad en el ámbito de la Industria Alimentaria y colaboración en la redacción de informes técnicos, gestión de documentación y seguimiento de proyectos en base a la legislación, tanto nacional como comunitaria, en materia alimentaria.

Realización de la Tesis Doctoral con título "Efecto de los aceites esenciales de plantas aromático-medicinales en la fase de transición de animales monogástricos" hasta el año 2015.

Investigadora predoctoral en el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) entre los años 2007-2011 dentro del Proyecto "Productos naturales de origen vegetal: una alternativa a los aditivos antimicrobianos en alimentación porcina".

CV INVESTIGACIÓN:

Investigadora predoctoral en el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) entre los años 2007-2011 dentro del Proyecto "Productos naturales de origen vegetal: una alternativa a los aditivos antimicrobianos en alimentación porcina". En esta etapa se realizó la detección y cuantificación de compuestos fenólicos procedentes de plantas aromático-medicinales aportadas a animales a través de la alimentación en distintas matrices biológicas mediante cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). Se realizó el análisis de diversos parámetros físico-químicos en carne, así como pruebas sensoriales discriminatorias y de preferencia. Asimismo, se realizó el estudio histológico del intestino de ratas mediante analizador digital de imagen.
Estancia predoctoral de 4 meses en el año 2010 en el Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna "Bruno Ubertini" en Pavia, Italia, para el uso de PCR a tiempo real sobre muestras de contenido intestinal de cerdos para la identificación bacteriana y el estudio de la microbiota.

De esta investigación se derivan distintas comunicaciones a Congresos tanto nacionales como internacionales.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

El concepto de salud pública ha cambiado a lo largo de la historia de la humanidad de acuerdo con la realidad y de los instrumentos de intervención disponibles en cada momento. Muchos son las definiciones existentes a lo largo de la historia. Con los determinantes de la salud se han definido las circunstancias en que las personas nacen, crecen, viven, trabajan y envejecen, incluido el sistema de salud. Estas circunstancias son el resultado de la distribución del dinero y los recursos que dependen de las políticas adoptadas. Cuatro son las funciones de la Salud Pública: Prevención de la Enfermedad, Protección de la Salud, Promoción de la Salud y Restauración de la Salud.

La seguridad de los alimentos es el resultado de la integración de unas normas apropiadas en materia de seguridad alimentaria, su aplicación responsable por las empresas que constituyen los distintos eslabones de la cadena alimentaria y su verificación por parte de las autoridades de control oficial.

A fin de garantizar unos niveles elevados de salud pública, la Unión Europea ha establecido el contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos. Estos contaminantes son sustancias que no se han añadido a los

alimentos de forma intencionada, sino que han llegado a ellos durante la producción, el envasado, el transporte de los mismos.

La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos. Conocer las enfermedades más significativas, sus características, periodos de incubación, así como alimentos más frecuentemente implicados en provocar enfermedades de transmisión alimentaria, se hace necesario en esta asignatura.

En la actualidad, se estima que la alergia a alimentos afecta en torno al ocho por ciento de la población infantil y al tres por ciento de los adultos en Europa. Aunque, son los niños y jóvenes, los grupos con mayor prevalencia. La alergia se manifiesta de varias maneras. Los síntomas no solo difieren en naturaleza, sino en intensidad. El tiempo que tardan en manifestarse es otro factor que depende de cada organismo. Dada la gravedad de algunos de los síntomas, es indispensable adoptar ciertas medidas y tomar algunas precauciones

La industria alimentaria ve cada vez más evidentes las ventajas económicas y de seguridad alimentaria obtenidas al utilizar equipos e instalaciones con un buen diseño higiénico. La razón fundamental para aplicar principios de diseño higiénico en equipos e instalaciones es prevenir la contaminación de los alimentos.

Los operadores de empresa alimentaria deben garantizar y supervisar la formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral que se esté desarrollando. El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios es responsabilidad de la empresa.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** : La empresa es una realidad compleja, compuesta por multitud de elementos materiales, inmateriales y humanos, que se encuentran en continua relación entre sí y con el entorno que la rodea
    1. Salud Pública
    2. Seguridad Alimentaria. Concepto. Evolución. Normativa
    3. Tóxicos. Contaminantes. Procedencia
    4. Enfermedades transmitidas por alimentos
    5. Alergias alimentarias
    6. Diseño higiénico instalaciones alimentarias
    7. Higiene, conservación y limpieza alimentaria

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(Zoom work place)

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
- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales".
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC1.2_ Subcompetencia_ Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- SC2.1_ Subcompetencia_ Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de

alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

- SC2.3_ Subcompetencia_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC3.1_ Subcompetencia_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC3.2_ Subcompetencia_ Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- SC4.1_ Subcompetencia_ Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- SC4.2_ Subcompetencia_ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CO1.2_ Conocimiento_ Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CO4.1_ Conocimiento_ Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CO4.3_ Conocimiento_ Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.10_ Habilidad o destreza_ Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD2.2_ Habilidad o destreza_ Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- HD2.3_ Habilidad o destreza_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD4.1_ Habilidad o destreza_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2_ Habilidad o destreza_ Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD4.4_ Habilidad o destreza_ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD4.5_ Habilidad o destreza_ Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- HD4.6_ Habilidad o destreza_ Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- HD4.7_ Habilidad o destreza_ Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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

- CT3.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CT4.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CT4.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CT4.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Francisco Polledo, J.J. (2002): Gestión de la Seguridad Alimentaria: Análisis de su Aplicación Efectiva. Mundi Prensa. ISBN: 9788484760818
- Couto Lorenzo, L. (2019): Auditoría del sistema APPCC. Díaz de Santos. ISBN: 9788490522486
- Ferrandis-García Aparisi, G. (2014): Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria. Síntesis. ISBN: 9788490770092

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- J.M. Jay (2009): Microbiología moderna de los alimentos. Acribia . ISBN: 9788420011257
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) (1998): Microorganismos de los alimentos 5. Características de los patógenos microbianos. Acribia . ISBN: 9788420008547
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) (2004): Microorganismos de los alimentos 7. Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria. Acribia. ISBN: 9788420010373
- Gil, A. (2025): Tratado de Nutrición Tomo 3. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788411061681
- Mario Sánchez Rosagro (2023): A tomate pocho no le hinques el diente. Plataforma. ISBN: 9788419655769

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripcion
Codex Alimentarius (https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/) Normas internacionales de los alimentos
Boletín Oficial del Estado (https://www.boe.es/) Normativa española
EUR-Lex (https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es) Normativa europea
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm) Información institucional sobre seguridad alimentaria y nutrición en España
European Food Safety Authority (EFSA) (https://www.efsa.europa.eu/es) Información institucional sobre seguridad alimentaria a nivel europeo
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/default.aspx) Recopilaciones legislativas monográficas en materia de alimentación

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 Open Campus, 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 y otra antes del examen parcial, y una más 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
CM1	Salud pública
CM2	Seguridad Alimentaria. Concepto. Evolución. Normativa
CM3	Tóxicos. Contaminantes. Procedencia
CM4	Enfermedades transmitidas por alimentos
CM5	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM6	Alergias alimentarias
CM7	Diseño higiénico instalaciones alimentarias
CM8	Higiene, conservación y limpieza alimentaria
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.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1. Debate grupal (Foro)	12
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	24
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion 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 deberá obtener al menos un 5 en la nota total de la evaluación continua, de lo contrario, deberá acudir a la convocatoria extraordinaria para superarla. Si una pareja de

actividades (entrega individual o foro de debate y su defensa) tiene una nota de 5 o superior en la convocatoria ordinaria, dicha nota se conservará en la convocatoria extraordinaria, no pudiéndose volver a entregar por el estudiante. No se guardan notas de parejas de actividades suspensas.

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 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 actividades entregadas 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, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación final de la asignatura
- Si la asignatura tuviera actividad de laboratorio presencial, su asistencia será obligatoria para superar la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo aproximado de 20 días lectivos desde la fecha fin de 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 a 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 guardaría 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, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- 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.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	12
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	24
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion 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 parejas de 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 parejas de 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 regirá 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	30%
Pruebas escritas	54,4%
Pruebas orales	12%
Técnicas de observación	3,6%