DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Legislación y Política 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: 1º 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: FRANCISCO JOSÉ OJUELOS GÓMEZ
EMAIL: fjojuelos@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
CV DOCENTE:
Licenciado en derecho, 2001, Universidad de Huelva. Máster en Comunidades Europeas y Unión Europea, 2002, Real Instituto de Estudios Europeos. Curso APPCC de la Fundación Universidad de Salamanca (2020).
Profesor de Legislación y política alimentaria, Grado en Nutrición Humana yDietética UEMC, cursos 21/22, 22/23, 23/24 y 24/25.
Profesor de Bioética y Deontología, Grado en Nutrición Humana y Dietética UEMC, cursos 21/22, 22/23, 23/24 y 24/25
Ponente en jornadas de formación para el Colegio Profesional de Dietistas- Nutricionistas de Castilla y León como "El IVA en los servicios profesionales del dietista-nutricionista", "La historia clínica en la consulta del dietista-nutricionista" o "Derechos del paciente en la consulta del dietista-nutricionista: privacidad, consentimiento informado y responsabilidad profesional". Autor de los libros: "Marco legal de la profesión de Dietista-Nutricionista" (2014) "El derecho de la nutrición" (2018, Editorial Amarante) "Dietista-Nutricionista: historia de una profesión. Pasado, presente y futuro" (2022, Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas" (coautor) y Formación juridica y extrasanitaria para el grado en nutrición humana y dietética (2024). Ponente en diversos cursos y jornadas para la Administración (Curso etiquetado y composición de alimentos 2019. Escuela de Administración Regional. Dirección Provincial de Sanidad de Toledo), Colegios Profesionales (Políticas públicas en prevención de la obesidad y derecho alimentario. Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Catalunya-Universitat Rovira i Virgili. 2020)

Experiencia en online

Profesor de Legislación y política alimentaria, Grado online en Nutrición Humana y Dietética UEMC, cursos 21/22, 22/23, 23/24 y 24/25. Profesor de Bioética y Deontología, Grado online en Nutrición Humana y Dietética UEMC, cursos 21/22, 22/23, 23/24 y 24/25.
Ponente en jornadas de formación (webinars online) para el Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Castilla y León como "El IVA en los servicios profesionales del dietista-nutricionista" o "La historia clínica en la consulta del dietista-nutricionista"
Ponencias y presentaciones varias: 16-09-2021 (Ruido y Derechos Fundamentales: el caso de España en la Doctrina del TEDH. Instituto Derecho y Salud, AIDCA), 3-06-2021(Alcohol, publicidad y regulación, ¿de dónde venimos y a dónde podemos ir? VI Jornada del Grupo de Trabajo Alcohol y Alcoholismo de la Sociedad Española de Medicina Interna), 14-05-2021 (La STJUE de 30 de enero de 2020 (C-524/18): m��s argumentos jur��dicos en contra del

nuevo etiquetado alimentario frontal franc��s", TJUE 30.01.2020, asunto C 524/18, Dr. Willmar Schwabe GmbH & Co. KG c. Queisser Pharma. VI Encuentro Anual sobre Jurisprudencia Europea. Spanish Hub del European Law Institute), entre otras.

CV PROFESIONAL:

Abogado en ejercicio con de 23 años de experiencia. Colegiado, sucesivamente, en los Colegios de Huelva y Salamanca. Experto en litigación civil y contencioso-administrativa, ha participado desde hace más de una década en varios de los procedimientos relacionados con la profesión de dietista-nutricionista. Asesor jurídico del Consejo General de Colegios de Dietistas-Nutricionistas, del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Castilla y León y del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía. Ha elaborado documentos e informes sobre muchas de las cuestiones relacionadas con la profesión y el derecho alimentario tanto para las administraciones públicas (Minusterio de Consumo) como para corporaciones de derecho público.

CV INVESTIGACIÓN:

Investigador en el Proyecto SPent (Salud Pública en Transformación) de la Universitat de Lleida.

Doctorando en derecho alimentario.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura "Legislación y política alimentaria" incluye una parte sustancial de los contenidos jurídicos necesarios para adquirir las competencias "legales" establecidas en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Está estructurada para que la formación posterior se asiente sobre los conocimientos que se adquirirán en las primeras unidades: a partir del manejo de los conceptos legales básicos, que serán presentados para que puedan ser útiles en un entorno profesional sanitario, se desarrollará un acercamiento a una serie de normas esenciales y una profundización en aquellas a las que la Orden CIN/730/2009 da más importancia, de las que extraeremos el contenido más práctico.
La idea es permitir que, sea cuál sea el sector al que se acabe dedicando el profesional sanitario titulado, sea capaz de dar sentido al conocimiento del derecho, profundizando en él conforme a sus necesidades, y pueda manejar los instrumentos a través de los cuales se despliegan las políticas alimentarias. Es decir, la asignatura será enfocada a la adquisición de herramientas prácticas sobre la base de los conocimientos teóricos necesarios para colmar los requerimientos académicos, permitiendo al Dietista-Nutricionista titulado manejar el derecho propio del sector al que oriente más específicamente su desarrollo profesional, al nivel de cualquier profesional de lo alimentario consolidado, sea dentro del ámbito de la seguridad alimentaria, de la consulta en nutrición humana y dietética, del ejercicio sanitario en atención primaria o especializada de la salud pública y de la formulación, diseño y evaluación de políticas o de cualquier otro sector de lo alimentario.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Legislación y Política Alimentaria**
    1. Legislación y normativa alimentaria en España y en Europa : En esta unidad se hará un acercamiento a los conceptos jurídicos básicos para manejarlos de forma solvente, logro considerable fuera del ámbito de la formación jurídica. Desvelaremos las relaciones entre los tres ordenamientos jurídicos alimentarios y aprenderemos a realizar búsquedas eficaces para que el derecho sea una herramienta viva, útil y práctica.
    2. Estructura y funciones de organizaciones relacionadas con la alimentación : La descripción y conocimiento de las organizaciones relacionadas con la alimentación nos permitirá profundizar en los conocimientos adquiridos en la primera unidad. Se establecerán las bases para tener una visión completa de las relaciones competenciales internacionales, de la UE y nacionales.
    3. Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios : La unidad servirá para conocer un ámbito esencial dentro del derecho alimentario, el de la defensa de los consumidores. Además de estudiar en

sentido práctico las garantías y derechos, nos acercaremos a la regulación de la publicidad y el etiquetado, con referencia expresa a las especialidades del alimentario.

4. Legislación de los aditivos alimentarios : Un estudio de las normas básicas en esta unidad nos servirá, además de para manejarla de forma solvente en nuestra práctica profesional, para profundizar en algunos conceptos claves de lo alimentario, como los de inocuidad y seguridad nutricional.
5. Políticas alimentarias mundiales, internacionales y nacionales : La seguridad alimentaria, el derecho a la alimentación y la seguridad nutricional o el fomento de la alimentación saludable se ponen en pie gracias a políticas concretas desplegadas en dichos ámbitos. Analizaremos su fundamento y su contenido.
6. Planificación y evaluación de políticas alimentarias : Que las políticas funcionen es un presupuesto básico de su implantación. La planificación y la evaluación son claves y por eso les dedicaremos esta unidad, deteniéndonos en las concretas obligaciones legales establecidas en las normas de referencia. Podremos, gracias a nuestro estudio, descubrir los materiales técnicos de trabajo en este campo.
7. Sistemas de información sanitaria : El profesional sanitario ha de manejar información muy técnica y especializada que le servirá para ejercer su profesión conforme a los estándares legalmente exigibles. En esta unidad analizaremos los sistemas que nos permitirán desarrollar con solvencia la profesión en lo tocante a la información particular y general.

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:

- 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.
- SC2.6_ Subcompetencia_ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- 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.
- SC5.1_ Subcompetencia_ 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
- CO1.2_ Conocimiento_ Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

- CO2.8_ Conocimiento_ Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales
- CO2.12_ Conocimiento_ Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CO3.3_ Conocimiento_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CO4.4_ Conocimiento_ Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- 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.
- 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.
- HD4.6_ 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.
- CT3.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CT3.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CT3.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CT3.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CT4.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CT4.6_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Francisco Jose Ojuelos Gómez (Director) (2024): Formación jurídica y extra-sanitaria para el grado en nutrición humana y dietética . Amarante. ISBN: 978-84-127984-9-4
- Nancy Babio Sánchez, Paula Crespo Escobar, Diana Martínez García, Francisco José Ojuelos Gómez y Marta Planas Guillamón (2024): Dietista-nutricionista : historia de una profesión: pasado, presente y futuro de la titulación y de la profesión . Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas. ISBN:

9788409432585

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Francisco José Ojuelos Gómez (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 978-8494894138
- Huizing Edinger, Wieke (2016): EU Food Health Law: . Regulating the grey area between risk and safety.. Universidad de Copenhage. ISBN: -

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripcion
BOE, buscador de legislación(https://www.boe.es/buscar/legislacion.php) Buscador de legislación del BOE
AESAN(https://www.aesan.gob.es) Web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
EUR-Lex(https://eur-lex.europa.eu) Buscador de legislación de UE
FAO-Codex Alimentarius(http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/) Portal del Sistema Códex
EFSA(https://www.efsa.europa.eu/es) Web de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

El temario incluye el detalle de la bibliografía y recursos adicionales específicos de cada unidad.

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	Legislación y normativa alimentaria en España y en Europa
CM2	Estructura y funciones de organizaciones relacionadas con la alimentación
CM3	Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios
CM4	Legislación de los aditivos alimentarios
CM5	TU parcial (resolución de dudas parcial)
CM6	Políticas alimentarias mundiales, internacionales y nacionales
CM7	Planificación y evaluación de políticas alimentarias
CM8	Sistemas de información sanitaria
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 (Entrega individual)	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%

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas escritas	54,4%
Pruebas orales	12%
Técnicas de observación	3,6%