DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
ASIGNATURA : Toxicología de los Alimentos (2216)
TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica
MODALIDAD : Presencial
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-T1
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: MARÍA CRUZ REY DE LAS MORAS
EMAIL: mcrey@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 20:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Ingeniero Ingeniero Superior (Universidad *León*)
- Ingeniero Técnico Ingeniero Técnico (Universidad *Valladolid*)
- Master universitario: Máster en Química Experimental y Laboratorios
- Doctorado: Biología Molecular y Biotecnología (2007)
- Y acreditado en la figura de Contratado doctor por ACSUCYL (2011)
- Y acreditado en la figura de Universidad privada por ACSUCYL (2011)
- Y acreditado en la figura de Ayudante doctor por ACSUCYL (2009)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Máster (Más de 20 años de experiencia docente. Doctora CumLaude en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad de León, Académico Corresponsal de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid, Ingeniero Agrónomo por la Universidad de León, Ingeniero Tco. Agrícola por la Universidad de Valladolid así como Tco. en Diseño Industrial. Máster en Química Experimental y Laboratorios por la Universidad de Valladolid, Food Safety Management Systems Auditor IRCA, Quality Management System Auditor IRCA, Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología y Agente de Desarrollo Local por el Inst. de Desarrollo Comunitario. Directora del Dpto. de Enseñanzas Técnicas 8 años, Coordinadora de Ingenieros Agrónomos durante 6 años, Coordinadora del Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria 6 años, 1 año de la titulación de Ingeniería Agroalimentaria y Directora del Gabinete de Calidad y Estudios durante otro año.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 5 años en el sector Privado (Amplia experiencia profesional en Dptos. de Calidad, Producción e I+D+i en industrias agroalimentarias de gran prestigio como el Grupo Leche Pascual, C.R.D.O. Ribera del Duero en Bodegas Vega Sicilia o Matarromera, Laboratorio Interprofesional Lácteo de CyL -LILCyL- o en Itacyl.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- Más de 10 años (Actualmente dirige un grupo de investigación, PROFOOD, que se centra en la biotecnología y los procesos industriales alimentarios, la nutrición & la salud y el prototipado de alimentos funcionales y colabora con empresas y entidades punteras del sector (CSIC, JCyL, Grupo Siro, Nestlé, Grupo DIA, Helios, Cocimar, Grupo Miguel Vergara, Confectionary Holding etc.), así como con otras universidades como UVA, ULE, UOC, etc. En los últimos años destaca su labor en el prototipado de ayudas ergoenergéticas (suplementos deportivos) para mejorar la recuperación muscular de los daños inducidos por el ejercicio intenso contrarrestando la inflamación y el daño oxidativo o para mejorar el rendimiento deportivo actuando como tamponador de la acidez muscular, retrasando la aparición de la fatiga neuromuscular. También destaca un nutraceutico que contribuye a la mejora de los síntomas de COVID persistente u otro para el control de la hipercolesterlemia moderada, diabetes tipo II y para la mejora de la inflamación endotelial.)

OTROS DATOS CV :

Presidenta de la Comisión de Industrias Agroalimentarias del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Castilla y León y Cantabria. Miembro invitado de un grupo de innovación docente de la Universidad de León. Mención Honorífica de los Premios a la Innovación a la Enseñanza 2003, convocado por el Consejo Social de la Universidad de León. Premio otorgado por el Colegio Oficial de Farmacéuticos en concurso de investigación biomédica convocado por la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid en 2023. Premio Surcos 2024 en la categoría "Innovación", iniciativa de CyLTV y Santander con el patrocinio de Florimond Desprez, Grupo AN, Pascual, Syngenta, Gullón, Case IH, Agricultores Contra el Cambio Climático, Alcampo y Ayuntamiento de Toro.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CT1.1 - 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
- CO2.10 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CO2.7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CO2.9 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- HD2.2 - 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.
- CO3.1 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CT3.4 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- SC3.2 - Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- CO4.1 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CO4.2 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CO4.3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CT4.2 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CT4.3 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CT4.4 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CT4.6 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- HD4.2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD4.6 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- HD5.2 - 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.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

La Toxicología es la ciencia multidisciplinar encargada del estudio de los tóxicos y las intoxicaciones y la Toxicología alimentaria se encarga del estudio de los tóxicos que proceden de la alimentación. Llamamos tóxico al agente químico capaz de provocar una intoxicación, que a su vez se define como el conjunto de alteraciones nocivas que origina un compuesto que interacciona con un organismo vivo. El objetivo fundamental de la asignatura es la formación toxicológica que permita comprender las intoxicaciones en general y las alimentarias en particular. Estudiaremos agentes (endógenos o xenobióticos) tóxicos, su origen y propiedades, sus mecanismos de acción, las consecuencias de sus efectos sobre los organismos vivos, los métodos de análisis (cualitativos y cuantitativos), los niveles de estas sustancias a partir de las cuales un compuesto pasa de ser seguro a no serlo, los modos de evitar la contaminación, ya sea ambiental, alimentaria o de trabajo, las medidas profilácticas, etcétera. En el abordaje de esta asignatura el alumno conocerá los principios de la Toxicología y su historia, y de forma específica, los relativos a las sustancias (tanto de origen biótico como abiótico) que con mayor probabilidad pueden ser vehiculadas por los diferentes alimentos, tanto de origen animal como vegetal. A partir de esta información el alumno será capaz de utilizar los principales métodos de análisis para evaluar características de calidad relacionadas con la higiene y seguridad alimentaria, identificar los peligros de tipo biótico y abióticos asociados a los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria las diferentes enfermedades de transmisión

alimentaria, de acuerdo a su origen, etiología, patogenia y sintomatología, y saber aplicar las medidas de control y prevención durante la obtención, la fabricación y manipulación de los alimentos.

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Conceptos. Clasificación de los tóxicos e intoxicaciones. Evolución histórica. Prevención

Toxicocinética: absorción, distribución y eliminación de tóxicos. Biotransformación y sus factores

Toxicodinámica: mecanismos de acción de los tóxicos y órganos diana

Análisis de los tóxicos y evaluación de los riesgos. Métodos experimentales de valoración de toxicidad. Principios de valoración clínica y tratamiento de intoxicaciones

Tóxicos naturales en alimentos de origen animal, vegetal. Micotoxinas. Intoxicaciones agudas por setas. Residuos industriales. Pesticidas. Colorantes. Tóxicos formados por la elaboración de los alimentos

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia
- **Recursos tecnológicos :** Herramientas de presentación, Recursos de gamificación, Herramientas de comunicación
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Los contenidos de la asignatura han sido elaborados atendiendo a los contenidos incluidos en la Memoria Verificada del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

1. Conceptos. Clasificación de los tóxicos e intoxicaciones. Evolución histórica. Prevención:

   1.1.Conceptos. Clasificación de los tóxicos e intoxicaciones. Evolución histórica. Prevención.

   1.2. Clasificación de los tóxicos e intoxicaciones : Clasificación de los tóxicos e intoxicaciones.

   1.3. Evolución histórica. : Evolución histórica.

   1.4. Prevención. : Prevención.

2. Toxicocinética y Toxicodinámica

   2.1. Toxicocinética : Absorción, distribución y eliminación de tóxicos. Biotranformación y susfactores

   2.2. Toxicodinámica : Mecanismos de acción de lostóxicos y órganos diana

3. Análisis de tóxicos: Principios de valoración clínica y tratamiento de intoxicaciones

   3.1. Análisis de tóxicos. Principios de valoración clínica : Análisis de tóxicos. Principios de valoración clínica

   3.2.Tratamiento de intoxicaciones. : Tratamiento de intoxicaciones.

4. Toxinas naturales en los alimentos: Toxinas naturales en los alimentos vegetales y animales. Biotoxinas acuáticas, glucósidos geanogénicos, furocumarinas, Lectinas, micotoxinas, solanina y chaconina, muscimol y muscarina, Alcaloides de pirrolizidina y otras toxinas naturales. : Biotoxinas acuáticas, glucósidos geanogénicos, furocumarinas, Lectinas, micotoxinas, solanina y chaconina, muscimol y muscarina, Alcaloides de pirrolizidina y otras toxinas naturales.

5. Intoxicaciones e Infecciones alimentarias por bacterias y virus: Intoxicaciones e Infecciones alimentarias por bacterias y virus. Salmonelosis, Shigelosis, *E. Coli*, Yersiniosis, Campilobacteriosis, Vibrio, Listeriosis, *Clostridium perfringens*, botulismo, *Bacillus cereus, Staphylococcus aureus,* hepatitis A y gastroenteritis viral : Salmonelosis, Shigelosis, *E. Coli*, Yersiniosis, Campilobacteriosis, Vibrio, Listeriosis, *Clostridium perfringens,* botulismo, Bacillus cereus, *Staphylococcus aureus*, hepatitis A y gastroenteritis viral

6. Intoxicaciones por contaminantes orgánicos persistentes: Intoxicaciones por contaminantes orgánicos persistentes (dioxinas y PCBs, BFRs, PFAs), hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs), metales pesados(arsénico, mercurio, plomo, cadmio), nitratos, 3-MPCD, glicidol y sus ésteres, acrilamida. Lindano. : (dioxinas y PCBs, BFRs, PFAs), hidrocarburos aromáticos policíclicos(HAPs), metales pesados(arsénico, mercurio, plomo, cadmio), nitratos, 3-MPCD, glicidol y sus ésteres, acrilamida. Lindano.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Cameán, Ana María (2006): Toxicología alimentaria. Díaz de Santos. ISBN: 8479787279
- Casarett, Louis J. (2005): Fundamentos de toxicología. McGraw-Hill Interamericana.. ISBN: 9788448605346
- Santiago Nogué Xarau et al. (2025): Toxicología Clínica.. Soy Medicina. ISBN: 9788413827933

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

VV.AA. (2013): TOXICOLOGIA ALIMENTARIA. Diaz de Santos. ISBN: 9788479787271

Casarett y Doull (2019): La ciencia básica de los venenos. MacGraw Hill. ISBN: 8448605349, 9788448605346

Manuel Repetto Jiménez y Guillermo Repetto Khun (2024): Toxicología Fundamental (5.ª edición, 2024). Diaz de Santos. ISBN: 9788490524794

Web:

AESAN(http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp) Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

EFSA(http://www.efsa.europa.eu/) Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria

CODEX ALIMENTARIUS (http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/web/index_es.jsp) CODEX ALIMENTARIUS

OMS(https://www.who.int/) Organizaciónmundial de la salud

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método dialéctico se utilizará para las clases magistrales. Este 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

MÉTODO DIALÉCTICO:

Las clases de teoría estarán apoyadas a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la resolución de actividades propuestas y que los alumnos deberán ir entregando en tiempo y forma.

MÉTODO HEURÍSTICO:

La metodología para el desarrollo de la actividad docente de la asignatura se basará, no solamente en seguir los métodos tradicionales, clases magistrales, resolución de problemas, sino combinarlas con actividades prácticas, favoreciendo el desarrollo en el alumno de habilidades de investigación y búsqueda de hechos científicos.

Se potenciará el trabajo personal con el planteamiento de cuestiones por parte del profesor que el alumno investigará por su cuenta y que tendrá que defender ante el resto de los compañeros para desarrollar su capacidad de expresarse y de hablar en público. El alumno contará con tutorías grupales e individuales para formular cualquier duda al profesor así como para discutir cualquier tema que le interese o para pedir información y bibliografía para profundizar en aspectos que no tenga claros o sobre los que quiera investigar.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas

- Clases prácticas
- Actividades académicas complementarias
- Tutoría
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Semanas 1-2: Tema 1 Actividades formativas: Clase presencial Semanas 3-4: Tema 2. Actividades formativas: clase presencial y clases práctica. Semanas 5-6: Tema 3. Actividades formativas: clase presencial, clases prácticas, Problem Based Learning. Trabajo en grupo. Semanas 6-9: Tema 4. Actividades formativas: clase presencial. Clases prácticas. Evaluación (prueba parcial) Semanas 9-10: Tema 5. Actividades formativas: Seminario. Clase presencial. Clases prácticas. Semanas 11-13: Tema 6. Actividades formativas: clase presencial. Clases prácticas. Estudio teórico. Estudio práctico. Trabajos teoricos y trabajos practicos(entrega). Problem Based Learning. Semana 14 y 15: Actividades formativas: clase práctica. Seminario. Actividades complementarias. Trabajos teoricos y trabajos prácticos (presentación).

La planificación de la asignatura se puede completar con la asistencia a actividades complementarias (jornadas, visitas o eventosrelacionados con la asignatura) propuestas por el profesor y orientadas a la adquisición de competencias transversales que impulsan la formación integral de los estudiantes, al objeto de que estos sean, además, capaces de adaptarse a las demandas de la sociedad en que vivimos, siempre que las circunstancias lo permitan. En la semana 10 se realizará la entrega de trabajos y proyectos y en la semana 9 se realizará una prueba eliminatoria de materia. Estas actividadesson susceptibles de utilizar herramientas de inteligencia artificial de manera ética y responsable, lo que supone que su uso está destinado para conseguir másinformación, contrastar y ayudar de manera efectiva a fomentar la creatividad y enriquecer el aprendizaje activo. Así se entiende que la aplicación inapropiada como eltraslado de la reproducción de las herramientassin 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 delresultado, incluir variaciones en los enunciados, aplicaciones de losresultados a otros contextos, etc.), antes, durante o alfinalizar cada actividad formativa, con el propósito de confirmar el uso apropiado de la herramienta de inteligencia artificial. Lastutorías grupalesserán lasrecogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado loscalendarios de estastutorías. Lastutoríasindividualesserán previa cita en el horario de tutoría individual establecido. Esta planificación estimada podrá verse modificada porcausas 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	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Trabajo individual Trabajo+defensa 15%											X						X	Pruebas escritas:10%	X	
Evaluación parcial									X								X	Pruebas escritas:25%		
Jornadas, seminarios...												X	X				X	Ejecución de prácticas:5%	X	
Concurso								X									X	Pruebas escritas:5%	X	
Estudios de caso										X	X	X	X				X	Ejecución de prácticas:20%	X	
Debate			X														X	Ejecución de prácticas:5%	X	
Visitas a empresas				X																
Exposición de trabajos Trabajo+defensa 15%														X	X		X	Ejecución de prácticas:5%	X	
Prueba evaluación final																X	X	Pruebas escritas:25%		

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

La evaluación ordinaria está compuesta por:

Calificación convocatoria ordinaria: Prueba de evaluación parcial (25%)+ Prueba evaluación ordinaria (25%)+ Trabajo individual (15%) + Concurso (5%)+ Estudio de casos (20%) + Debate (5%) + Jornada prevención consumo de alcohol en jóvenes (5%)

Exámenes (examen parcial 25% + examen final 25%):

- La prueba de evaluación parcial es eliminatoria de materia. Si el alumno supera esta evaluacion y el trabajo, es decir la calificación obtenida supera en cada una de ellas el 5 sobre 10, sólo tiene que presentarse a la convocatoria ordinaria con el resto de temario.
- El examen parcial aprobado NO SE GUARDA PARA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA, en el caso de suspender la asignatura en esta convocatoria.

Estudio de casos (20%):

- La dinámica y rúbrica se expondrá en clase y se colgará en el Moodle de la asignatura. Se calificará con un 20% de la nota de la asignatura.

Trabajo individual (15%):

- Para la evaluación continua se deberá entregar el trabajo en tiempo y forma propuesto por el profesor. Sólo hay 1 trabajo, que se tiene que realizar según las instrucciones del profesor.
- Se deberá presentar y entregar el trabajo propuesto en la asignatura en tiempo y forma para que puntúe en la calificación final de convocatoria ordinaria .
- Se colgará en Moodle a disposición del alumno las instrucciones de realización y la rúbrica de este trabajo.
- Si el trabajo no lo ha presentado en tiempo y forma durante la evaluación continua por un motivo suficientemente justificado podrá entregarle en convocatoria ordinaria, pero la calificación del mismo sólo tendrá en cuenta la calificación del trabajo escrito, ya que no se expondrá, y supondrá el 15% de la nota final.

Debate (5%):

- En el moodle de la asignatura se colgará la dinámica y rúbrica del debate.

Concurso (5%):

- Se realizará un concurso entre el alumnado con el objetivo de repasar los contenidos de una parte de la asignatura.
- La dinámica y rúbrica del concurso se colgarán en el Moodle de la asignatura y se calificará con un 5% de la nota de la asignatura.

Jornada prevención consumo de alcohol en jóvenes (5%).

- La dinámica y rúbrica se expondrá en clase y se colgará en el Moodle de la asignatura. Se calificará con un 5% de la nota de la asignatura. La actividad se realizará en colaboración con la Guardia Civil de Valladolid.

Es imprescindible para poder superar la asignatura que todos los alumnos obtengan al menos un 5 en las pruebas parciales y en el trabajo. No se hará media con el resto de sistemas de evaluación si no se cumple este requisito y constará como suspenso.

Se avisará al alumnado con la mayor antelación posible de fechas/horarios de salidas, en función de la disponibilidad de las empresas.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En convocatoria extraordinaria, el alumno deberá presentarse siempre a la prueba de convocatoria extraordinaria. No se guardan los exámenes parciales aprobados, pero si los trabajos aprobados así como cualquier otra calificación obtenida durante el transcurso de la asignatura en convocatoria ordinaria.

Si alumno ha suspendido los exámenes y las actividades de evaluación contínua:

- En estos casos, en convocatoria extraordinaria la calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba de convocatoria extraordinaria que evalúa toda la materia (50%, correspondiente a los dos examenes parciales de convocatoria extraordinaria) - la realizan todos los alumnos. Podrá incluirse en la prueba de convocatoria extraordinaria alguna pregunta relacionada con actividades, prácticas o

seminarios realizados durante el transcurso de la asignatura

- Dos trabajos (50% restante,es decir, cada trabajo supondria un 25% de la nota) - Estos trabajos sólo les realizan los alumnos que no han superado las actividades realizadas en evaluación continua en convocatoria ordinaria (Trabajo individual (15%) + Concurso (5%) + Estudio de casos (20%) + Debate (5%) + Seminario prevención consumo de alcohol y drogas (5%))

Si el alumno ha suspendido los exámenes pero ha aprobado las actividades de evaluación continua:

- En estos casos, en convocatoria extraordinaria la calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba de convocatoria extraordinaria que evalúa toda la materia (50%, correspondiente a los dos examenes parciales de convocatoria extraordinaria) - la realizan todos los alumnos. Podrá incluirse en la prueba de convocatoria extraordinaria alguna pregunta relacionada con actividades, prácticas o seminarios realizados durante el transcurso de la asignatura.
- El resto de la nota, corresponderá a las actividades de evaluación continua aprobadas en convocatoria ordinaria.

Para superar la asignatura hay que obtener al menos un 5 en la prueba extraordinaria.

CONSIDERACIONES COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura

Tanto en evaluación ordinaria como 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.

El plagio en trabajos o tareas variadas pedidas en el curso o el intento de él en las evaluaciones, supone una calificación de cero (0) en el trabajo o la prueba de evaluación donde se haya descubierto esta situación y puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario. Asimismo, el uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, tendrán una calificación de cero (0). Asimismo, si se comprueba que este comportamiento irresponsable es generalizado o habitual por parte del estudiante, además de reflejarlo en su evaluación continua y final, puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	65 %	0 %	35 %	0 %