

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Política Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética
GRUPO: 1920-01
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
SEMESTRE: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Maria Esperanza Ames Prieto

EMAIL: eames@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

CV DOCENTE:

Esperanza Amés es Ingeniera Agrónoma por la Universidad Politécnica de Madrid. Cuenta con un Máster en Globalización, Desarrollo y Cooperación Internacional por la Universidad del País Vasco y es Doctora en Tecnología Agroambiental para una Agricultura Sostenible por la Universidad Politécnica de Madrid.

Ha impartido durante más de cinco años la asignatura de “Agroecología” así como la de “Evaluaciones de sostenibilidad en contextos rurales y urbanos” en la Licenciatura de Ciencias Ambientales de la Escuela de Estudios Superiores, perteneciente a la UNAM. Así mismo ha figurado como docente invitada en Másters de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), la Universidad de Barcelona (UB) y la Universidad de Córdoba (UCO) en materias relacionadas con los sistemas agroalimentarios y la evaluación de sostenibilidad para la gestión de recursos naturales.

Experiencia en online

Fue docente de la misma asignatura en la UEMC el curso pasado. Esa es la única experiencia docente específica en formación universitaria semipresencial u online que tiene.

CV PROFESIONAL:

Ha trabajado durante dos años como Oficial de Programas del Sector de Ciencias Exactas y Naturales de la UNESCO, coordinado el Programa sobre el Hombre y la Biosfera y el Programa de Geoparques en Bolivia, Colombia, Ecuador y Venezuela. Actualmente, y desde hace dos años, es investigadora postdoctoral en el Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental (CIGA), perteneciente a la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) y trabaja sistemas agroalimentarios en México y Centroamérica.

CV INVESTIGACIÓN:

Principales líneas de investigación:

- Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional
- Reservas de Biosfera y Geoparques mundiales de la UNESCO
- Evaluaciones de Sostenibilidad de sistemas de manejo de recursos naturales en contextos agrarios campesinos a escala local y parcelaria
- Agroecología y Agricultura Ecológica

Cuenta con más de diez publicaciones en revistas internacionales, y ha publicado dos libros. Ha participado en multitud de Congresos y Conferencias.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La política alimentaria constituye el marco de actuación de la industria agroalimentaria y delimita sus posibilidades de actuación y la toma de decisiones en ámbitos como la producción, el comercio o las restricciones ambientales y sanitarias. De igual forma, el

conocimiento de la epidemiología y los problemas de salud pública son de enorme interés en la actualidad. Gracias a los resultados de estudios epidemiológicos se han podido tomar medidas de salud pública en materia de nutrición, actividad física, higiene, ...etc, que están mejorando la salud de la población a nivel mundial. Además, la nutrición comunitaria abarca otros aspectos, como la de organizar la alimentación en los comedores colectivos, o conocer la legislación higiénico-sanitaria al respecto. Conocer cuáles son los factores que influyen en la aprobación o implementación de determinadas políticas alimentarias, así como sus principales obstáculos y limitaciones será uno de los principales objetivos de este curso, que pretende proporcionar al alumno los conocimientos necesarios que van a condicionar el desarrollo de su actividad profesional.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. POLÍTICA ALIMENTARIA

1. Los alimentos y la seguridad alimentaria : Este primer capítulo definirá el concepto de alimento y de seguridad alimentaria. Identificará los distintos tipos de seguridad alimentaria que existen y se centrará en la que más importancia tiene en el contexto europeo y español. Se tratará la legislación en materia de seguridad alimentaria y las agencias competentes que actúan en el ámbito europeo y nacional.
2. La cadena alimentaria : En este tema definiremos conceptos como trazabilidad y todos aquellos términos relacionados con la cadena alimentaria. Conoceremos las funciones y responsabilidades de todos los operadores de la cadena, así como los requisitos que han de cumplir en cada una de las fases para el correcto funcionamiento de esta.
3. Alimentos inocuos y nutritivos : Este tema tratará los factores que pueden afectar la seguridad de los alimentos, así como los microorganismos y enfermedades involucrados. También detalla cuales son las pautas que han de seguirse en el hogar para mejorar la higiene de los alimentos y los aspectos nutricionales y dietéticos de los mismos.
4. La Política Agraria Común (PAC) : Este capítulo relata el nacimiento de la Política Agraria Común (PAC) y sus principales objetivos. Profundiza en las características de todas las reformas realizadas desde su creación y particulariza la situación del sector agroalimentario más actual en el territorio español
5. Políticas de calidad sanitaria : Este tema abordará la definición y principales fundamentos referentes a la calidad alimentaria. También ayudará a conocer en profundidad las políticas de calidad sanitaria de los alimentos en Europa y en España. Examinar los requisitos necesarios que deben cumplir todos los operadores de la cadena alimentaria. Así como Explorar los pasos y las regulaciones existentes en cuanto a controles de calidad alimentaria a lo largo de la cadena
6. Políticas de calidad diferenciada : Este capítulo versará sobre los principales conceptos y fundamentos de la calidad diferenciada en sus diferentes formas, como las Denominaciones de Origen Protegidas en España, la producción ecológica, etc... De igual forma se revisará el régimen jurídico en el que se ampara la calidad diferenciada alimentaria en el ámbito nacional y europeo
7. Los nuevos alimentos : Este tema tratará las principales características de los nuevos alimentos, las legislaciones que regulan su cultivo, distribución y consumo haciendo un especial énfasis en los organismos genéticamente modificados (OGM)

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 (Adobe Connect)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

Para la asignatura de prácticas externas:

Los estudiantes tendrán acceso a toda la información sobre Prácticas Externas a través del Portal de Empleo y Prácticas de la UEMC (<https://empleo.uemc.es/>) creado a tal efecto y a través del cual se gestionarán todos los procesos administrativos fijados por el Centro de Empleo y Carrera Profesional (CEMCAP): selección, validación, firma de documentación, entrega de memoria, etc.

Además del acceso al Tutor Académico de Prácticas y al de la Empresa tendrán a su disposición al CEMCAP que les proporcionará el asesoramiento necesario para facilitar y realizar las Prácticas externas. Los estudiantes se comunicarán con el CEMCAP a través del correo electrónico (cemcap@uemc.es) y el teléfono (983 00 1000 Ext. 12463).

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

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG14. 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.
- CG16. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG18. 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE08. 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.
- CE52. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CE56. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Conoce, identificar y evaluar políticas alimentarias
- Diseñar y llevar a cabo proyectos sobre políticas alimentarias

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- - (2002): Reglamento 178/2002 . <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=ES>. ISBN: -
- - (2014): - Real Decreto 19/2014. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2014-1092>. ISBN: -
- - (2013): Ley 12/2013. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2013-8554>. ISBN: -
- Blas Morente, Alejandro, Aberto Garrido, Bárbara Willarts (2018)): "Food consumption and waste in Spanish households: Water implications within and beyond national borders" Ecological indicators. Vol. 89 n. 290.. -. ISBN: -
- FAO (2018): "Guías alimentarias basadas en alimentos" . <http://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/home/es/>. ISBN: -
- Pilar Galán, Rebeca González, Chantal Julia, Serge Hercberg, Gregorio Varela-Moreiras, Javier Aranceta-Bartrina, Carmen Pérez-Rodrigo, Lluís Serra-Majem. (2017): Nutriscore, herramienta útil para consumidores españoles. Rev Esp Nutr Comunitaria 23(2).. -. ISBN: -
- - González Temprano, Antonio. ((2013)): "La Política Agraria Común y la de Cohesión Frente a la Estrategia Europa 2020". Revista Problemas del Desarrollo, 173 (44), abril-junio 2013. . Revista Problemas del Desarrollo, 173 (44), abril-junio 2013. . ISBN: -
- Cuenca García, Eduardo y Margarita Navarro Pabsdorf. ((2015)): "Transformaciones y desafíos de la Política Agraria Común". Boletín económico ICE Nº 3060 del 1 al 28 febrero de 2015.. Boletín económico ICE Nº 3060 del 1 al 28 febrero de 2015.. ISBN: -
- Amat Llombart, Pablo y Esther Muñiz Espada. ((2015)): La Nueva PAC 2014-2020 Un enfoque desde el Derecho Agrario. . Ed. Universitat Politècnica de València.. ISBN: -
- - (2004): Reglamento 852/2004. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:es:PDF>. ISBN: -
- - (2004): Reglamento 853/2004. <https://www.boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>. ISBN: -
- - (2004): Reglamento 854/2004. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>. ISBN: -
- - (1999): Directiva 2002/99. <https://www.boe.es/doue/2003/018/L00011-00020.pdf>. ISBN: -
- - (2004): Reglamento 882/2004. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20070101:ES:PDF>. ISBN: -
- - (2008): Reglamento 479/2008. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0479&from=ES>. ISBN: -
- - (2009): Reglamento 491/2009. <https://www.boe.es/doue/2009/154/L00001-00056.pdf>. ISBN: -
- - (2015): Ley 6/2015. <https://www.boe.es/boe/dias/2015/05/13/pdfs/BOE-A-2015-5288.pdf>. ISBN: -
- - (1997): Reglamento (CE) 258/97. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:31997R0258&from=ES>. ISBN: -

-
- - (2003): Reglamento (CE) 1829/2003. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1829&from=ES>. ISBN: -
- - (-): Recomendación 97/618/CE. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31997H0618:ES:HTML>. ISBN: -

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo (2003): "La Seguridad Alimentaria en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía didáctica. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid. 2003". -. ISBN: -
- Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA) (2013): Higiene y seguridad alimentaria. MANUAL DE MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR HOSTELERIA Y RESTAURACION. <http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf>. ISBN: -
- Comisión Europea (2014): Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal. . ftp://ftp.asturias.es/sicopa/SRAYA/CURSOS/2016_CURSO_FLEXIBILIDAD/DOCUMENTO%20ORIENTACION%20REGLAMENTO%20853.pdf. ISBN: -
- European Commission ((2010)): Commission staff working document on the Understanding of certain provisions on flexibility provided in the Hygiene Package Frequently Asked Questions Guidelines for food business operators. . https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety-hygiene-faq_all_business_en.pdf. ISBN: -
- Rodríguez Gómez, G. (2004): El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial. Desacatos, núm. 15-16, otoño-invierno, pp. 171-196. . Desacatos, núm. 15-16, otoño-invierno, pp. 171-196. <http://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n15-16/n15-16a10.pdf>. ISBN: -

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[OMS](http://www.who.int/foodsafety/en/)(<http://www.who.int/foodsafety/en/>)
OMS

[FAO](http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/en/)(<http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/en/>)
FAO

[AESAN](http://www.aecosan.mssi.gob.es)(<http://www.aecosan.mssi.gob.es>)
AESAN

[EFSA](http://www.efsa.europa.eu/)(<http://www.efsa.europa.eu/>)
EFSA

[AICA](http://www.aica.gob.es/)(<http://www.aica.gob.es/>)
AICA

[AECOSAN-NAOS](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)(http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)
AECOSAN-NAOS

[AESAN](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/detalle/legislacion_higiene_alimentos.htm)(http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/detalle/legislacion_higiene_alimentos.htm)
AESAN

[Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](http://www.alimentacion.es/es/calidad_diferenciada/)(http://www.alimentacion.es/es/calidad_diferenciada/)
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

[ICTAN-CSIC](http://www.ictan.csic.es/ictan/)(<http://www.ictan.csic.es/ictan/>)
ICTAN-CSIC

[AENOR](https://www.aenor.com/certificacion/calidad)(<https://www.aenor.com/certificacion/calidad>)
AENOR

[ENAC](https://www.enac.es/web/enac/sectores/agroalimentario)(<https://www.enac.es/web/enac/sectores/agroalimentario>)
ENAC

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

- Documental: Somos lo que comemos

https://www.documaniatv.com/ciencia-y-tecnologia/que-comemos-1-somos-lo-que-comemos-video_4e2f175fe.html

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

La asignatura se imparte con un alto contenido práctico que mantiene un equilibrio entre las sesiones de videoconferencia en directo (que se utilizarán para presentar los contenidos teóricos previstos en cada uno de los temas de la asignatura), y las actividades de evaluación de continua a realizar por el alumno (entrega de trabajos, participación en debates, resolución de ejercicios, etc.)

relacionadas directamente con esos contenidos.

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 asincrónica, 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 asincrónico y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas dos sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra 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 sí 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.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua 60%

Evaluación final 40%

1. EVALUACIÓN CONTINUA

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 debe obtener una media de igual o superior a 5 entre todas las actividades. En el caso de no superar la evaluación continua, se guardan para la convocatoria extraordinaria aquellas actividades aprobadas.

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 son obligatorias y deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua (entrega de trabajos) se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos

- Las actividades de evaluación continua (entrega de trabajos) 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 trabajos entregados 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.
- Las actividades presentadas en grupo se evaluarán de forma grupal y por lo tanto la nota establecida será de aplicación a los miembros del grupo que hayan participado en su realización. Si un miembro del grupo no participa, se le evaluará con 0.
- La participación en los foros y debates vinculados a una actividad de evaluación continua se evaluará de forma individual o colectiva según se haya requerido la participación: el valor de las aportaciones, el número de aportaciones y respuestas en debate a las opiniones de los compañeros. Cualquier comentario aportado en el foro que suponga una falta de respeto a las opiniones de compañeros supondrá el suspenso de la evaluación continua de la asignatura. Además, cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente.
- Las actividades de evaluación continua (tipo test) se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación parcial (solo para el caso de grados) y final de la asignatura.

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo no superior a 15 días naturales desde la fecha límite de entrega de la actividad conforme al calendario, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

2. EVALUACIÓN FINAL

La evaluación continua se complementará con una **EVALUACIÓN FINAL** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura.

A. TITULACIONES DE GRADO:

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 alumno 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 aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

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.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

- 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 aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

3. NOTA GLOBAL

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.

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%

Evaluación final 40%

1. EVALUACIÓN CONTINUA

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la nota final de las actividades de evaluación continua, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas, siempre y cuando no haya obtenido una nota igual o superior a 5 en el conjunto de las actividades de evaluación continua, en cuyo caso, se guardarán las notas de todas las actividades.

2. EVALUACIÓN FINAL

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación final, podrán presentarse a la prueba de evaluación final establecida por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

A. TITULACIONES DE GRADO:

- 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.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

3. NOTA GLOBAL

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.

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.

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Escalas de actitudes	5%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	20%
Pruebas de respuesta corta	20%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	20%
Pruebas objetivas	10%
Técnicas de observación	5%
Trabajos y proyectos	20%