

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

**GRUPO:** 1920-M1

**CENTRO:** Escuela Politécnica Superior

**CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** Obligatorio

**ECTS:** 6,0

**CURSO:** 3º

**SEMESTRE:** 1º Semestre

**IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:**

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

**HORARIOS :**

Día	Hora inicio	Hora fin
Lunes	11:00	13:00
Jueves	13:00	15:00

**TUTORÍAS GRUPALES :**

Día	Hora inicio	Hora fin	Lugar
Jueves	15:00	16:00	Sala de profesores principal

**EXÁMENES ASIGNATURA:**

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
24 de enero de 2020	12:00	14:00	Aula 1132
22 de septiembre de 2020	12:00	14:00	Aula 1121

## DATOS DEL PROFESOR

**NOMBRE Y APELLIDOS:** Norlan Miguel Ruiz Potosme

**EMAIL:** [nmrui@uemc.es](mailto:nmrui@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Jueves a las 12:00 horas

**CV DOCENTE:**

Es Ingeniero agrónomo y doctor en Gestión Sostenible/s de los Recursos Agrarios, Agroalimentario y Forestales, con máster en Sistemas de Información Geográfica en Planificación y Ordenación del Territorio y Forestal, y Diplomado en Economía Ambiental y Recursos Naturales. De acuerdo a su formación universitaria, el profesor posee una amplia experiencia docente en centros de investigación y universidades a nivel nacional e internacional, abordando temas multidisciplinarios relacionados a la ingeniería agrícola y forestal, tecnología e innovación alimentaria, nutrición y ciencias ambientales, al objeto de impartir las pautas y directrices de las distintas Normas ISO que definen los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

**CV PROFESIONAL:**

El profesor ha participado en labores en ámbito profesional de acuerdo a su formación en convocatorias públicas y competitivas, mediante programas nacionales y europeos como se detalla a continuación:

- Proyecto: "Blog vuélcate como herramienta de trabajo transversal y multidisciplinar para la divulgación medioambiental (Código: PIE21-1819).
- Proyecto 1: LIFE PLUS PROGRAMME - LIFE11 ENV/ES/535 - OPERATION CO<sub>2</sub> - "Operation CO<sub>2</sub>": Integrated agroforestry practices and nature conservation against climate change.

- Proyecto 2: LIFE PLUS PROGRAMME LIFE09 ENV/ES/000447 - THE GREEN DESERT
- Redacción de un plan de recuperación y gestión medio ambiental de los terrenos afectados por la actividad minera (Cantera de Hontoria en Palencia).
- BIOACV. Análisis de ciclo de vida de cultivos energéticos de potencial interés en Castilla y León y estimación de sus impactos ambientales.
- Correlación entre la producción de dos poblaciones chopos y los suelos que la sustentan.

#### CV INVESTIGACIÓN:

El profesor posee una amplia experiencia investigadora actualmente colabora en el Departamento con el Grupo de Investigación Reconocido (GIR) Tecnologías Avanzadas Aplicadas al Desarrollo Sostenible (TADRUS) de la Universidad de Valladolid, con estancias en centros de investigación a nivel nacional e internacional tales como: University of Texas, Texas; University Corvallis, Oregon, Estados Unidos), Universidade Federal de Viçosa (Brasil), entre otras, durante el cual ha ido desarrollando diferentes temas en materias de Ingeniería agrícola y alimentario. Cabe destacar que el docente ha participado como evaluador y referis de artículos en revista Internationales: *journal*, *Brazilian archives of Biology and Technology* y Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica.

[https://www.researchgate.net/profile/Norlan\\_Ruiz\\_Potosme/contributions](https://www.researchgate.net/profile/Norlan_Ruiz_Potosme/contributions)

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

#### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Esta asignatura se enmarca dentro de la materia 5: Calidad, dentro del módulo: alimentación saludable. El contenido de la asignatura de centrará en el desarrollo de Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, Estudio de las normas de calidad y seguridad alimentaria vigentes, Control de proveedores, Control de procesos, Control postventa, Auditorías, Gestión de crisis alimentarias, Evaluación de un sistema de Gestión, Identificación y gestión de peligros en la industria alimentaria.

Ésta asignatura proporcionará a los alumnos del tercer curso del grado de Tecnología e Innovación Alimentaria a analizar y evaluar los riesgos alimentarios, a gestionar la seguridad alimentaria, evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria y la implantación de sistemas de calidad, a su vez suministrará a los alumnos conocimiento básicos y científicos a fin de interpretar la normativa general en materia de seguridad alimentaria, cuyos conocimientos le resultarán necesarios para desarrollar trabajos al objeto de conocer y saber cumplir las regulaciones legales básicas en materia de seguridad alimentaria en un sector laboral alimentario, ya sea en la administración pública o privado para el cumplimiento de las normas de calidad y seguridad alimentaria vigente, para el control del cumplimiento de dicha normativa, así como también la evaluación de un sistema de gestión en el ámbito alimentario.

#### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Introducción y antecedentes de los Sistemas de Gestión de Calidad en la industria alimentaria.
  1. Objetivos, aplicaciones, características de la calidad, aseguramiento de la calidad, gestión de la calidad y mejora continua.
  2. Evolución de la seguridad y calidad alimentaria
  3. Organizaciones internacionales de normalización en calidad alimentaria
  4. Organizaciones españolas de promoción y desarrollo de la calidad alimentaria.
  5. Procesos para la determinación del control de calidad
2. Descripción de las Normas ISO (Sistemas de gestión y control de calidad en el sector alimentario).
  1. Norma ISO 9000/2018: Sistemas de calidad y gestión
  2. Norma ISO 22000/2018: Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos
  3. Norma BRC (British Retail Consortium) vs8. 2018
  4. Norma IFS (Internacional Food Standard) vs7:2018
  5. Norma ISO/IEC 17025:2017: Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración (Versión corregida en fecha 2018-05-09)

6. Norma UNE 155.000. GLOBALGAP. Establecer normas eficaces de certificación y procedimientos de productos agrícolas (frutas y hortalizas).
3. **Características generales para realización de auditoría según Norma ISO 19011:2018. Protocolos de actuación ante una crisis alimentaria.**
  1. Principios, objetivos, recursos para el programa de auditorías
  2. Tipos de auditorías (según formas y alcance)
  3. Directrices y fases para auditoría de los sistemas de gestión.
  4. Protocolos de actuación ante una crisis alimentaria: gestión de alertas, análisis de la información, niveles de gravedad, acciones (inmovilización, retirada y eliminación), acciones correctoras.

#### OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

El desarrollo y contenidos de la asignatura de Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, se complementa la parte teórica con clases prácticas, estudios de casos y ejemplos de específicos de las diferentes Normas ISO, que regulan la calidad, gestión y seguridad de la cadena alimentaria, mostrando los instrumentos y herramientas disponibles para llevar a efecto el control y seguridad de la calidad del sector agroalimentario para concluir con la realización de la auditoría. Como complemento formativo están previstas al menos 2 visitas técnicas a Industrias Alimentarias

#### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Con el fin de fomentar el estudio autónomo, para que el alumno vaya adquiriendo destreza sobre las herramientas aplicables a la gestión de la seguridad alimentaria tanto del sector privado como público, la asignatura se desarrollará de la siguiente manera:

- \* Aula: las clases teóricas y seminarios se impartirán en el aula asignada.
- \* Se utilizará el cañón y la pizarra para exponer los temas.
- \* Sala de ordenadores: Eventualmente, se utilizará la sala de ordenadores para realizar simulaciones prácticas y búsqueda de información.
- \* Moodle: plataforma donde se colgarán los apuntes de la asignatura, ejercicios, materiales de apoyo, esta plataforma será igualmente utilizada para las entregas de los trabajos.

### COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

#### COMPETENCIAS GENERALES:

- CG13. Orientación al cliente
- CG15. Motivación por la calidad

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE08. Capacidad para Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
- CE09. Capacidad para Implantar Sistemas de Calidad

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
- Implantar sistemas de calidad

### BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Heinz Sielaff (2000): Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Acribia (Zaragoza). . ISBN:

84-200-0902-4.

- Juan-José Francisco Polledo (2002): Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva. Editorial: Mundi-Prensa. ISBN: 84-89922-79-9
- J. A. Serra Belenguer, I. Fernández Segovia. (2010): Calidad y seguridad en el sector agroalimentario. Editoria: 1ª edición, Universitat Politècnica de València (València). . ISBN: 9788483636060.
- Asociación Española de Normalización y Certificación (2015): Norma UNE-EN ISO 22000:2015. AENOR (Madrid) . ISBN: 664 UNE une
- Luis Coto Lorenzo. (2008): Auditoría del sistema de APPCC, cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Díaz de Santos (Madrid). ISBN: 9788479788650
- Asociación Española de Normalización y Certificación (2015): NORMA UNE-EN ISO 22000:2015 Sistemas de gestion alimentaria : sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. AENOR (Madrid) . ISBN: 664 UNE

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- ANDREW BOLTON. (2002): Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Editorial: ACRIBIA . ISBN: 9788420009315.
- GLORIA FERRANDIS-GARCIA APARISI. (2014): SEGURIDAD, HIGIENE Y GESTION DE LA CALIDAD ALIMENTARIA. Editorial: SINTESIS. ISBN: 978849077009
- VV.AA (2012): NORMA IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INTERNATIONAL FOOD STANDAR).. IC EDITORIAL. ISBN: 9788415648857
- ANTONIO JIMÉNEZ DEL PINO (2015): INTERPRETACIÓN DE LA NORMA BRC V7 .. Editorial: IC EDITORIAL. ISBN: 9788416433834
- Rafael Sánchez Mohedano (2015): Gestión de la calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria. Sintesis. ISBN: 9788490771587
- Victoria de las Cuevas Irsua (2006): Trazabilidad avanzada. Guía práctica para la aplicación de un sistema de trazabilidad en una empresa alimentaria.. Ideaspropias.. ISBN: 9788498390131

#### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Normativas de los Sistemas de gestión](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx)

[alimentaria](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx)(https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx)

Información sobre la Normativa de Calidad de los Alimentos, Líneas estratégicas para la internacionalización del sector agroalimentario

[the International Organization for Standardization. We develop and publish International Standards.](https://www.iso.org/home.html) (https://www.iso.org/home.html)

ISO is an independent, non-governmental international organization with a membership of 162 national standards bodies. Through its members, it brings together experts to share knowledge and develop voluntary, consensus-based, market relevant International Standards that support innovation and provide solutions to global challenges. You'll find our Central Secretariat in Geneva, Switzerland. Learn more about our structure and how we are governed

[AENOR Contribución a la sociedad](http://www.aenor.com/?gclid=cjwkcajw-itqbrb7eiwaz1c5uwaychmatzkwausrjmcroptevrbwnhagncx0cro-3c7zwwf-znp3ubocxdmqavd_bwe)(http://www.aenor.com/?gclid=cjwkcajw-

itqbrb7eiwaz1c5uwaychmatzkwausrjmcroptevrbwnhagncx0cro-3c7zwwf-znp3ubocxdmqavd\_bwe)

AENOR, El valor diferencial es trabajar con las empresas y los sectores para ayudar a superar las brechas de competitividad relevantes en cada momento económico. Aportamos la confianza en que los distintos actores tienen los conocimientos y los valores importantes para su relación con sus interlocutores clave; aportamos competitividad.

[Seguridad](http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/seccion/alertas_alimentarias.htm)

[Alimentaria](http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/seccion/alertas_alimentarias.htm)(http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/seguridad\_alimentaria/seccion/alertas\_alimentarias.htm)

Red de Alerta Alimentaria Con el objetivo de proteger la salud humana y poder gestionar los riesgos alimentarios para la salud de los consumidores, se dispone de un sistema coordinado de alertas alimentarias, cuyos principios de actuación y funcionamiento se basan en lo establecido en el artículo 25 de la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición y los artículos 50 a 52 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

**Normas sobre la seguridad y calidad**(<https://www.ifs-certification.com/index.php/es/>)

Bienvenido a la web de International Featured Standards (IFS). IFS tiene ocho normas enfocadas en las áreas de alimentación y no alimentación que cubren los diferentes procesos y servicios a lo largo de la cadena de suministro. IFS no determina como tienen que ser estos procesos sino que proporciona una evaluación de los mismos a través de un enfoque basado en el riesgo. Las diferentes normas son utilizadas por fabricantes y distribuidores en todo el mundo para así dar respuesta a la demanda de calidad, transparencia y eficiencia que resultan de la globalización. Para que las normas cubran las necesidades de todas las partes implicadas en su desarrollo participan tanto industria y distribución así como entidades de certificación. En las diferentes secciones de la web encontrará los temas más importantes para los diferentes grupos.

**Discover BRC**(<https://brc.org.uk/>)

Retail is an exciting, diverse and dynamic industry undergoing transformational change. The BRC is at the forefront - enhancing, assisting, informing, and shaping. Our broad range of stakeholders demonstrates how retailing touches almost every aspect of our culture. The BRC leads the industry and works with our members to tell the story of retail, shape debates and influence issues and opportunities which will help make that positive difference. We care about the careers of people who work in our industry, the communities retail touches and competitiveness as a fundamental principle of the industry's success

**European Commission Food, farming, fisheries Food Safety** ([https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en))

The General Food Law Regulation is the foundation of food and feed law. It sets out an overarching and coherent framework for the development of food and feed legislation both at Union and national levels. To this end, it lays down general principles, requirements and procedures that underpin decision making in matters of food and feed safety, covering all stages of food and feed production and distribution. It also sets up an independent agency responsible for scientific advice and support, the European Food Safety Authority (EFSA).

**La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)**(<http://fiab.es/fiab-presentacion/>)

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), tiene como objetivo la defensa de los intereses del sector ante la Administración y los diferentes órganos de decisión, nacionales e internacionales, así como la anticipación ante los retos de futuro que inciden en el desarrollo de su actividad. Constituida por casi medio centenar de asociaciones, la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas impulsa y apuesta por la competitividad, la internacionalización, la innovación, la sostenibilidad, el empleo y el talento dentro del sector.

**La Asociación Española para el Control de la Calidad (AECC)** (<https://www.aec.es/web/guest/>)

AEC: ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD, nuestro propósito es impulsar la Calidad como motor de la competitividad y la sostenibilidad de nuestros profesionales, nuestras empresas y nuestro país. Una Calidad grande, abierta y transformadora que integra a todas las áreas de gestión y grupos de interés de las organizaciones. En la actualidad más 1.000 empresas y de 3.500 profesionales, comprometidos con la misión de la AEC, hacen de la Asociación Española para la Calidad una de las comunidades empresariales de referencia en el impulso transformador de nuestra economía.

#### OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

- \* Revista Alimentaria, investigación, tecnología y seguridad. Ediciones y publicaciones Alimentarias S.A.
- \* Revistas On Line <https://www.foodnavigator.com/>
- \* Código Alimentario Español (Decreto 2484/1967, de 21 de Septiembre)

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

### METODOLOGÍAS:

#### MÉTODO DIDÁCTICO:

Clases expositivas: éste método será utilizado para explicar al alumno los contenidos teórico/prácticos de cada uno de los temas de la asignatura. Las clases Seminario se utilizarán para la resolución de dudas sobre de la materia impartida y tratar aspectos específicos y de orientación de los alumnos para la preparación de los trabajos.

En función de la planificación de otras asignaturas del grado, se prevé la visita conjunta a centros especializados en los que se pueda mostrar al alumno, que lo que estudia en esta asignatura tiene una proyección práctica y relevante.



### MÉTODO DIALÉCTICO:

El método a emplear en las clases de teoría estará apoyado a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la clase magistral, en la cual se desarrollará un esquema de lección apoyado en conocimientos adquiridos previamente. Con ello, se pretende que los alumnos deduzcan las características y fundamentos del tema en estudio utilizando técnicas y dinámicas encaminadas a la participación de los estudiantes, con el objetivo de dotar a los alumnos de una visión global que le permita cuestionarse y reflexionar sobre los contenidos de la asignatura. Además, se utilizarán herramientas digitales y aplicaciones informáticas novedosas en pruebas de conocimientos y resolución de problemas.

### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La planificación de la asignatura de desarrollará, mediante clases magistrales teóricas y prácticas, dentro del horario establecido por la UEMC, hay que destacar que antes de iniciar el tema a exponer, el alumno dispondrá del material didáctico elaborado por el profesor que deberá leer, al objeto que el alumno adquiera el estudio autónomo, y el profesor preguntara en la posterior clase si tiene alguna duda al respecto, con el fin de dar seguimiento del aprendizaje del alumno.

- a. Bloque I: Semana de 1 a 4
- b. Bloque II: Semana de 4 a 11
- c. Bloque III: Semana de 11 a 14

Semana 15: Práctica y estudios de casos aplicando las diferentes Normas de seguridad de gestión y seguridad alimentaria, así como también el uso de las herramientas informáticas para la búsqueda bibliográfica en revistas de impacto.

Las tutorías grupales se realizarán las semanas 5, 8, 10 y 14.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas 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	¿Se evalúa?	CO	CE
Bloque I: Introducción y antecedentes de los Sistemas de Gestión de Calidad en la industria alimentaria.					X											X	X	
Descripción de las Normas ISO (Sistemas de gestión y control de calidad en el sector alimentario).										X						X	X	
Bloque III: Características generales para realización de auditoría según Norma ISO 19011:2018. Protocolos de actuación ante una crisis alimentaria.															X	X	X	
Entrega del trabajo													X			X	X	

### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

La evaluación de la asignatura será de forma periódica a través del curso, respetando las fechas previamente establecidas y fijadas por el profesor.

Para superar la asignatura mediante evaluación continua, el alumno deberá realizar todas las pruebas teóricas y aprobar con un 5.0 en cada uno de ellas, en caso de suspender una, cualquiera de las tres pruebas parciales señaladas, se realizará dicha evaluación el día de la fecha de examen de la prueba ordinaria, según el calendario de la UEMC.

Las evaluaciones de las pruebas de evaluación, que se realizará durante todo el curso, estará contemplado de la siguiente manera:

- \* Primera prueba de evaluación Bloque I: Prueba objetivas (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos) con un 20%. Semana: 5: (17/10/2019)
- \* Segunda prueba de evaluación Bloque II: Pruebas de respuesta corta con un 20%. Semana 10: 21/11/2019
- \* Tercera prueba de evaluación, Bloque III: Pruebas de respuesta larga de desarrollo con 20%. Semana 15: 09/01/2020

\* Prueba final: Entrega y defensa del trabajo: 40% (Fecha de la convocatoria ordinaria, establecida por la UEMC) Completando así el 100% toda la evaluación continua

Para la entrega del trabajo de investigación (Trabajos y proyectos), consistirá los siguientes aspectos:

- A cada grupo se le asignará un tema de trabajo al inicio de cuatrimestre, el profesor entregará a los alumnos un pequeño manual con las directrices elaborada por el profesor, de cómo deben entregar el trabajo y a su vez entregando un solo trabajo en grupo (valoración grupal).
- La valoración individual del trabajo y proyecto, consistirá en que cada alumno del grupo realizará una presentación, apoyándose con el uso de ordenador y medios audiovisuales (Power Point), exponiendo su parte correspondiente o como ellos se hayan distribuido o estimen conveniente el contenido del tema de trabajo.
- Para ambos aspectos antes descrito, la valoración de los trabajos se hará en función del nivel de investigación, calidad de la presentación y defensa del trabajo (preguntas y respuesta), para calificar la nota total de los puntos antes referidos.
- La entrega del trabajo en grupo será de dos modalidades impreso y cada grupo colgará el trabajo en la plataforma Moodle, en la semana 15 o con fecha tope tres días antes de la evaluación ordinaria.
- Se penalizará las faltas ortográficas con 0.1 en los trabajos tanto impresos como digital
- En caso de no tener aprobado el trabajo, se abrirá otro plazo de entrega en la fecha establecida.
- Los trabajos que hayan sido desarrollados a través de plagio, quedaran suspensos teniendo que presentarse en convocatoria 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.

#### **CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

En la Evaluación Extraordinaria los alumnos que no hayan aprobado la asignatura en evaluación continua, se examinarán de todos los contenidos, es decir de todos los bloques que contempla la asignatura, destacando los siguientes aspectos a considerar:

1. No se guardará ninguna de las notas obtenidas de las evaluaciones continuas.
  2. No se guardará ninguna de las notas obtenidas en las tres pruebas establecidas durante el curso
  3. La nota del trabajo no se guardará ni se contemplará para presentarse a la prueba extraordinaria
- En la evaluación extraordinaria se realizará un sólo examen con todos los bloques de la asignatura, el cual estará desglosado en tres partes de las siguientes características:
1. Bloque I: Prueba objetivas (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos) = 30%
  2. Bloque II: Pruebas de respuesta corta = 30%
  3. Bloque III: Pruebas de respuesta larga de desarrollo 40%
- Sumando así un total de 100%

#### **SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PORCENTAJE (%)</b>
Pruebas de respuesta corta	20%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	20%
Trabajos y proyectos	40%
Pruebas objetivas	20%

#### **EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:**

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo

ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

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