

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Microbiología de Alimentos
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
GRUPO: 1718-M
CENTRO: Escuela Politécnica Superior
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Básico
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
SEMESTRE: 1º 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: Ana Cristina Aldavero Peña
EMAIL: caldavero@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 08:00 horas
BREVE CV: D ^a Ana Cristina Aldavero Peña, Doctora Ingeniera Agrónoma especializada en Industrias Agroalimentarias. Profesora de la Universidad de Zaragoza y de la Universidad de Valladolid, ha sido responsable de diferentes asignaturas de las titulaciones Ingeniero Técnico Agrícola, Fisioterapia y Enfermería. Tutora y miembro de tribunal de Proyectos fin de Carrera vinculados con la Industria Alimentaria.
ACTIVIDAD EN EMPRESAS Y PROFESIÓN LIBRE Control de Calidad en Industrias agroalimentarias y gestión de proyectos de I+D+i. Veedora del Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria. Es coautora de diferentes artículos de revistas internacionales con gran índice de impacto en el campo de la innovación y desarrollo agroalimentario. Especialista en Análisis sensorial de alimentos y miembro de la Academia Castellano-Leonesa de Gastronomía, ha participado en numerosos congresos nacionales e internacionales relacionados con las industrias Alimentarias.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA: La Microbiología de los alimentos es un campo de estudio que enlaza de forma directa por una parte con el Control de la Calidad y la Seguridad alimentaria y por otra parte con la Tecnología e Innovación en la Industria Alimentaria. Contribuye a adquirir competencias indispensables en proceso productivo de la Industria Alimentaria y está íntimamente ligada a otras asignaturas del grado como la Química de alimentos, la Biotecnología alimentaria y la Biología ambiental y alimentaria. Esta asignatura proporcionará al alumno conocimientos sobre:
--

- La estructura de los microorganismos, el crecimiento y metabolismo microbiano.
- Los principales microorganismos patógenos y parásitos transmitidos por alimentos.
- Las intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
- Las modificaciones de los alimentos causadas por el crecimiento microbiano.
- Los métodos de detección y las técnicas utilizadas en el análisis microbiológico de los alimentos.
- Los principales grupos de microorganismos que participan en la transformación y en los procesos de la industria agroalimentaria.
- Innovación y microbiología aplicada.

No se requieren conocimientos previos para cursar la asignatura.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

- Clases teóricas:

Bloque I: Conceptos básicos de Microbiología de los alimentos

Esta primera parte teórica tiene como objetivo dar a conocer la Microbiología como la ciencia encargada del estudio y análisis de los microorganismos, así como las técnicas convencionales para su manejo y estudio en laboratorio.

Se estudia la diversidad del metabolismo microbiano y las diferentes formas de obtención de energía y nutrientes.

Se tratan los conceptos fundamentales en microbiología de los alimentos: la inocuidad y los factores que influyen en el crecimiento y la supervivencia.

TEMAS

1. Introducción a la microbiología: Historia de la microbiología e importancia actual
2. Clasificación: taxonomía, filogenia y genética de microorganismos
3. Nutrición y reproducción microbiana
4. Microbiología de los alimentos y ecología microbiana
5. Factores que influyen en el crecimiento y supervivencia de los microorganismos. Estrategias de control
6. Métodos generales en microbiología
7. Métodos de análisis de alimentos y aguas

BLOQUE II: Microorganismos en los alimentos

En esta segunda parte se estudian los efectos positivos y adversos de la presencia de microorganismos sobre diferentes alimentos, los procedimientos para la detección de contaminación microbiana y métodos de prevención.

Los principales procesos de producción de alimentos en los que intervienen microorganismos y los efectos beneficiosos de los mismos para el hombre.

La innovación y aplicación de técnicas basadas en el conocimiento microbiano para la mejora de procesos tecnológicos de la Industria Alimentaria.

TEMAS

8. Microorganismos que alteran los principales grupos de alimentos.
9. Bacterias patógenas transmitidas por alimentos y agua
10. Virus y parásitos
11. Intoxicaciones alimentarias
12. Métodos de muestreo, análisis de alimentos y normativa.
13. Microbiología aplicada a la producción de Alimentos: Microorganismos con valor industrial, principales productos alimentarios basados en procesos microbianos.

14. Innovación en la Industria Agroalimentaria basada en la microbiología

- **Clases prácticas:**

Las prácticas son de carácter obligatorio.

Se realizarán en el laboratorio de Biología de la Universidad 1317 (Edificio 1) y constarán de una introducción teórica y la ejecución práctica posterior siguiendo un guión de prácticas.

La fecha de realización y la temática podrán sufrir modificaciones a lo largo del curso, bajo criterio del profesor responsable de la asignatura.

P1. El laboratorio de Microbiología: Conocimiento del lugar de trabajo, equipos, materiales y protocolos de toma de muestras, trabajo en esterilidad.

P2. Preparación de medios de cultivo. Tipos de medios (I).

P3. Preparación de medios de cultivo. Tipos de medios (II).

P4. Cultivo de microorganismos en placa. Técnicas de siembra

P5. Recuento de Microorganismos y técnica del número más probable (NMP)

P6. Observación microscópica de parásitos nematodos: Anisakis en pescados.

P7. Observación microscópica de levaduras y esporas de hongos comestibles.

P8. Análisis microbiológico de la contaminación ambiental y de manipuladores de alimentos. Técnicas de muestreo. Trabajo grupal.

P9. Microbiología aplicada a Industria alimentaria: Fermentaciones lácticas, elaboración de yogur.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

- Aula: las clases teóricas y tutorías individuales o grupales, se impartirán en el aula asignada 1116 (Edificio 1)
- Laboratorio: las clases prácticas se realizarán en el laboratorio de Biología 1317 (Edificio 1) donde se impartirán las explicaciones necesarias para el desarrollo de las mismas.

El profesor utilizará el cañón y la pizarra para exponer los temas.

Se utilizarán recursos audiovisuales como apoyo en las clases teóricas y software predictivo aplicado al campo de la microbiología.

- Sala de ordenadores: 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, enunciados de trabajos y prácticas; esta plataforma será igualmente utilizada para las entregas de trabajos, puesta en común y prácticas, etc. Por parte de los alumnos.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG10. Compromiso ético
- CG15. Motivación por la calidad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE06. Capacidad para Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- CE25. Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Analizar y evaluar los riesgos alimentarios

- Conocer, comprender y utilizar los principios de aplicaciones de la biotecnología alimentaria

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Bourgeois C.M., Mesle J.F., Zucca J. (1994) *Microbiología alimentaria, Volumen I, Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Bourgeois C.M., Larpent J.P., García B. (1995) *Microbiología alimentaria, Volumen II, Fermentaciones alimentarias*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Jay J., Asensio M.A., Minguillón F., Ordoñez J.A. (2009). *Microbiología moderna de los alimentos*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Pascual M.R., Pascual V. (2000). *Microbiología alimentaria [recurso electrónico] metodología analítica para alimentos y bebidas*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Linder E. (1995). *Toxicología de los alimentos*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Koopmans P.G., Cliver D.O., Bosch A. (2010). *Virus de transmisión alimentaria*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Vandevenne C.A., Escolá M. (2002). *Métodos de análisis microbiológicos de alimentos*. Díaz de Santos. Madrid
- Gamazo C., López-Goñi I., Díaz R. (2005). *Manual práctico de microbiología*. Elsevier Masson. Barcelona

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Bamforth C. W. (2007). *Alimentos, fermentación y microorganismos*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Pedrós-Alió, C. (2013), *La vida al límite*. Madrid. CSIC : los libros de la Catarata
- Casamayor E., Gasol J. (2012), *Microbios en acción : biodiversidad invisible con efectos bien visibles*. Madrid. CSIC : los libros de la Catarata
- AENOR (2010). *Microbiología de los Alimentos*. AENOR
- Pascual M., Calderón V. (2000) *Microbiología alimentaria: Metodología analítica para alimentos y bebidas*. (2ª ed.). Madrid, España: Díaz de Santos, S.A.
- BALDRY P. (1981) *La batalla contra las bacterias*. Reverté, Barcelona.
- Linder E. (1995). *Toxicología de los alimentos*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Carrascosa A. (2011) *Los microbios que comemos*. Madrid : CSIC
- Forsythe S. Sanz B. (2012) *Higiene de los alimentos: microbiología y HACCP*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Lightfoot N., Maier E.A. (2002) *Análisis microbiológico de alimentos y aguas : directrices para el aseguramiento de la calidad*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Varnam A.H., Sutherland J.P. (1995). *Carne y productos cárnicos : tecnología, química y microbiología*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Varnam A. H., Sutherland J.P. (1995). *Leche y productos lácteos : tecnología, química y microbiología*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Prada C. ; Rey de las Moras M.C. (2011). *Evolución y gestión integral del riesgo alimentario en la cadena de producción, monitorizando las principales bacterias patógenas de origen alimentario*. Proyecto FC UEMC
- Collard P. (1985). *El desarrollo de la microbiología*. Reverté. Barcelona
- Carrascosa V., Muñoz R., González R. (2005). *Microbiología del vino*. A. Madrid Vicente Ediciones. Madrid
- Spellman F.R., Drinan (2004). *Manual del agua potable*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Tortora G., Funke B.R., Case C.L. (2007). *Introducción a la microbiología*. Editorial Médica Panamericana. Madrid

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

<http://www.icsmf.org/pdf/fso%20objectives/guiasimplificadosp.pdf>

ICMSF. Guía simplificada para el entendimiento y uso de objetivos de inocuidad de los alimentos y objetivos de rendimiento.

http://www.who.int/foodsafety/areas_work/microbiological-risks/es/

Organización mundial de la salud-riesgos microbiológicos

<https://www.ifst.org/about-ifst>

Observatorio para la Seguridad Alimentaria UK.

<http://www.cnta.es/>

Centro nacional de Seguridad y tecnología alimentaria. Noticias de tecnología para la seguridad alimentaria y plataforma de vigilancia.

<http://www.fao.org/3/a-t0451s.pdf>

FAO. (2017). Manual para el control de Calidad de alimentos.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/criterios_microbiologicos.htm

Página de referencia de la Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición para la consulta de legislación y normativa relacionada con la calidad y seguridad alimentaria.

<http://eur-lex.europa.eu/search.html>

Página para la búsqueda de normativa en general y en particular de los textos consolidados del REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

http://bscw.rediris.es/pub/bscw.cgi/d311306-3/*/*/*normicro.htm

Base de datos con todos los parámetros microbiológicos por tipo de alimento en España.

<http://www.uv.es/uvweb/coleccion-espanola-cultivos-tipo/es/documentacion/instrucciones-tecnicas-procedimientos/instrucciones-tecnicas-procedimientos-1285877768269.html>

Instrucciones técnicas y procedimientos para el cultivo y manejo de cepas y las instrucciones de seguridad. Colección de cultivos tipo

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

Bases de datos de trabajos de investigación

<https://www.elsevier.com/>

Bases de datos de trabajos de investigación

<http://www.sciencedirect.com/>

Bases de datos de trabajos de investigación

<http://normasapa.com/como-referenciar-trabajo-de-grado-o-tesis-con-normas-apa/>

Normas para referenciar trabajos de investigación

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

- Revista Alimentaria, investigación, tecnología y seguridad. Ediciones y publicaciones Alimentarias S.A.
- <http://www.combase.cc/es/> software predictivo, datos online sobre la supervivencia y crecimiento de microorganismos patógenos en distintas condiciones ambientales.

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, la clase presencial se llevará a cabo en el aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos con el apoyo de presentaciones con ordenador, las cuales serán puestas a disposición de los alumnos en el servicio de reprografía y en la plataforma Moodle, para el mejor seguimiento de las clases.

Las tutorías grupales se utilizarán para la resolución de dudas sobre de la materia impartida, también se tratarán aspectos específicos y de orientación de los alumnos para la preparación de los trabajos individuales y/o grupales.

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, a través del cual se desarrollará un esquema de lección apoyado en conocimientos que se han ido adquiriendo previamente, para que los alumnos deduzcan, las características y fundamentos del tema en estudio. Se realizarán en las tutorías grupales debates o pruebas de conocimientos a modo de concursos/juegos por equipos con el objetivo de repasar materia y resolver dudas.

MÉTODO HEURÍSTICO:

En el caso de las clases prácticas el método a usar será el heurístico o de investigación.

Las clases prácticas servirán para profundizar y poner en práctica los conocimientos teóricos adquiridos. Los alumnos contestarán los cuestionarios diseñados por el profesor: para afianzar conocimientos y hacer un seguimiento de los alumnos, el profesor propondrá lecturas y ejercicios relacionados con la materia que se entregarán dentro de cada plazo previsto, constituyendo así la nota de prácticas.

Trabajos en Grupo para el aprendizaje cooperativo/colaborativo.

En el comienzo de curso, el profesor planteará una serie de actividades a desarrollar en equipo, los alumnos elegirán una de ellas y asumirán las tareas individuales enfocadas a conseguir resultados globales, con la finalidad de que todos los alumnos del grupo, aprendan lo mismo y adquieran la responsabilidad de su tarea como parte de un objetivo común y de trabajo en equipo. El trabajo será de carácter divulgativo y será expuesto en el centro mediante pósters o infografías.

El profesor será responsable en todo momento de coordinar y resolver los problemas que surjan durante el desarrollo de la actividad, los alumnos serán libres de elegir el diseño o la metodología mas apropiada para transmitir las conclusiones a las que lleguen tras la realización del proyecto.

El profesor subirá a la plataforma Moodle artículos y lecturas de apoyo con monográficos o información de interés que complementen aspectos del temario que por su complejidad o extensión así lo requieran.

Se propondrá además un trabajo de investigación y reflexión individual en torno a algún tema específico y de vanguardia de la materia seleccionada, estos trabajos serán calificados con exposición oral. Las características y contenidos mínimos de los mismos serán explicados en clase y la convocatoria con los plazos de entrega y normas de presentación y criterios de calificación se colgarán en Moodle.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

- Semana 1

Guía docente-recursos-planificación de la asignatura-bibliografía.

Tema1. Introducción a la microbiología: Historia de la microbiología e importancia actual.

- Semana 2

Tema2. Clasificación: taxonomía, filogenia y genética de microorganismos.

Tema3. Nutrición y reproducción microbiana

- Semana 3

Tema4. Microbiología de los alimentos y ecología microbiana.

Tema5. Factores que influyen en el crecimiento y supervivencia de los microorganismos

- Semana 4

Tema6. Métodos generales en microbiología.

Comienzo de Prácticas.

P1. El laboratorio de Microbiología: Conocimiento del lugar de trabajo, equipos, materiales y protocolos de toma de muestras, trabajo en esterilidad. Explicación de la elaboración de guiones de prácticas. Clase + visita laboratorio

- Semana 5

Tema7. Métodos de análisis de alimentos y agua.

P2. Preparación de medios de cultivo. Tipos de medios (I).

- Semana 6

REPASO GENERAL PRIMER BLOQUE-CONCURSO CONOCIMIENTOS

- Semana 7

Tema8. Microorganismos que alteran los principales grupos de alimentos.

P3. Preparación de medios de cultivo. Tipos de medios (II).

- Semana 8

Tema9. Bacterias patógenas transmitidas por alimentos y el agua.

P4. Cultivo de microorganismos en placa. Técnicas de siembra.

- Semana 9

Tema10. Virus y parásitos.

P5. Recuento de Microorganismos y técnica del número más probable (NMP)

- Semana 10

Tema11. Intoxicaciones alimentarias.

P6. Observación microscópica de parásitos nematodos: Anisakis en pescados.

- Semana 11

P7. Observación microscópica de levaduras presentes en la fruta y esporas de hongos comestibles..

- Semana 12

Tema12. Métodos de muestreo, análisis de alimentos y normativa. Explicación trabajo grupal.

P8. Análisis microbiológico de la contaminación ambiental y de manipuladores de alimentos. Técnicas de muestreo- **TRABAJO GRUPAL.**

- Semana 13

Tema13. Microbiología aplicada a la producción de Alimentos: Microorganismos con valor industrial, principales productos alimentarios basados en procesos microbianos (2h)

P9. Microbiología aplicada a Industria alimentaria: Fermentaciones lácticas: elaboración de Yogur.

- Semana 14

Tema14. Innovación en la Industria Agroalimentaria basada en la microbiología.

Seguimiento y control de los procesos fermentativos y crecimiento bacteriano.

Finalización trabajo grupal. Fecha límite entrega moodle trabajo individual.

- Semana 15

REPASO GENERAL SEGUNDO BLOQUE-CONCURSO CONOCIMIENTOS

Fecha límite de entrega de actividades retrasadas.

Defensa del trabajo en grupo: se procederá a la exposición de los pósters en la escuela en el espacio destinado para tal fin y a la entrega de una memoria con el contenido del mismo.

- Semana 16

Semana destinada a la presentación oral de los trabajos individuales. El alumno dispondrá de un tiempo limitado, transcurrido el cual el profesor y/o el resto de alumnos podrán realizar un máximo de 3 preguntas relacionadas con el tema

- Semana 17-18

Examen teórico

TUTORÍAS INDIVIDUALES

Además de las 4 horas de tutorías grupales definidas con contenido ya estipulado, los alumnos podrán asistir a tutorías individuales para resolver otras dudas sobre los contenidos de la asignatura los martes de 8 a 9h en el aula 1116

TUTORÍAS GRUPALES

Se programan tutorías grupales, de asistencia no obligatoria. Se llevarán a cabo de 8 a 9 horas los siguientes días: 14 de noviembre, 21 de noviembre de 2017, 9 y 16 de enero de 2018. Las fechas son orientativas y susceptibles de cambios en función de la marcha de la asignatura. El profesor podrá profundizar en algún tema específico

relacionado con el temario, se resolverán dudas referentes al temario tanto práctico como teórico y se establecerán los criterios para el mejor aprovechamiento y realización de las prácticas y trabajos planteados. En función de la disponibilidad de los ponentes, podrán emplearse para impartir charlas impartidas por profesionales del sector.

Se expondrá la metodología de examen y criterios de calificación.

Para aquellos alumnos que no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria y tengan que recuperar todo o parte de la misma en julio, se habilita la semana del 26 de junio al 30 de junio para Tutoría grupal de 2h. El día y hora exactos, se comunicará al alumno con la suficiente antelación.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica. 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?	EO	EE
Repaso bloque 1 Concurso de Nivel						X										X	X	
Fecha límite entrega Trabajos individuales														X		X	X	
Repaso bloque 2 Concurso de Nivel															X	X	X	
Exposición trabajo Grupal															X	X	X	
Fecha límite entrega Tareas retrasadas														X		X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN:

EVALUACION ORDINARIA

La nota final de la asignatura se calcula de la siguiente manera:

- Evaluación continua (60%): 10% (Nota ejercicios propuestos, lecturas, asistencia a prácticas)+ 10% (trabajo grupal)+ 10% (concurso grupal de conocimientos 1º Bloque) + 10% (concurso grupal de conocimientos 2º Bloque)+ 20% (Nota de la exposición del trabajo individual).

Todas las entregas fuera de plazo penalizan la nota en un 10%.

- Examen Final (40%)*

*El examen teórico final durará un máximo de 2.00h y consistirá en:

14 preguntas cortas, 14 preguntas de V/F, 14 preguntas de múltiple opción, 3 preguntas de desarrollo a elegir 2.

Se requiere una nota mínima de 4 puntos para poder realizar media entre las calificaciones obtenidas en la evaluación continua y la nota del examen escrito.

EVALUACION EXTRAORDINARIA

En Julio, la calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba escrita de convocatoria extraordinaria. No se guardan ni exámenes parciales aprobados, ni trabajos aprobados ni cualquier otra calificación obtenida durante el transcurso de la asignatura en convocatoria ordinaria.

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

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.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	7,2%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	18,4%
Pruebas orales	20%
Trabajos y proyectos	10%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	5%
Técnicas de observación	5%
Portafolio	5%
Pruebas objetivas	14,4%
Informes de prácticas	10%
Escalas de actitudes	5%

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.