

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Prácticas en Empresa
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Ingeniería Agroalimentaria
GRUPO: 1718-U
CENTRO: Escuela Politécnica Superior
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 4º
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: María Cruz Rey de Las Moras
EMAIL: mcrey@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Jueves a las 18:00 horas
BREVE CV: <p>Mª Cruz Rey de las Moras es Doctora en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad de León, Ingeniero Agrónomo por la Universidad de León e Ingeniero Tco. Agrícola por la Universidad de Valladolid.</p> <p>Tiene probada experiencia profesional en Dptos. de Calidad e I+D+i en industrias agroalimentarias de gran prestigio como el Grupo Leche Pascual, el C.R.D.O. Ribera del Duero en Bodegas Vega Sicilia o Matarromera, el Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla y León -LILCyl-, etc.</p> <p>Máster en Química Experimental y Laboratorios por la Universidad de Valladolid, Food Safety Management Systems Auditor IRCA-FS/11/SP/1438- , Quality Management System Auditor IRCA-SSCE/QMSLAC/509600/P/21078-, Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicología - 1038/NS/2005- y Agente de Desarrollo Local por el Inst. de Desarrollo Comunitario, además de Técnico en Diseño Industrial.</p> <p>Actualmente su trabajo como investigador principal del equipo de innovación alimentaria se centra en la investigación y mejora continua aplicada en el campo de la biotecnología y procesos agroalimentarios, mediante colaboraciones con empresas y entidades punteras del sector (CSIC, JCyL, Grupo Siro, Nestlé, Grupo DIA, La Iscariense, Donuts, Helios, Cocimar, Grupo Miguel Vergara, etc.), así como con otras universidades como UVA, UOC, etc.</p> <p>Es Directora del Máster en Biotecnología, Investigación y Seguridad Alimentaria, Coordinadora del grado en Tecnología e Innovación Alimentaria y profesora de ingeniería agroalimentaria de la UEMC. Fue Directora del Dpto. de Enseñanzas Técnicas 8 años, coordinadora de la titulación de ingenieros agrónomos durante 6 años, 1 año de la titulación de grado en ingeniería agroalimentaria y directora del Gabinete de Calidad y Estudios durante otro año.</p> <p>Es doctora acreditada en las figuras de prof. colaborador, prof. ayudante doctor, prof. de universidad privada y prof. contratado doctor de universidad pública. Se le otorgó la "excelencia" en la evaluación DOCENTIA de Junio de 2011.</p>

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de prácticas se apoya en:

- .- Seminarios de apoyo.
- .- Periodo de prácticas apoyado en tutorías. G

Según la normativa vigente, las prácticas en empresa se ofrecen en la segunda mitad del plan de estudios. Para su mejor aprovechamiento se recomienda que se cursen en el último año del Grado cuando ya se han acumulado la mayoría de las competencias específicas que en éste han de desarrollarse. Es muy aconsejable que el alumno posea los conocimientos básicos de las materias encuadradas en el módulo de Contenidos Específicos de la Ingeniería agroalimentaria. La realización de las Prácticas en empresas e instituciones correspondientes a la asignatura de prácticas, es el marco idóneo donde el alumno profundizará en los conocimientos, capacidades y actitudes que ha adquirido y desarrollado en su formación universitaria previa. Este vínculo directo con la realidad empresarial, completará y complementará su formación teórica con la experiencia práctica. A través de estas prácticas, los alumnos tomarán contacto con una situación laboral real que les facilitará nuevos escenarios de aprendizaje y práctica profesional, tutelados siempre académicamente por el profesorado, y diseñadas en función de los principios de calidad e innovación docente que requiere esta nueva dimensión pedagógica en las aulas universitarias. La asignatura de practicas tiene una gran importancia en la titulación de Grado en Ingeniería agroalimentaria, ya que facilita al alumno el conocimiento del funcionamiento de las empresas, sus métodos de trabajo y su organización. El conocimiento de las cualidades personales y de las expectativas profesionales de cada estudiante permite asignar convenientemente las prácticas en empresas, alcanzando así un alto grado de satisfacción de las partes y una elevada empleabilidad.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

- Seminarios de apoyo.
- Periodo de prácticas apoyado en tutorías.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Correo electrónico. Teléfono. Modelo de memoria final.

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:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG02. Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- CG03. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
- CG04. Formación y perfeccionamiento de la capacidad comunicativa oral y escrita en una segunda lengua (inglés)
- CG05. Gestión por objetivos
- CG06. Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico
- CG07. Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes
- CG08. Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación
- CG09. Pensamiento lógico
- CG10. Planificación
- CG11. Desarrollar un discurso con claridad y eficacia potenciando la propia imagen y el autocontrol personal, siendo capaz de adaptar el discurso a auditorios especializados y no especializados
- CG12. Adquirir un compromiso ético de respeto a la dignidad humana, los derechos y libertades fundamentales de todas las personas, y la igualdad de hombres y mujeres
- CG13. Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales
- CG14. Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural
- CG15. Capacidad para adquirir una conciencia respetuosa reconociendo la interdependencia de los derechos humanos, el desarrollo sostenible y la paz
- CG16. Conocimiento, respeto y actitud positiva hacia la diversidad de personas y culturas
- CG17. Liderazgo.
- CG18. Motivación por la calidad
- CG19. Adaptación a nuevas situaciones

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE01. Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en ingeniería.
- CE02. Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la ingeniería
- CE03. Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación en problemas relacionados con la ingeniería. Climatología
- CE04. Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas
- CE05. Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la ingeniería
- CE06. Capacidad para conocer y comprender el funcionamiento de nuestro sistema económico y de mercado y en especial la empresa como entidad central en relación al ejercicio de una actividad de carácter profesional
- CE07. Conocer los fundamentos del derecho que rigen la normativa legislativa en un marco autonómico, nacional e internacional en materia medioambiental
- CE08. Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente
- CE09. Conocimientos básicos sobre el uso de una segunda lengua (inglés)
- CE10. Capacidad para integrar las evidencias experimentales encontradas en los estudios de campo y/o laboratorio con los conocimientos teóricos
- CE11. Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados

con la jardinería y el paisajismo

- CE12. Capacidad de visión espacial y conocimiento de las técnicas de representación gráfica, tanto por métodos tradicionales de geometría métrica y geometría descriptiva, como mediante las aplicaciones de diseño asistido por ordenador
- CE13. Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, cárnicas, pesqueras y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo
- CE14. Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos
- CE15. Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas
- CE16. Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas
- CE17. Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal
- CE18. Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica, termodinámica, campos, y ondas y electromagnetismo y su aplicación para la resolución de problemas propios de la ingeniería.
- CE19. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Identificación y caracterización de especies vegetales
- CE20. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación
- CE21. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Las bases de la producción animal. Instalaciones ganaderas
- CE22. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera
- CE24. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Levantamientos y replanteos topográficos. Cartografía, Fotogrametría, sistemas de información geográfica y teledetección en agronomía
- CE25. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: cálculo de estructuras y construcción, hidráulica, motores y máquinas, electrotecnia, proyectos técnicos
- CE26. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales
- CE27. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares
- CE28. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunica y adoptar los avances en el campo agrario
- CE29. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Valoración de empresas agrarias y comercialización
- CE30. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería y tecnología de los alimentos
- CE31. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos en las industrias agroalimentarias. Modelización y

- optimización. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria. Análisis de alimentos. Trazabilidad
- CE32. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las industrias agroalimentarias

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- El estudiante a ser capaz de entrar en contacto con la realidad laboral lo cual le aporta una experiencia y visión del mundo laboral (funcionamiento, métodos de trabajo y su organización) relacionada con los conocimientos teóricos impartidos a lo largo del grado de Ingeniero Técnico Agrícola en Industrias

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Es fundamental que el alumno tenga como materiales de consulta las principales referencias bibliográficas aportadas en cada una de las asignaturas del plan de estudios y que estén directamente relacionadas con el ámbito empresarial donde realiza las prácticas. Además, es imprescindible estar familiarizado con la prensa diaria y especializada.

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

<http://www.uemc.es/p/cemcap>

Su objetivo es facilitar la conexión tanto de los estudiantes de la UEMC como de los recién egresados con el mundo laboral. Para ello tramita las prácticas en empresas e instituciones y ejecuta la estrategia de empleo: UEMC Emplea, integrada por programas de formación, inserción y orientación laboral, con el objetivo de facilitar y acompañar al alumno hacia su primer empleo.

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

<http://www.todotrabajo.com/> <http://www.infoempleo.com/> <http://www.trabajo.org/>
<http://www.monster.es/> <http://www.infoempleo.com/> <http://www.untrabajo.com/>
<http://www.yahoraquehago.org/> <http://www.bolsatrabajo.com/> <http://www.redconecta.com/>
<http://www.elmundo.es/clasificados/> <http://www.adecco.es/> <http://www.teletrabajo.es/>
<http://www.laboris.net> <http://www.oficinaempleo.com/> <http://www.tutrabajo.org>
<http://www.canaltrabajo.com> <http://www.infojobs.net> <http://www.oficinaempleo.com> <http://www.inem.es/>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO HEURÍSTICO:

Esta asignatura se desarrollará, casi en su totalidad, en la empresa o institución en que se realicen las prácticas. Las horas restantes se repartirán entre los seminarios obligatorios, las tutorías generales o específicas fijadas por el profesor tutor de prácticas y las producidas mediante correo electrónico, y la memoria que elaborará el alumno sobre su estancia en prácticas. El tutor está a disposición del alumno durante el curso, las tutorías tendrán lugar los lunes de 15:00 a 17:00h en el despacho del profesor (1307).

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Al inicio del semestre se realizará un seminario informativo en el aula donde se les informará oportunamente a los alumnos de las cuestiones más relevantes a la hora de realizar las prácticas. Antes de iniciar las prácticas, durante y tras su finalización los alumnos asistirán a sus correspondientes tutorías personales con el tutor de prácticas. El seminario informativo se realizará en las primeras semanas lectivas del primer semestre, siendo obligatoria la asistencia de todo el alumnado matriculado de la asignatura. El objetivo es presentar la asignatura de Prácticas al alumnado, incidiendo en aspectos como: - Contextualización y relevancia de la asignatura en el plan de estudios. -

Carácter y objetivos de la asignatura. - Requerimientos administrativos necesarios: procedimiento general. - Presentación del Plan de Tutorías. - Premisas de actuación básicas en el centro de trabajo. - Pautas para confeccionar la Memoria de Prácticas. - Sistema de evaluación de la asignatura.

Todos los alumnos que deseen realizar prácticas deben acudir a una tutoría inicial en el horario propuesto por el profesor tutor de prácticas, con el fin de organizar la realización de dichas prácticas con carácter individual: inicio del período de prácticas, ámbito de realización, cauces administrativos, cuando y como contactar con el profesor tutor a lo largo del curso académico, etc. Una vez que el alumno cumpla con los procedimientos administrativos determinados por el CEMCAP de la Universidad (Centro de Empleo y Carrera Profesional) y comience sus prácticas, tendrá al menos tres tutorías personales con el profesor de la asignatura (una al inicio de la estancia en prácticas, una en la mitad del período y otra justo antes de finalizar). Las tutorías se planificarán en el horario establecido por el profesor para este fin y serán obligatorias para los alumnos. En la primera tutoría el profesor presentará a los alumnos el guión de la memoria de trabajo que se debe confeccionar, además de la propuesta de trabajo de las siguientes tutorías. El profesor de la asignatura facilitará al alumno el calendario de estas tutorías personales conforme a la fecha de inicio y finalización de sus prácticas. En el seguimiento tutorial también se contempla la tutoría virtual a través del correo electrónico. El objetivo de las tutorías es realizar el seguimiento académico de la formación práctica de los alumnos en sus centros de trabajo con el fin de verificar el programa de trabajo propuesto. El programa propuesto debe consolidar las competencias genéricas y específicas adquiridas, desarrolladas y trabajadas en el Grado en Ingeniería agroalimentaria, así como a lograr los resultados de aprendizaje diseñados en esta materia.

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
Actividad evaluable															X	X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN:

El objetivo final de la asignatura Prácticas Externas es que el alumno adquiera las competencias y habilidades necesarias para el ejercicio profesional y laboral. La evaluación de las Prácticas Externas responde a este objetivo y permite otorgar al alumno una calificación final, con el fin de computarle los créditos en la configuración de su expediente académico. Para la evaluación y calificación de las Prácticas Externas se tomará en cuenta:

1. El Informe de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad (IETE).
2. La Memoria Final de prácticas elaborada por el estudiante (MF).
3. El Informe de Evaluación emitido por el Tutor Académico (IETA).

La ponderación de cada uno de estos tres componentes en el total de la calificación es:

1. El Informe de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad. El sistema de evaluación utilizado son las "Escala de actitudes" (ponderación mínima 50%, máxima 60%).
2. El Informe de Evaluación emitido por el Tutor Académico y la Memoria Final de prácticas elaborada por el estudiante. El sistema de evaluación utilizado son los "Informes y memorias de prácticas" (ponderación mínima 30%, máxima 40%). La labor de seguimiento cercano del alumno a través de ambos tutores, midiendo su desempeño, valorando su aprendizaje y, asegurando la puesta en práctica de las competencias sistémicas adquiridas durante el período de prácticas en la empresa, se evalúa mediante el sistema de evaluación "Técnicas de observación" (ponderación mínima 10%, máxima 20%). El Informe de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad (IETE) tiene un mayor peso en la calificación al ser la empresa/entidad quien dispone de mayor información sobre las capacidades, habilidades, conocimientos y destrezas del estudiante mostradas en la realización de las actividades encomendadas en el programa formativo de las prácticas, así como su adaptación a un ambiente laboral o profesional real. El Centro de Empleo y Carrera Profesional (CEMCAP) proporcionará al Tutor de la Empresa/Entidad un modelo estandarizado para la evaluación de un conjunto de ítems que permitirán calificar el desempeño del estudiante durante el periodo de prácticas. La empresa colaboradora es la responsable de designar el tutor, el cual debe ser una persona vinculada a la entidad colaboradora, con experiencia profesional y con los conocimientos y actitudes necesarias para la realización de una tutela efectiva. Los Informes de

Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad (IETE) en que se haga constar que el alumnado ha suspendido su periodo de prácticas curricular, supondrá que el alumno tenga derecho a una segunda convocatoria. El Tutor Académico valorará el grado de cumplimiento de los objetivos y de la evolución en las competencias adquiridas por el alumno, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Valoración de la Memoria Final de prácticas elaborada por el alumno. La memoria final ha de ser presentada en un plazo máximo de un mes desde la finalización del periodo de práctica, siguiendo el modelo que le facilitará el tutor. El incumplimiento de este plazo puede conducir a que el profesor-tutor decline la evaluación de la misma. Con la memoria final se pretenden evaluar objetivos más académicos planteados al estudiante, de manera que por esta vía se juzgarán: la capacidad del estudiante para exponer razonada y fundadamente las tareas llevadas a cabo durante la práctica; que éstas no han sido realizadas de manera simplemente mecánica, sino que conoce la razón de las mismas, acreditándose de esta forma la aplicabilidad racional de los conocimientos y habilidades adquiridos a lo largo del Grado; y que la redacción, presentación y el uso de terminología son adecuados desde un punto de vista técnico y profesional. Tanto la Memoria Final como el Informe de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad (IETE) deberán aprobarse para dar por superada la asignatura. Las faltas de ortografía y el plagio serán motivo de suspenso.

- Valoración de las competencias interpersonales desarrolladas por el alumno durante el periodo de prácticas a través de las tutorías mantenidas con él (sistema de evaluación "Técnicas de Observación", (ponderación mínima 10%, máxima 20%). El tutor valorará mediante la observación las competencias sistémicas relacionadas con las actitudes, comportamiento habitual, reacciones, decisiones, valores y en general el interés prestado en la realización de las prácticas, interacción personal con los tutores y las tutorías programadas durante todo el proceso de prácticas.

-Certificado que acredite la asistencia obligatoria a al menos un seminario formativo ofertado por el Centro de Empleo y Carrera Profesional (CEMCP) en el mismo año en que el alumno esté matriculado de la asignatura o, en su defecto, en el año inmediatamente anterior. Este certificado es imprescindible para poder computar las otras variables que conforman la calificación final de la asignatura de Prácticas Externas. En el caso de que el alumno se matricule de dos asignaturas de prácticas en el mismo año, deberá asistir a un mínimo de dos seminarios.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Escalas de actitudes	60%
Informes de prácticas	30%
Técnicas de observación	10%

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.