



1. Identificación

1.1. De la asignatura

Curso Académico	2025/2026
Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre de la asignatura	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
Código	1709
Curso	SEGUNDO
Carácter	OBLIGATORIA
Número de grupos	1
Créditos ECTS	6.0
Estimación del volumen de trabajo	150.0
Organización temporal	1º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	Español

1.2. Del profesorado: Equipo docente

PEREZ LUCAS, GABRIEL

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1**

Coordinador de la asignatura

Categoría

PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD

Área

QUÍMICA AGRÍCOLA

Departamento

QUÍMICA AGRÍCOLA, GEOLOGÍA Y EDAFOLOGÍA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

gpl2@um.es Tutoría electrónica: **Sí**

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C2	Martes	12:30-13:30	868887475, Facultad de Química B1.4B.007 (DESPACHO PROF. GABRIEL PEREZ LUCAS)

Observaciones:

No consta

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C1	Martes	09:45-10:45	868887475, Facultad de Química B1.4B.007 (DESPACHO PROF. GABRIEL PEREZ LUCAS)

Observaciones:

No consta

NAVARRO GARCIA, SIMON

Docente: GRUPO 1

Coordinación de los grupos:

Categoría

CATEDRATICOS DE UNIVERSIDAD

Área

QUÍMICA AGRÍCOLA

Departamento

QUÍMICA AGRÍCOLA, GEOLOGÍA Y EDAFOLOGÍA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónicasnavarro@um.es Tutoría electrónica: No**Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado**

2. Presentación

La asignatura Química de los Alimentos es una asignatura obligatoria, de 6 créditos ECTS, que se imparte en el primer cuatrimestre del segundo curso del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. La asignatura está incluida en el Módulo de Ciencias de los Alimentos que el alumno ha de cursar en la titulación. Su contenido está diseñado con la finalidad de que los alumnos, adquieran unos conocimientos básicos en una rama especializada de la química, reconocida internacionalmente, como es la Química de los Alimentos (Food Chemistry). La comprensión de la composición química de los alimentos, su reactividad, y los mecanismos de alteración de estos componentes químicos, serán herramientas esenciales para la correcta comprensión y desarrollo de otras materias incluidas en el plan de estudios, como es el caso de Tecnología de Alimentos, Bromatología o la Seguridad Alimentaria, entre otras.

Como objetivos a alcanzar por el alumno figuran los de obtener unos conocimientos sólidos sobre los siguientes aspectos:

- La composición química cualitativa y cuantitativa de los grupos de compuestos químicos que constituyen los alimentos, sus estructuras, propiedades físico-químicas, reactividad, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas.
- Los mecanismos responsables de las principales transformaciones químicas que experimentan como consecuencia de procesos tecnológicos y/o culinarios, en relación con su estabilidad o alteración.

- Los principales compuestos indeseables que pueden aparecer en los alimentos como consecuencia de procesos físicos, químicos o biológicos.
- Identificación, clasificación y aplicaciones de los aditivos químicos.
- Los principales grupos de aditivos químicos utilizados en la industria alimentaria.
- Conocer los procedimientos químicos ampliamente usados en el análisis cualitativo y cuantitativo de los componentes alimentarios.
- Habilidades para la resolución de problemas específicos en relación con la información recibida.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1. Incompatibilidades

No constan

3.2. Requisitos

No constan

3.3. Recomendaciones

Conocimientos recomendables. Los adquiridos tras haber cursado las asignaturas de **Química I y Química II** del primer curso. Estos conocimientos son básicos para el correcto desarrollo y comprensión de la asignatura Química de los Alimentos.

4. Competencias

4.1. 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

4.2. Competencias de la titulación

- CG6: Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CG8: Capacidad de análisis y síntesis
- CG11: Resolución de problemas
- CG13: Capacidad crítica y autocrítica
- CG14: Capacidad para comunicarse con expertos de otras áreas
- CG15: Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica
- CG16: Capacidad de aprender
- CG17: Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CG19: Habilidades para trabajar de forma autónoma
- CG23: Motivación por la calidad
- CE1: Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición
- CE5: Composición de alimentos y materias primas
- CE6: Valor nutritivo y funcionalidad
- CE7: Propiedades fisicoquímicas de los alimentos
- CE8: Técnicas de análisis de alimentos
- CE11: Procesado y modificaciones de los alimentos
- CE19: Normalización y legislación alimentaria
- CE22: Deontología
- CE33: Analizar alimentos
- CE54: Tener una imagen realista de sí mismo, actuar conforme a las propias convicciones, asumir responsabilidades y tomar decisiones

4.3. Competencias transversales y de materia

- CT2 Capacidad de organización y planificación.
- CM1 Resolución de problemas relacionados con la materia.
- CM3 Trabajo en equipo.

5. Contenidos

5.1. Teoría

Tema 1: La Química en los alimentos.

Alimentación y Química Compuestos químicos en la alimentación. Papel social del químico de los alimentos. Evolución histórica.

Tema 2: El Agua en los alimentos.

El agua en los alimentos. Propiedades químico-físicas que definen su importancia. Contenido y estado. Actividad del agua y deterioro de los alimentos.

Tema 3: Los glúcidos en los alimentos.

Tipos y contenido en los alimentos. Estructura y reactividad. Glúcidos de interés alimentario. Propiedades funcionales y aplicaciones Glucósidos. Polialcoholes derivados de glúcidos. Aspectos nutricionales. Técnicas analíticas

Tema 4: Polisacáridos.

Principales polisacáridos en los alimentos: almidón, glucógeno, celulosa, pectinas, fibra dietética. Otros polisacáridos de interés.

Tema 5: Modificaciones de los glúcidos de interés alimentario.

Principales sustratos. Modificaciones químicas de interés alimentario. Mecanismo y productos de reacción. Aplicaciones tecnológicas. Técnicas analíticas.

Tema 6: Los lípidos en los alimentos.

Tipos y contenido en los alimentos. Estructura y reactividad. Principales lípidos presentes en los alimentos: propiedades nutricionales y funcionales. Lípidos acalóricos Técnicas analíticas.

Tema 7: Modificaciones de los lípidos de interés alimentario.

Interés y ventajas de las modificaciones de los lípidos Modificaciones tecnológicas: térmicas, hidrogenación, isomerización, interesterificación, emulsiones Aplicaciones tecnológicas en los alimentos

Tema 8: Rancidez de los lípidos.

Autooxidación o rancidez de los lípidos Concepto: aspectos positivos y negativos Sustratos y mecanismo de la reacción Factores influyentes Polimerización y reversión Prevención, control y evaluación

Tema 9: Compuestos nitrogenados presentes en los alimentos.

Componentes nitrogenados de los alimentos. Importancia, contenido y clasificación. Aminoácidos: necesidades nutricionales y esencialidad. Péptidos de interés nutricional o tecnológico. Proteínas. Propiedades funcionales y nutricionales. Calidad nutricional. Modificaciones químicas y bioquímicas. Cambios físicos, químicos y nutricionales inducidos en el procesado. Técnicas analíticas.

Tema 10: Color y pigmentación natural de los alimentos.

Color en los alimentos. Pigmentos vegetales: fotosintéticos y procedentes del metabolismo secundario. Pigmentos de la carne. Estabilidad y reacciones de degradación. Determinación analítica.

Tema 11: Pardeamiento no enzimático de los alimentos.

Pardeamiento no enzimático. Concepto, sustratos, mecanismo y productos de la reacción, aspectos positivos y negativos. Reacciones acopladas. Prevención y control del pardeamiento no enzimático.

Tema 12: Componentes naturales de interés en los alimentos.

Nutrimentos inorgánicos. Esencialidad. Biodisponibilidad. Influencias sobre las características organolépticas. Vitaminas. Tipos y clasificación. Descriptiva, estructura y propiedades. Fuentes y función. Mecanismos generales de variación o pérdida de vitaminas en los alimentos. Ácidos orgánicos. Compuestos fenólicos. Otros componentes naturales. Importancia nutricional. Técnicas analíticas.

Tema 13: Compuestos químicos no deseables en los alimentos.

Sustancias tóxicas naturales Metabolitos microbianos Metales pesados y radionúclidos Medicamentos Residuos fitosanitarios Sustancias generadas durante la elaboración y almacenamiento Contaminación químico-ambiental Evaluación de la toxicidad

Tema 14: Propiedades organolépticas de los alimentos.

Sensación fisiológica del sabor: Mecanismos de la transducción. La percepción olfativa: mecanismo fisiológico. Concepto de flavor. Compuestos químicos que determinan las características organolépticas de los alimentos.

Tema 15: Aditivos. Aspectos generales.

Conceptos generales. Antecedentes. Aditivos alimentarios y coadyuvantes tecnológicos: definición y usos. Clasificación. Características generales. Legislación básica sobre uso de aditivos.

Tema 16: Aditivos conservantes y antioxidantes.

Consideraciones toxicológicas Mecanismos de acción Influencia del sustrato: pH, coeficiente de reparto y otros factores Conservantes más utilizados Control de la rancidez Mecanismo: acción sinérgica o aditiva Factor estequiométrico y factor antioxidante Clasificación Principales antioxidantes naturales y de síntesis Aplicaciones

Tema 17: Aditivos colorantes y edulcorantes.

Características. Aspectos toxicológicos y metabólicos. Colorantes de origen natural y sintético. Edulcorantes. Intensidad, calidad y efecto edónico. Edulcorantes de alto poder. Aplicaciones Técnicas analíticas.

Tema 18: Otros aditivos y auxiliares tecnológicos.

Gelificantes, espesantes y auxiliares tecnológicos. Características químico-físicas. Mecanismo de la gelificación. Clarificantes y estabilizantes. Otros aditivos. Clasificación. Aplicaciones.

5.2. Prácticas

■ Práctica 1: Presentación y normas de seguridad en el laboratorio

Objetivo y alcance de las prácticas de Química de Alimentos

Manual de prácticas Presentación y descriptiva

Instrucciones sobre la memoria final

Protocolos y normas de seguridad obligatorias en el laboratorio

Relacionado con:

- Tema 1: La Química en los alimentos.

■ Práctica 2: Determinación de la densidad mediante densímetro

Determinación mediante densímetro de los principales compuestos responsables de la densidad de alimentos líquidos

Relacionado con:

- Tema 2: El Agua en los alimentos.
- Tema 3: Los glúcidos en los alimentos.
- Tema 4: Polisacáridos.
- Tema 6: Los lípidos en los alimentos.
- Tema 9: Compuestos nitrogenados presentes en los alimentos.

■ **Práctica 3: Humedad de alimentos sólidos**

Determinación de la humedad total mediante técnicas gravimétricas y termogravimétricas

Descripción del procedimiento y comparación con otros métodos alternativos

Instrumentación empleada y su manejo

Expresión de los resultados

Relacionado con:

- Tema 2: El Agua en los alimentos.

■ **Práctica 4: Determinación de sólidos solubles**

Determinación de glúcidos expresados como sólidos solubles en muestras de zumos de frutas

Preparación de la muestra

Instrumentación a utilizar y su manejo

Factores de corrección y cálculos

Relacionado con:

- Tema 2: El Agua en los alimentos.
- Tema 3: Los glúcidos en los alimentos.

■ **Práctica 5: Acidez y pH de un alimento**

Acidez valorable y pH de zumos de frutas

Preparación de la muestra

Instrumentación a utilizar y su calibración

Expresión de los resultados Deducción de las fórmulas aplicables

Relacionado con:

- Tema 2: El Agua en los alimentos.
- Tema 12: Componentes naturales de interés en los alimentos.

■ **Práctica 6: Determinación del Índice de formol**

El índice de formol es una valoración potenciométrica que muestra un valor de referencia en la industria de procesado de zumos

Relacionado con:

- Tema 9: Compuestos nitrogenados presentes en los alimentos.

■ **Práctica 7: Parámetros relacionados con la calidad de aceites**

Evaluación de grado e índice de acidez

Fundamento de cada uno de los protocolos

Determinaciones directas o indirectas

Manejo de las muestras y precauciones necesarias

Cálculos de las fórmulas para la expresión de los resultados

Relacionado con:

- Tema 6: Los lípidos en los alimentos.
- Tema 7: Modificaciones de los lípidos de interés alimentario.

■ **Práctica 8: Determinación de la alteración de las grasas**

Valoración de la alteración hidrolítica y oxidativa de aceites

Índice de peróxidos Manejo de las muestras y precauciones

Índice compuestos polares Instrumentación y manejo

Expresión de los resultados

Relacionado con:

- Tema 6: Los lípidos en los alimentos.
- Tema 8: Rancidez de los lípidos.

■ **Práctica 9: Evaluación de la calidad en especias. Determinación del color ASTA**

Método espectrofotométrico UV-VISIBLE específico para pimentón y oleorresinas

Relacionado con:

- Tema 6: Los lípidos en los alimentos.
- Tema 10: Color y pigmentación natural de los alimentos.
- Tema 14: Propiedades organolépticas de los alimentos.

■ **Práctica 10: Determinación de polifenoles**

Método espectrofotométrico UV-Visible para la determinación de polifenoles en vinos

Relacionado con:

- Tema 10: Color y pigmentación natural de los alimentos.
- Tema 14: Propiedades organolépticas de los alimentos.

■ **Práctica 11: Determinación del color en cerveza**

Método espectrofotométrico establecido por la European Brewery Convention (EBC)

Relacionado con:

- Tema 5: Modificaciones de los glúcidos de interés alimentario.
- Tema 12: Componentes naturales de interés en los alimentos.
- Tema 14: Propiedades organolépticas de los alimentos.

6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
4.1: Actividades Prácticas de Laboratorio		18.0	100.0
AF1: Exposición teórica / Clase magistral		33.0	100.0
AF2: Tutoría ECTS o trabajos dirigidos		3.0	100.0
AF3: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones		6.0	100.0
AF7: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio, etc.		90.0	0.0
	Totales	150,00	

7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/cyta/2025-26#horarios>

8. Sistemas de Evaluación

Identificador	Denominación del instrumento de evaluación	Criterios de Valoración	Ponderación
SE1	Examen final: pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	<p>El examen tendrá lugar en la fecha y lugar establecidos por el Centro y constará:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Preguntas tipo test (valoración 70 % del apartado). Se introduce un factor corrector negativo para las cuestiones mal resueltas2. Preguntas cortas a desarrollar y resolución de problemas (valoración 30% del apartado). <p>Es requisito obligatorio para poder hacer media con el resto de instrumentos de evaluación obtener un mínimo de 4,5 puntos de los 10 posibles en este apartado.</p>	65.0

SE3	Seminarios, trabajos y actividades de evaluación formativa: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	<p>Se valorará la asistencia con participación activa en los seminarios y actividades. La resolución de las tareas propuestas y la entrega de los trabajos y cuestiones planteadas, capacidad de análisis y síntesis, corrección y dominio del lenguaje, la bibliografía consultada y su presentación pública.</p> <p>El número de tareas y su fecha de realización serán establecidas por el profesor a lo largo del curso. Las tareas tendrán carácter individual o colectivo. No se admitirán entregas fuera de las fechas establecidas, salvo en casos debidamente justificados conforme a la normativa del centro.</p> <p>Se entenderá "entrega" en un sentido amplio, a saber, cualquier procedimiento que permita al profesor evaluar el trabajo y los conocimientos del alumno en un momento dado, ya sea con el uso de las herramientas propuestas o a través de la entrega de trabajos, asistencia seminarios con debate individual o en grupo, así como mediante respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se planteen sobre el mismo, etc.</p> <p>Es requisito obligatorio para poder hacer media con el resto de competencias obtener un mínimo de 5 puntos de los 10 posibles en este apartado.</p>	15.0
-----	--	---	------

SE4	<p>Informes de prácticas: correspondientes a la ejecución de tareas prácticas, actividades en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ La asistencia tendrá una valoración del 50 % (Registro en hoja de firmas). Es obligatoria la asistencia a, al menos, 80 % de las sesiones de prácticas para poder ser evaluado. Se valorará, además de la asistencia, la actitud, habilidades, interés e iniciativa de los alumnos. ■ Examen teórico de prácticas. Valoración 50 %. <p>Es requisito obligatorio para poder hacer media con el resto de competencias obtener un mínimo de 5 puntos de los 10 posibles en este apartado.</p>	20.0
-----	---	--	------

9. Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/cyta/2025-26#examenes>

10. Resultados del Aprendizaje

- Poder evaluar de forma comprensible los principales factores que afectan a la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

- Conocer las diferencias en la composición química de los alimentos y los principales componentes que determinan su valor nutritivo y sus características físico-químicas.
- Utilizar los principales métodos de análisis, incluyendo procedimientos legales, que se utilizan para determinar la calidad de los alimentos desde un punto de vista de la calidad nutritiva, físico-química y organoléptica.
- Identificar los principales cambios químicos y bioquímicos durante el procesado de los alimentos.
- Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica a la hora de la resolución de problemas asociados con la composición bromatológica de los alimentos y sus parámetros de calidad.

11. Bibliografía

Grupo: GRUPO 1

Bibliografía básica

- [Fennema Química de los alimentos / Editado por Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin. 4ª Edición. Zaragoza. Acribia, 2019](#)
- [Los Aditivos de los Alimentos. A. Madrid. Ed. Mundi-Prensa, S.A.](#)
- [Manual de química y bioquímica de los alimentos /Tom P. Coultate ; trad. José Fernández-Salguero 3ª Ed. Zaragoza, España: Acribia 2018](#)
- [Química de los alimentos / Salvador Badui Dergal. 5ª Edición. Pearson, 2013](#)
- [Química de los alimentos. Belitz, H.D. †, Grosch, W. y Schieberle, P. Profesores de Química de los Alimentos de la Universidad Técnica de Munich. Editorial: Acribia, 2012, Zaragoza, España.](#)

Bibliografía complementaria

- [Aditivos alimentarios. Cubero, N., Monferre, A. y Villalta. Ed. A. Madrid-Mundi Prensa](#)
- [Química de los Alimentos. E. Primo. Ed. Síntesis, S.A.](#)

12. Observaciones

12.1. La nota mínima para poder aprobar la asignatura será de un **5,0** resultado de la media ponderada obtenida en; examen teórico, prácticas y seminarios. **Para poder realizar dicha media es necesario cumplir con los criterios específicos de cada una de las competencias evaluadas.**

12.2. Durante el cuatrimestre se podrán realizar **pruebas parciales con carácter eliminatorio** sobre el grado de conocimiento del temario impartido. Para eliminar materia los alumnos deberán tener, al menos, **5,0 ptos.** en cada una de las pruebas.

12.3. La nota obtenida por el alumno en el apartado "**prácticas**" se mantendrá durante los dos siguientes años académicos, pasado ese tiempo el alumno tendrá que volver a realizar las prácticas.

12.4. La nota obtenida en el apartado "**seminarios**" solo será válida durante el año académico en curso.

12.5. En el caso de que un alumno, por cualquier motivo justificado, tenga que usar la convocatoria de incidencias para realizar su examen final, **éste constará de cinco preguntas cortas a desarrollar** sobre los contenidos de la asignatura.

12.6. Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible: 3 "Hambre Cero" y 12 "Producción y Consumo responsable"**.

12.7. El fraude intencionado en un acto de evaluación implica la calificación de éste con cero puntos, sin perjuicio de las medidas disciplinarias que pudieran derivarse.

12.8. "NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES". Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (**ADYV**; <http://www.um.es/adyv>) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016 El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

12.9. Esta asignatura contempla, en el caso que sea posible, la realización del estudiante, individualmente o en grupo, de forma autónoma o con el profesor, en transporte público, vehículos oficiales o privados, de actividades fuera de las instalaciones de la Universidad de Murcia. Dichas actividades podrán corresponder a trabajos docentes asignados, o que constituyan fuentes de información complementarias de los contenidos de la asignatura: zonas de campo, espacios naturales, medio rural o urbano, museos, congresos, conferencias, jornadas, excursiones, visitas o actividades en organismos o instalaciones, públicos o privados, etc. También contempla, en su caso, el uso de las instalaciones y entorno de la Universidad de Murcia fuera del periodo lectivo. Dichas actividades deben ser propuestas o autorizadas por alguno de los profesores de la asignatura, comunicándolas al alumnado a través del Aula Virtual y poniéndolas en conocimiento del Coordinador de la asignatura.

NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV - <https://www.um.es/adyv>) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

REGLAMENTO DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES

El artículo 8.6 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) prevé que "salvo en el caso de actividades definidas como obligatorias en la guía docente, si el o la estudiante no puede seguir el proceso de evaluación continua por circunstancias sobrevenidas debidamente justificadas, tendrá derecho a realizar una prueba global".

Se recuerda asimismo que el artículo 22.1 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) estipula que "el o la estudiante que se valga de conductas fraudulentas, incluida la indebida atribución de identidad o autoría, o esté en posesión de medios o instrumentos que faciliten dichas conductas, obtendrá la calificación de cero en el procedimiento de evaluación y, en su caso, podrá ser objeto de sanción, previa apertura de expediente disciplinario".