



## 1. Identificación

### 1.1. De la asignatura

Curso Académico	2025/2026
Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre de la asignatura	NUTRICIÓN HUMANA
Código	1719
Curso	TERCERO
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

#### MURCIA TOMAS, MARIA ANTONIA

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1**

Coordinador de la asignatura

#### Categoría

CATEDRATICOS DE UNIVERSIDAD

#### Área

NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

#### Departamento

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

[mamurcia@um.es](mailto:mamurcia@um.es) Tutoría electrónica: Sí

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

## GONZALEZ BARRIO, ROCIO

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos:

### Categoría

PROFESOR PERMANENTE LABORAL

### Área

NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

### Departamento

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

### Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

[rgbarrio@um.es](mailto:rgbarrio@um.es) <http://www.um.es/nutbro/> Tutoría electrónica: **Sí**

### Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C1	Viernes	09:00-12:00	868889641, Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys-Vitalys B1. 5.020

#### Observaciones:

Se recomienda mandar mensaje privado a través del AV antes de acudir a la tutoría

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C2	Lunes	09:00-11:00	868889641, Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys-Vitalys B1. 5.020

#### Observaciones:

Se recomienda mandar mensaje privado a través del AV antes de acudir a la tutoría. Los alumnos de la EU de Enfermería tienen la opción de realizarlas en el despacho de profesores de la Escuela.

## MARTINEZ TOME, MARIA MAGDALENA

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos:

### Categoría

PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD

### Área

NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

### Departamento

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

### Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

[mmtome@um.es](mailto:mmtome@um.es) Tutoría electrónica: **Sí**

### Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Miércoles	10:30-11:30	868884797, Facultad de Veterinaria B2.-1.013 (DESPACHO PROF. MAGDALENA MARTÍNEZ TOMÉ)

#### Observaciones:

No consta

## **SAN MATEO MOLINA, MARTA**

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos:

### **Categoría**

INVESTIGADOR/A PREDOCTORAL (SÉNECA)

### **Área**

No consta

### **Departamento**

No consta

**Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica**

[marta.sanm@um.es](mailto:marta.sanm@um.es) Tutoría electrónica: **No**

**Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado**

## **2. Presentación**

Esta asignatura pretende que los alumnos de CYTA sean capaces de discernir perfectamente entre los conceptos de alimentación y nutrición, de establecer las necesidades energéticas del organismo humano y su gasto según actividad, conocer la regulación de los procesos metabólicos, evaluar el estado nutricional: parámetros antropométricos, bioquímicos y clínicos y establecer las pautas de nutrición

### **Objetivos**

Conocer el valor nutritivo de los alimentos

Evaluar las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida

Realizar informes de evaluación nutricional a partir de encuestas alimentarias, datos antropométricos y parámetros bioquímicos

## **3. Condiciones de acceso a la asignatura**

### **3.1. Incompatibilidades**

No constan

### **3.2. Requisitos**

No constan

### **3.3. Recomendaciones**

Es recomendable tener conocimientos suficientes de las materias básicas Fisiología y Anatomía (Estructura y Función del cuerpo humano) y Bioquímica (Bioquímica I y Bioquímica II), y de las asignaturas Bromatología Descriptiva y 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

- CG1: Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
- CG3: Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
- CG4: Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CG5: Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
- CG6: Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CG8: Capacidad de análisis y síntesis
- CG9: Capacidad de organizar y planificar
- CG10: Conocimientos generales y básicos de la profesión
- CG11: Resolución de problemas
- CG12: Toma de decisiones
- 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
- CG18: Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)
- CG19: Habilidades para trabajar de forma autónoma
- CG21: Liderazgo
- CE6: Valor nutritivo y funcionalidad
- CE23: Nutrición humana y dietoterapia
- CE24: Dietética. Bases de la alimentación saludable
- CE25: Epidemiología nutricional
- CE26: Conductas y hábitos alimentarios en la población
- CE28: Métodos de valoración del estado nutricional
- CE29: Metodología de la educación alimentaria
- CE30: Sistemas de salud y políticas alimentarias
- CE43: Identificar los factores que influyen en la nutrición
- CE44: Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- CE45: Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades
- CE46: Diseñar e interpretar encuestas alimentarias
- CE48: Desarrollar la planificación de menús para colectividades
- CE49: Realizar educación alimentaria
- CE50: 50°CE Planificar y desarrollar programas relacionados con la promoción y protección de la salud y de prevención de enfermedades
- CE51: Realizar tareas de formación de personal
- CE53: Informar a los consumidores y a la sociedad en general sobre aspectos relacionados con los alimentos y ámbito alimentario
- CE54: Tener una imagen realista de sí mismo, actuar conforme a las propias convicciones, asumir responsabilidades y tomar decisiones
- CE55: Poseer una actitud de respeto, afecto y aceptación en el entorno laboral que facilite las relaciones interpersonales
- CE56: Potenciar una actitud positiva ante la formación continuada, entendiendo que la adquisición de conocimientos científico-técnicos en el ámbito alimentario es una tarea que requiere una actualización continuada de acuerdo al conocimiento científico y al desarrollo de nuevas tecnologías.

### **4.3. Competencias transversales y de materia**

- Conocer el valor nutritivo de los alimentos, saber utilizar las tablas de composición de alimentos y aplicar dicha información al diseño de dietas, teniendo en cuenta las recomendaciones oficiales de ingestas de nutrientes
- Identificar los hábitos alimentarios y los factores que influyen en la nutrición y evaluar las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, adaptadas en todo momento a las necesidades fisiológicas de los consumidores
- Informar a los consumidores y a la sociedad en general sobre aspectos relacionados con los alimentos y ámbito alimentario
- Evaluar el estado nutricional individual mediante la aplicación e interpretación de encuestas alimentarias, datos antropométricos y parámetros bioquímicos individuales

## 5. Contenidos

### 5.1. Teoría

#### **Tema 1: INGESTA: ENERGÍA, MACRONUTRIENTES**

- Energía. Necesidades energéticas del individuo. Componentes del gasto energético: basal y en reposo factores que inciden. Efecto térmico de los alimentos. Gasto energético bruto en determinadas actividades. Estimación de las necesidades energéticas. Energía de los alimentos.
- Nutrición de los hidratos de carbono. Tipos de hidratos de carbono. Fuentes. Recomendaciones.
- Fibra dietética y sus propiedades. Metabolismo. Recomendaciones.
- Lípidos. Tipos de lípidos. Digestión/Absorción. Metabolismo. Lipoproteínas. Calidad de la grasa dietética. Fuentes alimentarias.
- Proteínas. Aminoácidos complementariedad de las proteínas. Calidad proteica. Digestión/Absorción. Metabolismo y utilización. Fuentes dietéticas. Requerimientos.

#### **Tema 2: INGESTA: MICRONUTRIENTES. PROTOCOLOS.**

- Requerimientos nutricionales de los minerales. Absorción. Metabolismo. Fuentes dietéticas.
- Agua corporal y balance hidroelectrolítico.
- Vitaminas. Clasificación de las vitaminas. Aprovechamiento Deficiencias nutricionales. Ingestas recomendadas. Fuentes. Pérdidas debido a la tecnología.
- Métodos de valoración de la ingesta de alimentos. Comparación.

#### **Tema 3: METABOLISMO.**

- Digestión: sustancias nutritivas absorbibles y fases de la digestión. Fase mecánica y fase química o de hidrólisis, saliva, jugo gástrico, bilis, jugo pancreático, jugo intestinal.
- Absorción de los diferentes macro y micronutrientes. Fase de post absorción. Regulación del proceso digestivo.
- Metabolismo: anabolismo, catabolismo. Vías metabólicas, ciclo de la alanina, ciclo de las pentosas fosfato. Metabolismo de los hidratos de carbono y las grasas. Regulación de la glucemia. Metabolismo de las proteínas: Balance nitrogenado.
- Metabolismo de sustancias antinutritivas. Sustancias que actúan sobre las proteínas. Sustancias que actúan sobre las vitaminas. Sustancias que actúan sobre los minerales. Alimentos que las contienen.

#### **Tema 4: ALIMENTACIÓN EN LOS DISTINTOS ESTADOS FISIOLÓGICOS**

- Alimentación en el adulto. Dieta variada, suficiente: equilibrada. Necesidades nutricionales. Fraccionar la dieta. Pirámide de la alimentación saludable de la USDA. Figuras nutricionales internacionales. Dieta mediterránea. Algunas prácticas dietéticas religiosas.
- Alimentación en la mujer embarazada. Adaptaciones fisiológicas, Control de la ganancia de peso. Necesidades nutricionales especiales. Guías alimentarias. Recomendaciones dietéticas. Problemas frecuentes. Errores o mitos.

- Alimentación en la madre lactante. Adaptaciones fisiológicas. Necesidades nutricionales. Recomendaciones para el postparto. Recomendaciones dietéticas. Problemas frecuentes. Errores o mitos.

- Alimentación en el lactante y primera infancia. Crecimiento, necesidades nutricionales. Leche materna, fórmulas y su composición. Alimentación complementaria. Calendario y especificaciones del SMS 2022. Alimentación de 1 a 3 años. Necesidades nutricionales.

- Alimentación en la edad escolar y adolescencia guía para confeccionar una dieta saludable. Pirámide para la población preescolar y escolar. Dietas monótonas, comida rápida. Importancia del desayuno. Cambios asociados a la adolescencia. Necesidades nutricionales. Características de la dieta. Situaciones de riesgo nutricional: tabaco, alcohol, sedentarismo, deporte, embarazo, exámenes, dietas no convencionales, trastornos de la conducta alimentaria.

- Alimentación en la menopausia. Ingesta de energía, macro y micronutrientes. Situaciones en las que se requieren modificaciones dietéticas: osteoporosis, obesidad, HTA, Arteriosclerosis. Prevención.

- Alimentación en las personas mayores. Factores determinantes de la calidad de vida. Cambios asociados al envejecimiento. Recomendaciones nutricionales. Guía para la confección de una dieta saludable. Pirámide para las personas mayores. Reglas de oro de la dieta saludable en personas mayores.

- Nutrición y deporte. Recomendaciones. Suplementación alimenticia: definición de la FDA. Eficacia.

## 5.2. Prácticas

### ■ Práctica 1: ANTROPOMETRÍA

Toma de medidas antropométricas y determinación de Fenotipos Elaboración de informe

**Relacionado con:**

- Tema 4: ALIMENTACIÓN EN LOS DISTINTOS ESTADOS FISIOLÓGICOS

### ■ Práctica 2: PROBLEMAS NUTRICIONALES

- Evaluación del hierro de la dieta Cálculo de adhesión a la dieta Mediterránea Establecimiento del gasto energético para definir si una persona es sedentaria o no Índices nutricionales

**Relacionado con:**

- Tema 1: INGESTA: ENERGÍA, MACRONUTRIENTES
- Tema 2: INGESTA: MICRONUTRIENTES. PROTOCOLOS.

### ■ Práctica 3: ENCUESTAS ALIMENTARIAS

Evaluación el estado nutricional mediante diferentes modelos de cuestionarios dietéticos

**Relacionado con:**

- Tema 4: ALIMENTACIÓN EN LOS DISTINTOS ESTADOS FISIOLÓGICOS

### ■ Práctica 4: VALORACIÓN NUTRICIONAL RECUERDO 24 H

Consiste en definir y cuantificar todas las comidas y bebidas ingeridas durante un periodo anterior a la entrevista, habitualmente las 24 horas antes de la misma

**Relacionado con:**

- Tema 4: ALIMENTACIÓN EN LOS DISTINTOS ESTADOS FISIOLÓGICOS

## ■ Práctica 5: CUESTIONARIO DE FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS

Recoge el consumo cualitativo y cuantitativo y la periodicidad con que se consumen diferentes alimentos de una lista predeterminada

**Relacionado con:**

- Tema 4: ALIMENTACIÓN EN LOS DISTINTOS ESTADOS FISIOLÓGICOS

## ■ Práctica 6: DINAMOMETRIA

Determinación de la fuerza en las manos y de la fuerza lumbar

**Relacionado con:**

- Tema 1: INGESTA: ENERGÍA, MACRONUTRIENTES

## ■ Práctica 7: VALORACION GENERAL DEL ESTADO NUTRICIONAL

Historia dietética Antropometría Evaluación clínica y otros sistemas de evaluación: inmunológicos y pruebas bioquímicas

**Relacionado con:**

- Tema 3: METABOLISMO.
- Tema 4: ALIMENTACIÓN EN LOS DISTINTOS ESTADOS FISIOLÓGICOS

## ■ Práctica 8: SEMINARIOS

**Antropometría:** Valoración nutricional mediante técnicas de antropometría: Instrumentos de precisión Protocolización de medidas Tablas de referencia e índices nutricionales

Los alumnos prepararán seminarios sobre temas repartidos en clase elegidos de los boletines de AECOSAN

**Relacionado con:**

- Tema 1: INGESTA: ENERGÍA, MACRONUTRIENTES
- Tema 2: INGESTA: MICRONUTRIENTES. PROTOCOLOS.
- Tema 3: METABOLISMO.
- Tema 4: ALIMENTACIÓN EN LOS DISTINTOS ESTADOS FISIOLÓGICOS

## 6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
4.1: Actividades Prácticas de Laboratorio	Los alumnos tomarán medidas antropométricas en subgrupos de 3. Estudio del análisis nutricional individual comentados. Valoración de la dieta individualmente a través del ordenador Supuestos prácticos de diferentes casos-problema en relación con la ingesta dietética	30.0	100.0

AF1: Exposición teórica / Clase magistral	Clases teóricas impartidas por el profesor	105.0	100.0
AF2: Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	Tutorías para facilitar al alumno el material necesario y la técnica de preparación. La tutoría es presencial y /o telemática según el horario o la disposición del alumno	7.5	100.0
AF3: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	Presentación y utilización de equipos de antropometría.  Casos reales de valoración nutricional: cálculos.	6.5	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.	Exposición del alumno sobre temas que se planteen en clase a modo de seminario. Estudio de mitos y realidades en relación con la alimentación y nutrición. Debates colectivos sobre el abordaje de cuestiones dietéticas problemáticas	1.0	0.0
<b>Totales</b>		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>Prueba teórico-práctica parcial:</p> <p>El examen será escrito de preguntas cortas. Para superar la materia es necesario obtener como mínimo 5,00.</p> <p>Los alumnos que hayan eliminado el primer parcial se presentarán en junio sólo al 2º parcial.</p> <p>Prueba teórico-práctica final: El examen será escrito de preguntas cortas. Duración: 2 horas</p> <p>El examen de incidencias tendrá las mismas condiciones: escrito de preguntas cortas Duración: 2 horas</p> <p>Para superar la asignatura, es requisito obligatorio: obtener como mínimo un 5,0 en la prueba escrita, un 5,0 en el examen de prácticas y asistencia presencial a todas las</p>	70.0

prácticas. Para proceder al cálculo de la calificación final de la asignatura, se tendrá en cuenta cada una de las pruebas e instrumentos que componen el sistema de evaluación con su ponderación correspondiente. La actividad formativa seminarios/trabajos se considera de carácter optativo.

El parcial superado se guardará únicamente en las convocatorias del presente curso académico.

Teniendo en cuenta que el EEES obliga a implantar sistemas de evaluación continua que exigen un alto grado de presencialidad, los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos en esta asignatura, podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una "Evaluación excepcional". Las razones excepcionales deberán justificarse durante las tres primeras semanas de impartición de la asignatura ante el coordinador de la misma, que resolverá la procedencia o no de admitir dicha excepcionalidad. Para tener la opción de evaluación única la asistencia a prácticas presenciales será requisito obligatorio.

Criterios de Valoración:

Participación del alumno en clases teóricas. Dominio de la materia. Precisión en las respuestas. Claridad expositiva. Estructuración de ideas.

SE2	Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.	Examen de Prácticas: Constará de preguntas cortas y su duración será de 15 min. La superación del examen de Prácticas es necesario para aprobar la asignatura. Para superar el examen de prácticas es necesario obtener como mínimo un 5. Se realizará el último día de prácticas y en el caso de no superarlo se tendrá que examinar en la convocatoria correspondiente junto con el examen final. Constará de preguntas cortas. Se guardará la calificación de las prácticas superadas de un curso al siguiente. 10 puntos.	10.0
-----	--	---	------

Criterios de Valoración:

Presentación de las actividades realizadas en prácticas. Estructuración y sistematización. Capacidad de análisis y síntesis. Incorporación de bibliografía. Postura reflexiva y crítica.

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.	Trabajos en grupo/individual realizados por los alumnos. Se realizará máximo un seminario y se valorará hasta 10 puntos. Esta actividad formativa se considera con carácter optativo.  Criterios de Valoración:  Capacidad de análisis y síntesis. Expresividad en la exposición oral. Presentación de los trabajos. Incorporación adecuada de las TIC. Poder de motivación y captación del interés.	10.0
-----	--	--	------

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>	<p>1 Asistencia a prácticas obligatoria: 5 puntos.</p> <p>2 Portafolios o Informe de prácticas: Se entregará en Aula virtual. Máxima extensión 1 cara de 1 folio. 5 puntos.</p> <p>Quedan exentos de realizar las prácticas los alumnos que ya las han hecho el curso anterior.</p> <p>Criterios de Valoración:</p> <p>Participación del alumno en clases prácticas. Puntualidad. Manejo individualizado de protocolos.</p> <p>Presentación de las actividades realizadas en prácticas.</p>	10.0
-----	---	---	------

## 9. Fechas de exámenes

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

## 10. Resultados del Aprendizaje

- Conocer el valor nutritivo de los alimentos y diseñar dietas de acuerdo a las recomendaciones nacionales e internacionales
- Establecer las ingestas dietéticas adecuadas de un individuo en las diferentes etapas de la vida
- Determinar el estado nutricional de un individuo mediante encuestas alimentarias, datos antropométricos, parámetros bioquímicos y clínicos
- Orientar a los ciudadanos en la creación de hábitos alimentarios saludables

## 11. Bibliografía

### Grupo: GRUPO 1

#### Bibliografía básica

- [Kathleen Mahan, S. Escott-Stump. 2021. Nutrición y dietoterapia de Krause. 15a ed.- McGraw Hill Interamericana](#)
- [Nutrición y Dietética clínica. Autores Salas-Salvadó, Bonada i Sanjaume, Trallero Casañas, Saló i Solá, Burgos Peláez. 4ª ed. Elsevier \(2019\)](#)

#### Bibliografía complementaria

- [Cervera, Clapes, Rigolfas. 2005. Alimentación y dietoterapia. 4a ed. McGraw Hill Interamericana.](#)
- [Texto y atlas de nutrición. Autores Biesalski, Grimm, Nowitzki-Grimm 8ª ed. Elsevier \(2021\)](#)
- [AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN](#)

- [MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN](#)
- [NATIONAL AGRICULTURAL LIBRARY](#)

## 12. Observaciones

**GRABACIÓN DE IMAGEN Y/O AUDIO** Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonidos como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.

**CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)** Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Salud y Bienestar

### 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".