UNIVERSIDAD DE MURCIA

1. Identificación

1.1. De la asignatura

Curso Académico	2025/2026
Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre de la asignatura	DIETÉTICA
Código	1720
Curso	TERCERO
Carácter	OBLIGATORIA
Número de grupos	1
Créditos ECTS	4.5
Estimación del volumen de trabajo	112.5
Organización temporal	2º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	Español

1.2. Del profesorado: Equipo docente

JIMENEZ MONREAL, ANTONIA MARIA

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1**

Coordinador de la asignatura

Categoría
PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD

Área
NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Departamento
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica
antoniamjimenez@um.es Tutoría electrónica: **Sí**

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Martes	10:30-11:30	868887985, Facultad de Veterinaria B2.-1.006 (DESPACHO PROF. ANTONIA M. JIMÉNEZ MONREAL)

Observaciones:
No consta

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Lunes	10:30-11:30	868887985, Facultad de Veterinaria B2.-1.006 (DESPACHO PROF. ANTONIA M. JIMÉNEZ MONREAL)

Observaciones:
CIBER: CB12/03/30038 Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición, CIBERobn, Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), Spain.

LOPEZ FERNANDEZ, MARIA AMPARO

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos:

Categoría
ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL

Área
NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Departamento
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica
amparolf@um.es Tutoría electrónica: **Sí**

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C2	Lunes	13:30-14:30	No consta

Observaciones:
Contacto previo a través del correo electrónico

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 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

2. Presentación

Esta asignatura pretende que los alumnos de CYTA sean capaces de conocer el concepto de Dietética, las pautas dietéticas en los diferentes individuos según: edad, actividad y patologías; identificar los problemas dietético-nutricionales, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas e interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional

Objetivos

Capacidad de diseñar alimentos de acuerdo a las necesidades de un individuo con patologías

Saber planificar y diseñar menús para distintos colectivos a partir de la utilización de tablas de composición de alimentos, las recomendaciones nutricionales y dietéticas y la utilización de las TICs

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, Química de los Alimentos y Nutrición Humana

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.
- 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)
- CG20: Diseño y gestión de proyectos
- CG21: Liderazgo
- CE6: Valor nutritivo y funcionalidad
- CE22: Deontología
- CE23: Nutrición humana y dietoterapia
- CE24: Dietética. Bases de la alimentación saludable
- CE25: Epidemiología nutricional
- CE26: Conductas y hábitos alimentarios en la población
- CE27: Fisiopatología y patología nutricional

- CE28: Métodos de valoración del estado nutricional
- CE29: Metodología de la educación alimentaria
- CE30: Sistemas de salud y políticas alimentarias
- CE31: Alimentación y cultura
- 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: 50ºCE Planificar y desarrollar programas relacionados con la promoción y protección de la salud y de prevención de enfermedades
- CE53: Informar a los consumidores y a la sociedad en general sobre aspectos relacionados con los alimentos y ámbito alimentario
- 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

- CM1 Evaluar el estado nutricional poblacional mediante el desarrollo e interpretación de estudios epidemiológicos y encuestas nutricionales y antropométricas de ámbito poblacional
- CM2 Conocer los aspectos principales de las dietas terapéuticas y diseñar dietas adaptadas a las patologías más frecuentes que precisan de un control nutricional y dietético

5. Contenidos

5.1. Teoría

Tema 1: Formas alternativas de alimentación.

Dieta vegetariana Dieta macrobiótica Dieta higienista Beneficios y déficits nutricionales

Tema 2: Dietoterapia. Densidad de nutrientes. Realización de una dieta.

Dietas cualitativas y cuantitativas Dietas terapéuticas completas e incompletas Dietas progresivas Interrogatorio alimentario

Tema 3: Bocio endémico y déficit de iodo.

Causas Medidas dietéticas preventivas

Tema 4: Dieta, flúor y caries.

Parámetros nutricionales implicados en caries Medidas dietéticas preventivas

Tema 5: Cuidados nutricionales en anemias carenciales. Anorexia nerviosa y bulimia.

Tratamiento dietético Guías para diseño de dietas en anorexia y bulimia

Tema 6: Nutrición y cáncer.

Papel de los distintos constituyentes de la dieta Recomendaciones dietéticas

Tema 7: Intolerancias y alergias alimentarias.

Enfermedad celiaca Fenilcetonuria Intolerancia a la lactosa Recomendaciones dietéticas

Tema 8: Alcohol en la dieta.

Consecuencias consumo alcohol en el metabolismo Malnutrición en el alcoholismo

Tema 9: Cuidados nutricionales y recomendaciones dietéticas en el sobrepeso y la obesidad.

Índices Clasificación Etiología Obesidad como factor de riesgo

Tema 10: Dietas de adelgazamiento.

Dieta hipocalórica Dieta hipoglucídica Dieta disociada Dieta proteica

Tema 11: Hipertensión. Dietas controladas en sodio.

Clasificación dietas hiposódicas Recomedaciones dietéticas

Tema 12: Dieta en Insuficiencia renal

Recomendaciones dietéticas en insuficiencia renal, litiasis urinaria y en hiperuricemia.

Tema 13: Nutrición e inmunidad.

Nutrientes como agentes inmuno-reguladores

Tema 14: Aspectos nutricionales en el sida.

Malnutrición en SIDA Terapia nutricional

Tema 15: Nutrición y diabetes.

Cuidados nutricionales Recomendaciones Errores más frecuentes

Tema 16: Hiperlipemias.

Clasificación de hiperlipidemias Tratamiento dietético y recomendaciones nutricionales

Tema 17: Nutrición y enfermedades cardiovasculares.

Factores de riesgo nutricionales Medidas dietéticas preventivas

Tema 18: Dietas en colesterolemia.

Importancia de ácidos grasos insaturados Dieta en la aterosclerosis

Tema 19: Nutrición en enfermedades del sistema nervioso.

Recomendaciones dietéticas en Enfermedad Parkinson, Esclerosis múltiple y Alzheimer

Tema 20: Nutrición y osteoporosis.

Factores nutricionales Recomendaciones nutricionales Debilidades, amenazas y fortalezas nutricionales en Osteoporosis

Tema 21: Alimentación artificial.

Nutrición enteral, parenteral y alimentación por sonda

5.2. Prácticas

- ### Práctica 1: Raciones estándar de materias primas y evaluación del consumo alimentario.

  Cuantificar datos obtenidos de Encuestas Nutricionales utilizando el concepto de ración estándar

  Relacionado con:

  - Tema 2: Dietoterapia. Densidad de nutrientes. Realización de una dieta.

- ### Práctica 2: Valoración nutricional: Tablas de composición de alimentos.

  Valorar una dieta terapéutica con el programa TCA de Novartis, estableciendo si la dieta está equilibrada o cuánto se desajustan los porcentajes de macronutrientes

  Relacionado con:

  - Tema 2: Dietoterapia. Densidad de nutrientes. Realización de una dieta.

- ### Práctica 3: Ajuste de dietas por sistemas de intercambio

  Establecer dietas personalizadas libremente planificadas mediante sistemas de intercambios

  Relacionado con:

  - Tema 2: Dietoterapia. Densidad de nutrientes. Realización de una dieta.

- ### Práctica 4: Valoración de una encuesta dietética

  Realizar valoración nutricional de la ingesta dietética mediante la utilización de programa informático que permite calcular las recomendaciones dietéticas y el aporte dietético

  Relacionado con:

  - Tema 2: Dietoterapia. Densidad de nutrientes. Realización de una dieta.
  - Tema 9: Cuidados nutricionales y recomendaciones dietéticas en el sobrepeso y la obesidad.
  - Tema 10: Dietas de adelgazamiento.
  - Tema 15: Nutrición y diabetes.
  - Tema 16: Hiperlipemias.

- ### Práctica 5: Ajuste de dietas para patologías

Establecer dietas en función de patologías relacionadas con la alimentación mediante la utilización de programa informático

Relacionado con:

- Tema 9: Cuidados nutricionales y recomendaciones dietéticas en el sobrepeso y la obesidad.
- Tema 10: Dietas de adelgazamiento.
- Tema 11: Hipertensión. Dietas controladas en sodio.
- Tema 12: Dieta en Insuficiencia renal
- Tema 13: Nutrición e inmunidad.
- Tema 14: Aspectos nutricionales en el sida.
- Tema 15: Nutrición y diabetes.
- Tema 16: Hiperlipemias.
- Tema 17: Nutrición y enfermedades cardiovasculares.
- Tema 18: Dietas en colesterolemia.
- Tema 19: Nutrición en enfermedades del sistema nervioso.
- Tema 20: Nutrición y osteoporosis.

Práctica 6: Relación de dietas que se analizarán a lo largo de la asignatura

- Dieta basal
- Dieta de 1500 calorías
- Dieta de 2000 calorías
- Dieta de 3000 calorías
- Dieta ovolactofarinácea
- Dieta de protección intestinal
- Dieta con abundante residuo
- Dieta común para ulcus
- Dieta de protección biliar
- Dieta pobre en sal amplia
- Dieta pobre en sal estricta
- Dieta con 40 gramos de proteína pobre en sal
- Dieta de 20 gramos de proteínas y pobre en sal
- Dieta pobre en purinas
- Dieta en la nefrolitiasis
- Dieta depresora del colesterol
- Dieta hiperproteica blanda
- Dietas para hiperlipemias
- Dietas cardio-saludables

Relacionado con:

- Tema 1: Formas alternativas de alimentación.
- Tema 2: Dietoterapia. Densidad de nutrientes. Realización de una dieta.
- Tema 3: Bocio endémico y déficit de iodo.
- Tema 4: Dieta, flúor y caries.
- Tema 5: Cuidados nutricionales en anemias carenciales. Anorexia nerviosa y bulimia.
- Tema 6: Nutrición y cáncer.
- Tema 7: Intolerancias y alergias alimentarias.
- Tema 9: Cuidados nutricionales y recomendaciones dietéticas en el sobrepeso y la obesidad.
- Tema 11: Hipertensión. Dietas controladas en sodio.
- Tema 12: Dieta en Insuficiencia renal
- Tema 14: Aspectos nutricionales en el sida.
- Tema 15: Nutrición y diabetes.
- Tema 16: Hiperlipemias.
- Tema 17: Nutrición y enfermedades cardiovasculares.
- Tema 18: Dietas en colesterolemia.
- Tema 19: Nutrición en enfermedades del sistema nervioso.
- Tema 20: Nutrición y osteoporosis.

Práctica 7: Seminarios

Los alumnos realizarán seminarios de temas de actualidad

Relacionado con:

- Tema 1: Formas alternativas de alimentación.
- Tema 2: Dietoterapia. Densidad de nutrientes. Realización de una dieta.
- Tema 3: Bocio endémico y déficit de iodo.
- Tema 4: Dieta, flúor y caries.
- Tema 5: Cuidados nutricionales en anemias carenciales. Anorexia nerviosa y bulimia.
- Tema 6: Nutrición y cáncer.
- Tema 7: Intolerancias y alergias alimentarias.
- Tema 8: Alcohol en la dieta.
- Tema 9: Cuidados nutricionales y recomendaciones dietéticas en el sobrepeso y la obesidad.
- Tema 10: Dietas de adelgazamiento.
- Tema 11: Hipertensión. Dietas controladas en sodio.
- Tema 12: Dieta en Insuficiencia renal
- Tema 13: Nutrición e inmunidad.
- Tema 14: Aspectos nutricionales en el sida.
- Tema 15: Nutrición y diabetes.
- Tema 16: Hiperlipemias.

- Tema 17: Nutrición y enfermedades cardiovasculares.
- Tema 18: Dietas en colesterolemia.
- Tema 19: Nutrición en enfermedades del sistema nervioso.
- Tema 20: Nutrición y osteoporosis.
- Tema 21: Alimentación artificial.

6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
4.1: Actividades Prácticas de Laboratorio	Valoración de dieta individualmente mediante ordenador con diferentes programas. Supuestos prácticos en relación con patologías. Los alumnos deben traer obligatoriamente protocolo de prácticas (formato papel o digital), disponible en Aula virtual y ordenador	22.5	100.0
AF1: Exposición teórica / Clase magistral	Clases teóricas impartidas por el profesor	78.75	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	5.5	100.0
AF3: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	Seminario sobre concepto de raciones alimentarias y manejo de programas de ordenador para valoración nutricional de ingesta dietética	4.75	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. Debates colectivos sobre el abordaje de cuestiones dietéticas problemáticas.	1.0	0.0
	Totales	112,50	

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.	Participación del alumno en clases teóricas Dominio de la materia Precisión en las respuestas Claridad expositiva Estructuración de ideas **INSTRUMENTOS** Prueba teórico-práctica parcial: el examen será escrito de preguntas cortas Los alumnos que hayan eliminado el primer parcial se presentarán en junio sólo al 2º parcial. El parcial superado se guardará únicamente en las convocatorias del presente curso académico. Prueba teórico-práctica final: el examen será escrito de preguntas cortas Duración: 2 horas El examen de incidencias tendrá las mismas condiciones: será escrito de preguntas cortas Duración: 2 horas 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 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 de seminarios /trabajos se considera de carácter optativo. 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	70.0

		resolverá la procedencia o no de admitir dicha excepcionalidad Para tener la opción de evaluación única, la asistencia a prácticas presenciales será requisito obligatorio	
SE2	Examen práctico: prueba objetiva de evaluación de evaluación, para evaluar los resultados de aprendizaje previstos en las actividades prácticas de la materia.	Estructuración y sistematización Capacidad de análisis y síntesis Postura reflexiva y crítica **INSTRUMENTOS** Cuestionario de Prácticas: 10 puntos 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	10.0
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.	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 **INSTRUMENTOS** Trabajos en grupo/individual realizados por los alumnos: se realizará máximo 1 seminario que se valorará hasta 10 puntos Esta actividad formativa se considera con carácter optativo	10.0
SE4	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.	Participación del alumno en clases prácticas Puntualidad Manejo individualizado de protocolos Presentación de las actividades realizadas en prácticas Estructuración y sistematización Capacidad de análisis y síntesis Incorporación de bibliografía	10.0

Postura reflexiva y crítica

INSTRUMENTOS

1 Asistencia a prácticas obligatoria: 5 puntos

2 Portafolios o Informe de prácticas: Se entregará en el AULA VIRTUAL Máxima extensión 1 cara de 1 folio: 5 puntos

Ambas actividades formativas son de carácter obligatorio

Quedan exentos de realizar las prácticas los alumnos que ya las han hecho el curso anterior

9. Fechas de exámenes

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

10. Resultados del Aprendizaje

- Conocer el valor nutritivo de los alimentos y diseñar dietas de acuerdo a las recomendaciones nacionales e internacionales
- Diseñar dietas terapéuticas de acuerdo a las necesidades de un individuo con patologías
- Establecer las medidas de prevención de enfermedades frecuentes una vez se han identificado los riesgos
- 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)
- AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

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)
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

12. Observaciones

INDICACIONES PARA SUPERAR ASIGNATURA: Para proceder al cálculo de la calificación final de la asignatura, teniendo en cuenta los trabajos/seminarios realizados y las prácticas, es necesario obtener como mínimo 5,00 en la prueba final escrita La calificación de las prácticas superadas se guardan de un curso al siguiente La asistencia a prácticas y la realización del examen de prácticas será requisito obligatorio para superar la asignatura

GRABACIÓN DE IMAGEN Y/O AUDIO Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido 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".