



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

| | |
|--|-----------------------|
| Curso Académico | 2020/2021 |
| Titulación | GRADO EN VETERINARIA |
| Nombre de la Asignatura | SEGURIDAD ALIMENTARIA |
| Código | 2834 |
| Curso | QUINTO |
| Carácter | OBLIGATORIA |
| N.º Grupos | 1 |
| Créditos ECTS | 3 |
| Estimación del volumen de trabajo del alumno | 90 |
| Organización Temporal/Temporalidad | 1 Cuatrimestre |
| Idiomas en que se imparte | ESPAÑOL |
| Tipo de Enseñanza | Presencial |

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| Coordinación de la asignatura MARIA JESUS PERIAGO CASTON | Área/Departamento | TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA |
| | Categoría | CATEDRATICOS DE UNIVERSIDAD |
| | Correo Electrónico / | mjperi@um.es |
| | Página web / Tutoría electrónica | mjperi@um.es Tutoría Electrónica: Sí |



| Grupo de Docencia: 1 Coordinación de los grupos:1 | Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado | Duración | Día | Horario | Lugar | Observaciones |
|--|---|---|--------|--------------|--|---|
| | | Segundo Cuatrimestre | Martes | 09:00- 12:00 | 868884793, Facultad de Veterinaria B2.-1.010 | Es preferible concentrar la tutoría previamente enviando un mensaje al profesor |
| CLARA SUAREZ | Categoría | CONTRATADO PREDOCTORAL (FPU-MECD) | | | | |
| MARTINEZ | Correo Electrónico / | clara.suarez@um.es | | | | |
| Grupo: 1 | Página web / Tutoría electrónica | Tutoría Electrónica: NO | | | | |
| | Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado | | | | | |
| MACARENA | Área/Departamento | TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA | | | | |
| EGEA CLEMENZ | Categoría | ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL | | | | |
| Grupo de Docencia: 1 | Correo Electrónico / | macarena.egea@um.es | | | | |
| | Página web / Tutoría electrónica | Tutoría Electrónica: SÍ | | | | |
| | Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado | Duración | Día | Horario | Lugar | Observaciones |
| | | Primer Cuatrimestre | Lunes | 09:00- 12:00 | 868889826, Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys-Vitalys B1.4.015 | Es aconsejable concertar cita previa con el profesor. |
| PATRICIA | Área/Departamento | TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA | | | | |
| PESO ECHARRI | Categoría | ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL | | | | |



| | | | | | | |
|-------------------------|---|---|--------------|-------------------------|---|--|
| Grupo de Docencia: 1 | Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica | patri.peso@um.es patri.peso@um.es Tutoría Electrónica: Sí | | | | |
| | Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado | Duración Segundo Cuatrimestre | Día Lunes | Horario 15:00- 18:00 | Lugar (Sin Extensión), Facultad de Veterinaria B2.-1.007 | Observaciones Previo cita: contacto previo por e-mail patri.peso@um.es |

2. Presentación

La asignatura se imparte de forma conjunta por las áreas de conocimiento de Nutrición y Bromatología y Tecnología de los Alimentos, y abarca los aspectos generales de la gestión de la seguridad alimentaria, los principales organismos y legislación relacionada, y la aplicación del APPCC en la obtención, manipulación y comercialización de productos alimenticios frescos y procesados seguros.

El objetivo principal de esta asignatura es que el alumno aprenda los elementos principales del Análisis de riesgos en la industria alimentaria y que identifiquen el proceso del análisis de peligros, teniendo en cuenta en cada momento los peligros biológicos, químicos y físicos asociados a cada alimento, y por tanto los peligros más frecuentes en cada sector de la industria agroalimentaria. También se introduce el concepto de objetivo de seguridad alimentaria y las medidas adoptadas para poder alcanzar dichos objetivos, describiendo las medidas de control más adecuadas a cada tipo de peligro y en función de los alimentos y procesos con el fin de minimizar el riesgo.

En este sentido se profundiza en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico como medidas para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria, y por lo tanto producir alimentos seguros e inocuos, garantizando la seguridad a lo largo de toda la cadena alimentaria. Igualmente se especifican los prerrequisitos que forman parte de un Plan APPCC, incidiendo en las Buenas Prácticas de Fabricación y las Correctas Prácticas de Higiene para cada alimento y sector concreto.



3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta

3.2 Recomendaciones

Es recomendable haber cursado y superado la asignatura de Higiene, Inspección y Control Alimentario I que se imparte en el 2º cuatrimestre de 4º curso del grado

4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

No disponible

4.2 Competencias de la titulación

- 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.
- CG6. Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CG7. Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CG8. Capacidad de análisis y síntesis.
- CG9. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- CG10. Planificación y gestión del tiempo.
- CG11. Capacidad de aprender.
- CG12. Capacidad crítica y autocrítica.
- CG13. Resolución de problemas.
- CG14. Toma de decisiones.
- CG15. Liderazgo
- CG17. Habilidad para trabajar de forma autónoma.
- CG18. Diseño y gestión de proyectos.
- CG19. Iniciativa y espíritu emprendedor.
- CG20. Afán de superación.
- CG1. Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.
- CE13. Conocer los aspectos organizativos, económicos y de gestión en todos aquellos campos de la profesión veterinaria.
- CE40. Ser consciente de la necesidad de mantener actualizados los conocimientos, habilidades y actitudes de las competencias profesionales mediante un proceso de formación continuada.
- CE14. Conocer las Normas y Leyes del ámbito veterinario y los Reglamentos sobre los animales y su comercio.
- CE17. Recoger y remitir todo tipo de muestras con su correspondiente informe.



- CE28. Realizar el control sanitario de los distintos tipos de empresas y establecimientos de restauración y alimentación. Implantación y supervisión de sistemas de gestión de la calidad.
- CE18. Realizar técnicas analíticas básicas e interpretar sus resultados clínicos, biológicos o químicos.
- CE29. Realizar análisis de riesgo, incluyendo los medioambientales y de bioseguridad, así como su valoración y gestión.
- CE30. Aplicar la tecnología alimentaria para la elaboración de alimentos para consumo humano
- CE32. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en los ámbitos profesionales del veterinario.
- CE33. Trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.
- CE34. Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de sus responsabilidades ante la profesión y la sociedad.
- CE35. Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional del veterinario de forma fluida, oral y escrita, con otros colegas, autoridades y la sociedad en general
- CE36. Redactar y presentar informes profesionales, manteniendo siempre la confidencialidad necesaria.
- CE37. Buscar y gestionar la información relacionada con la actividad del veterinario.
- CE38. Conocer y aplicar el método científico en la práctica profesional incluyendo la medicina basada en la evidencia.
- CE6. Conocer los aspectos básicos de los distintos agentes biológicos de interés veterinario.
- CE10. Conocer los procesos tecnológicos aplicables a los animales domésticos, incluyendo aquellos con influencia directa sobre la salud animal y humana.
- CE12. Principios de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Control de Calidad de los alimentos elaborados y Seguridad Alimentaria.

4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. Conocer los tres elementos componentes del análisis de riesgo alimentario: evaluación, gestión y comunicación del riesgo.
- Competencia 2. Conocer la gestión de la Seguridad Alimentaria, mediante la identificación de los peligros, evaluación de los riesgos e implementación de medidas de control eficaces a lo largo de la cadena alimentaria.
- Competencia 3. Conocer los procedimientos para establecer el Objetivo de Seguridad Alimentaria.
- Competencia 4. Aplicar planes de muestreo adecuados para asegurar la calidad sanitaria de los alimentos.
- Competencia 5. Conocer los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, su procedimiento de aplicación, diseño y prerequisites en las distintas industrias alimentarias
- Competencia 6. Aplicar la legislación alimentaria e interpretar los criterios aplicados a los distintos peligros (biológicos, físicos y químicos) que tienen que ver con la seguridad alimentaria

5. Contenidos

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Importancia de la seguridad alimentaria, marco legal de control de la seguridad alimentaria, organismos de seguridad alimentaria nacionales, europeos e internacionales. Evaluación del Riesgo, Gestión del Riesgo y Comunicación del Riesgo. Sistemas de alerta nacionales internacionales(1 horas).

TEMA 2. EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO



Principios del sistema APPCC según el Codex Alimentarius, etapas de un plan APPCC, prerrequisitos para garantizar el correcto funcionamiento APPCC y descripción de cada una de las actividades para lograr un correcto Plan APPCC

TEMA 3. ESTIMACIÓN DE UN OBJETIVO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SU CONSECUCIÓN

Nivel tolerable de protección al consumidor. Establecimiento de objetivos de seguridad alimentaria (Food safety objective, FSO), criterios del proceso y de productos. Evaluación de riesgos por determinación cuantitativa del riesgo. Establecimiento de un FSO basado en la determinación cuantitativa del riesgo. Planes de muestreo para control microbiológico de los alimentos.

TEMA 4. PRINCIPALES PELIGROS Y SUS MEDIDAS DE CONTROL

Peligros biológicos, físicos y químicos asociados a los alimentos. Características de cada uno de ellos. Alimentos en los que podemos encontrarlos más comúnmente. Medidas de control aplicadas a cada caso.

TEMA 5. APLICACIÓN DEL APPCC EN MATADEROS

Aplicación del APPCC en la obtención de carne fresca de las diferentes especies de abastos.

TEMA 6. APLICACIÓN DEL APPCC EN LECHE

Aplicación del APPCC en leche fresca y en leche higienizada y tratada térmicamente.

TEMA 7. APLICACIÓN DEL APPCC EN PESCADO FRESCO

Aplicación del APPCC en la obtención, manipulación y comercialización de pescado fresco y otros productos de la pesca.

TEMA 8. APLICACIÓN DEL APPCC EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

Aplicación del APPCC en restauración colectiva y comidas preparadas.

TEMA 9. APLICACIÓN DEL APPCC EN HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

Aplicación del APPCC en la obtención, clasificación y comercialización de huevos frescos, y en ovoproductos primarios y secundarios.

TEMA 10. APLICACIÓN DEL APPCC EN PRODUCTOS LÁCTEOS

Aplicación del APPCC en quesos, productos fermentados, nata, mantequilla y helados.

TEMA 11. APLICACIÓN DEL APPCC EN PRODUCTOS CÁRNICOS



Aplicación del APPCC en productos cárnicos crudos curados, cocidos y emulsiones cárnicas.

TEMA 12. APLICACIÓN DEL APPCC EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Aplicación del APPCC en conservas de pescado, salazones y texturizados.

TEMA 13. APLICACIÓN DEL APPCC EN CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS

Aplicación del APPCC conservas vegetales y zumos.

TEMA 14. APLICACIÓN DEL APPCC EN PRODUCTOS DE V GAMA

Aplicación del APPCC en productos de V gama

TEMA 15. APLICACIÓN DEL APPCC EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE CEREALES

Aplicación del APPCC en productos de panificación y confitería.

PRÁCTICAS

Práctica 1. DISEÑO, DESARROLLO Y APLICACIÓN DE UN PLAN APPCC: Relacionada con los contenidos Tema 10, Tema 11, Tema 13, Tema 2, Tema 4, Tema 6, Tema 8 y Tema 9

Los estudiantes en grupo de 4-5 alumnos se encargarán de desarrollar un producto alimenticio en la Planta Piloto y partirán desde la descripción del producto, pasando por las siguientes etapas desarrollo tecnológico, elaboración del diagrama de flujo, proceso de fabricación, análisis de peligros, identificación de los puntos de control crítico y monitorización de los mismos. Además dicho trabajo práctico se complementará con el análisis microbiológico de las materia primas y de los productos terminados, análisis de propiedades fisico-químicas, así como con el control de prerrequisitos asociado a dicho Plan APPCC, incluyendo el control higiénico del proceso de limpieza y desinfección de los equipos de trabajo, el programa de manipuladores de alimentos y el plan de control de aguas.

Práctica 3. SEMINARIO: Relacionada con los contenidos Tema 10, Tema 11, Tema 13, Tema 2, Tema 4, Tema 6, Tema 8 y Tema 9

Los alumnos realizarán con el trabajo de prácticas el documento del Plan APPCC correspondiente al producto alimenticio que se le haya asignado y tendrá que elaborar un documento escrito que recoja dicho plan, que será comentado de forma oral durante las sesiones de trabajo en grupo al resto de los compañeros, siendo evaluada la participación activa de los estudiantes en las distintas sesiones así como el documento escrito presentados en grupo.



6. Metodología Docente

| Actividad Formativa | Metodología | Horas Presenciales | Horas en Semipresencialidad | Horas No Presenciales | Trabajo Autónomo | Volumen de trabajo |
|---------------------------------------|---|--------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| AF1. Lección Magistral en grupo único | MD1. Presentación en el aula, al gran grupo, de los conceptos y procedimientos asociados utilizando el método de la lección magistral. Las presentaciones de los temas se colgarán en el Campus Virtual junto con información complementaria de los mismos. | 20 | | 20 | 40 | 60.0 |
| AF2. Seminarios en grupos reducidos | MD2. Actividades en el aula relativas al seguimiento individual o grupal de adquisición de las competencias y de los proyectos de despliegue de las mismas. Incluyen metodología de proyectos y metodología de estudio de casos, análisis de situaciones y aprendizaje cooperativo, todo ello desarrollado de manera grupal en seminarios. El Seminario de la asignatura que consiste en un trabajo dirigido en grupo en el que los alumnos desarrollarán un Plan APPCC relacionado con los productos trabajados en prácticas, abarcando todos los aspectos del sistema desde el análisis de peligros asociado a ese producto hasta los procesos de verificación del sistema. | 5 | | 5 | 10 | 15.0 |



| Actividad Formativa | Metodología | Horas Presenciales | Horas en Semipresencialidad | Horas No Presenciales | Trabajo Autónomo | Volumen de trabajo |
|------------------------------------|--|--------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| AF3. Prácticas de laboratorio | Se realizan las prácticas en la Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos y en los laboratorios de Nutrición y Bromatología y en el área de Tecnología de los Alimentos. Las prácticas serán evaluadas durante el desarrollo de las mismas. | 10 | 8 | 10 | 3.5 | 13.5 |
| AF8. Tutorías grupales programadas | MD8. Tutorías (grupales o individuales), que servirán para contrastar los avances en la adquisición de competencias asociadas con las actividades prácticas y con los conocimientos de la asignatura | 1.5 | | 1.5 | 0 | 1.5 |
| | Total | 36.5 | | 36.5 | 53.5 | 90 |

Docencia en semipresencialidad

AF3 Prácticas de laboratorio: En la docencia semipresencial los alumnos vendrán al laboratorio a realizar las actividades consistentes en el desarrollo del Plan APPCC para un producto determinado. Se harán grupos de 10 y cada grupo vendra 2 horas en dos sesiones diferentes en días consecutivos.



Las actividades de clases teóricas en lección magistral (AF1), los seminarios (AF2) y las tutorías (AF8) se realizarán on line, con sesiones de videoconferencias síncronas o asíncronas, y la realización de tareas a través del aula virtual.

Docencia en no presencialidad

AF1. Lección Magistral. Se realizarán mediante sesiones sincronas y asíncronas de videoconferencias a través del Aula Virtual.

AF2. Seminarios en grupos reducidos. se trabajará con los alumnos los contenidos de los seminarios en grupos reducidos mediante sesiones síncronas y asíncronas.

AF3. Prácticas de laboratorio: Se sustituirán las prácticas de laboratorio por actividades on line desarrolladas mediante videoconferencia, visualización de videos y lectura de artículos y documentos de interés para que los alumnos puedan adquirir las competencias relacionadas con las prácticas.

AF4. Tutorías grupales programadas. Se realizarán mediante videoconferencias síncronas y asíncronas y la utilización de FOROS a través del Aula Virtual.



7. Horario de la asignatura

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/veterinaria/2020-21#horarios>

8. Sistema de Evaluación

| | |
|-------------------------|--|
| Métodos / Instrumentos | Prueba escrita de desarrollo de evaluación de conocimientos. |
| Criterios de Valoración | <p>Para la evaluación de los contenidos teóricos se realiza una prueba final escrita con examen tipo mixto con 20 preguntas tipo test y 4 preguntas cortas. Para hacer la media entre las dos partes es necesario sacar como mínimo un 4 sobre 10 en cada una de ellas, teniendo cada una de las partes el mismo peso en la calificación final (50%).</p> <p>Para poder aplicar la parte correspondiente a la evaluación de las actividades prácticas y seminarios es necesario sacar un 5.0 en el examen escrito.</p> <p>Se tendrá en cuenta la exactitud a las preguntas, la concreción, la claridad expositiva de las preguntas cortas y la expresión escrita.</p> <p>IMPORTANTE: La ponderación del examen escrito es un 60% para los alumnos que sigan la evaluación continua con la entrega de los informes individuales. Para los que no sigan la evaluación continua la ponderación será un 75%.</p> |
| Ponderación | 60 |
| Métodos / Instrumentos | Elaboración individual de informes. |
| Criterios de Valoración | <p>Los alumnos presentarán de forma individualizada un informe de actividades realizadas como evaluación de los conocimientos que han adquirido. Se valorará la claridad de presentación, la discusión e interpretación de los resultados y la utilización de la bibliografía.</p> <p>La entrega de los informes individuales forma parte de la evaluación continua y aquellos alumnos que no entreguen los trabajos en el tiempo no tendrán opción a la evaluación continua y el examen escrito tendrá una ponderación del 75%.</p> |
| Ponderación | 15 |



| | |
|-------------------------|---|
| Métodos / Instrumentos | Elaboración en grupo de informes. |
| Criterios de Valoración | Se valorará el seminario realizado en grupo y mediante trabajo cooperativo. Se valorará la inclusión de todos los aspectos exigidos, la concreción en la realización del mismo, la aplicación de los contenidos teóricos a la práctica, la presentación, la inclusión de bibliografía, la claridad expositiva y la exactitud en las respuestas. Un aspecto importante es la coherencia en el trabajo presentado que demuestre el trabajo cooperativo de los alumnos que lo han realizado, penalizando la duplicidad de información y la falta de organización en el mismo. |
| Ponderación | 25 |
| Métodos / Instrumentos | Evaluación en semipresencialidad |
| Criterios de Valoración | En el supuesto de docencia semipresencial se utilizarán los mismos instrumentos de evaluación que en la docencia presencial, realizando el examen escrito de forma presencial. |
| Métodos / Instrumentos | Evaluación en no presencialidad |
| Criterios de Valoración | Se utilizarán los mismos instrumentos de evaluación que en la docencia presencial. El examen se realizará utilizando la herramienta del Aula Virtual. |

Fechas de exámenes

<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/veterinaria/2020-21#exámenes>

9. Resultados del Aprendizaje

- Identificar los principales peligro biológicos, químicos y físicos que pueden afectar a la seguridad alimentaria en los distintos grupos de alimentos y en las distintas industrias alimentarias.
- Identificar las principales etapas del procesado tecnológicos de los alimentos y como afectan a la seguridad alimentaria, identificando aquellas que son consideradas PCC.
- Conocer los prerrequisitos específicos para sectores concretos de acuerdo a la legislación vigente.
- Aplicar el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en distintas industrias alimentarias.
- Conocer los aspectos específicos de la manipulación higiénica de los distintos grupos de alimentos y su importancia como prerrequisito para implantar el APPCC.



10. Bibliografía

Bibliografía Básica



Boletín Oficial del Estado. Legislación Alimentaria Española publicada en distintos boletines.



Documento Oficial de la Unión Europea. Legislación Europea en materia de Seguridad Alimentaria. locale=es



Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición



Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria



Norman G. Marriott 2003. Principios de Higiene Alimentaria. Acribia, Zaragoza



Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de alimentos. Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de alimentos. FAO Serie nº 87.

Bibliografía Complementaria



ICMSF 2004. Microorganismos en los alimentos 7. Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria. Editorial Acribia. Zaragoza (España)



ICMSF 1991. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos. Su aplicación en las industrias de alimentos. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España



Benito Moreno 2006. Higiene e inspección de carnes.- 2ª ed.- V-I. Editorial Diaz de Santos, Madrid,



Análisis microbiológico de alimentos y aguas : directrices para el aseguramiento de la calidad / editores, N.F. Lightfoot, E.A Maier.- Acribia, 2002



ICMSF, 1985. Ecología microbiana de los alimentos 2. Productos Alimenticios. Acribia, Zaragoza



E. Matas Pablo, M. Vila Brugalla, M. Reixach Coll 2006. Respauración colectiva APPCC. Manual de usuario. Masson- Elsevier, Barcelona



A.M. Martin 1994. Fisheries Processing. Chapman and Hall, London, England



A.H. Varnan y J.P. Sutherland, 1995. Leche y productos lacteos. Tecnologia, Quimica y Microbiologia. Editorial Acribia, Zaragoza, Esap;a



INFORMACION SOBRE COMO LLEVAR A CABO UN PLAN FOOD DEFENSE



INFORMACION SOBRE COMO REALIZAR UN PLAN APPCC

11. Observaciones y recomendaciones

La asistencia a prácticas y al seminario es OBLIGATORIA, las faltas deberán estar debidamente justificadas, en caso contrario el profesor puede decidir sobre la pertinencia de optar o no al porcentaje de evaluación.

BIOSEGURIDAD

Durante la realización de las prácticas los alumnos tienen que ser conscientes de los peligros biológicos asociados. Usarán guantes y bata y manipularán el material estéril con mucho cuidado para evitar las contaminaciones del mismo.

Tendrán limpia la zona de trabajo, debidamente desinfectadas, y harán uso de los mecheros de alcohol, previniéndolos en todo momento de los peligros físicos asociados al uso de los mismos.

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.

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.