



## 1. Identificación

### 1.1. De la asignatura

Curso Académico	2025/2026
Titulación	GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA
Nombre de la asignatura	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Código	3208
Curso	CUARTO
Carácter	OPTATIVA
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

#### **GOMEZ PLAZA, MARIA ENCARNACION**

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1**

Coordinador de la asignatura

#### **Categoría**

CATEDRATICOS DE UNIVERSIDAD

#### **Área**

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

#### **Departamento**

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

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

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

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Lunes	10:00-11:00	868887323, Facultad de Veterinaria B2.-1.030 (DESPACHO PROF. ENCARNA GÓMEZ PLAZA)

#### Observaciones:

No consta

### GIL MUÑOZ, MARIA ROCIO

Docente: GRUPO 1

Coordinación de los grupos:

#### Categoría

ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL

#### Área

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

#### Departamento

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

#### Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

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

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

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C1	Martes	16:00-17:00	, Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys-Vitalys B1.4.022

#### Observaciones:

No consta

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C2	Martes	16:00-17:00	, Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys-Vitalys B1.4.022

#### Observaciones:

No consta

## 2. Presentación

La superación de las enseñanzas impartidas en esta asignatura, deberán proporcionar al alumno una formación científica adecuada, sobre la metodología inherente al estudio de la elaboración de alimentos, de las materias primas utilizadas, así como el estudio de los diversos productos y transformaciones que en ellos pueden tener lugar y de las tecnologías empleadas, capacitándolos para reconocer problemas que se puedan presentar y evaluar soluciones alternativas

Asimismo, deberán proporcionar una información necesaria y suficiente, en lo relativo a la legislación propia del sector, del

## 3. Condiciones de acceso a la asignatura

### 3.1. Incompatibilidades

No constan

### 3.2. Requisitos

No constan

### 3.3. Recomendaciones

No existen recomendaciones para esta asignatura.

## 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
- 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.
- CG2: Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.
- 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 y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

- CG7: Desarrollar la capacidad de aplicar los conocimientos adquiridos en el aula en la práctica, tanto en el ámbito del laboratorio como de la planta.
- CG8: Capacidad de aprendizaje autónomo y habilidad para trabajar de forma autónoma, dentro del campo de trabajo propio del ingeniero químico.
- CG9: Capacidad para tomar decisiones y ejercer funciones de liderazgo.
- CG10: Adquirir la capacidad para formular razonamientos críticos a través de la argumentación y el diálogo.
- CG12: Sensibilidad hacia temas medioambientales, y por la calidad, especialmente en el ámbito de la industria, lugar donde frecuentemente el Ingeniero Químico desarrollará su trabajo.
- CG15: Conocimiento en materias básicas y tecnológicas, que les capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y teorías, y les dote de versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.
- CG16: Capacidad de resolver problemas con iniciativa, toma de decisiones, creatividad, razonamiento crítico y de comunicar y transmitir conocimientos, habilidades y destrezas en el campo de la Ingeniería Industrial.
- CE4: Capacidad para comprender y aplicar los principios de conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la ingeniería.
- CE15: Conocimientos básicos de los sistemas de producción y fabricación.
- CE19: Conocimientos sobre balances de materia y energía, biotecnología, transferencia de materia, operaciones de separación, ingeniería de la reacción química, diseño de reactores, y valorización y transformación de materias primas y recursos energéticos.
- CE23: Capacidad para controlar y supervisar los procesos de fabricación para que las producciones se ajusten a los requerimientos de rentabilidad económica, calidad, seguridad/higiene, mantenimiento y medioambientales.
- CE31: Capacidad para comparar y seleccionar con objetividad las diferentes alternativas técnicas de un proceso.
- CE38: Capacidad para evaluar e implementar criterios de calidad.

### 4.3. Competencias transversales y de materia

- Competencia 1 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos
- Competencia 2 Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos

## 5. Contenidos

### 5.1. Teoría

#### Bloque 1: PROGRAMA TEORICO

##### Tema 1: INTRODUCCION A LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Introducción a la Tecnología en Industrias de Alimentos- Evolución histórica- Características de las materias primas- Procesos industriales clásicos-

##### Tema 2: ENOLOGIA: MATERIA PRIMA Y VINIFICACIONES

21 La uva

Introducción- Estado actual y perspectivas futuras de las Industrias enológicas - Estructura y composición del racimo de uva - Transformaciones durante el desarrollo y maduración - La vendimia- Elaboración del mosto -Pretratamientos y correcciones del mosto

## 22-Elaboración de vinos

Operaciones mecánicas de obtención del mosto: despalillado; estrujado; escurrido y prensado- Caracteres generales de las levaduras- Especies de levaduras útiles y perjudiciales- Utilización de las levaduras en la vinificación- Desarrollo de la fermentación alcohólica- Etapas de la fermentación- Influencia de factores físicos- Influencia de factores biológicos- Influencia de factores químicos- Desacidificación biológica del vino Las bacterias de la fermentación maloláctica- Siembra y empleo de cultivos malolácticos- Naturaleza de la transformación maloláctica- Desarrollo de la fermentación maloláctica Vinificación en tinto, rosado y blanco

## 23- Envejecimiento y terminado de vinos

Maduración y crianza El uso de barricas de roble Terminado de los vinos Embotellado Taponado

### **Tema 3: ELABORACION DE CERVEZA**

Introducción- La cebada y otros cereales característicos- El proceso de malteado- Elaboración del mosto- Levaduras y bacterias- Fermentación: Tipos y fundamento del proceso- Tratamientos postfermentativos

### **Tema 4: ELABORACION DEL VINAGRE**

Introducción Materia prima El proceso de obtención del vinagre Microorganismos implicados Fermentadores

### **Tema 5: ALIMENTOS LACTEOS FERMENTADOS**

Introducción- -Obtención de la leche: producción, ordeño, recogida y transporte- Operaciones previas Conservación de la leche Cultivos iniciadores en la industria láctea- Procesos de aplicación y tipos de productos obtenidos Industria quesera: Principios fundamentales, Tecnología de elaboración de distintos tipos de queso Derivados lácteos: Tecnología de las leches fermentadas (Yogur, Kéfir y Koumis), Tecnología de la nata y la mantequilla, Margarinas, Anomalías y control

### **Tema 6: PRODUCTOS CARNICOS FERMENTADOS Y CURADOS**

Introducción- Clasificación- Ingredientes- Técnicas de salazonado, curado y ahumado- Elaboración de productos crudos, curados y cocidos- Principales alteraciones- Otros productos cárnicos Factores que afectan a la formación y estabilidad de la emulsión protéica -Elaboración de salchichas y patés- Geles cárnicos

### **Tema 7: OTROS ALIMENTOS OBTENIDOS POR FERMENTACION**

Introducción Industrias de la panificación Elaboración de café, cacao y te Otros

alimentos tradicionales

### **Tema 8: LA INDUSTRIA DEL ACEITE DE OLIVA**

Introducción- Estado actual y perspectivas futuras- La materia prima y su composición - Extracción del aceite de oliva- Tratamientos posteriores- Residuos de la extracción: Aprovechamiento- Tipificaciones del aceite de oliva,

### **Tema 9: ACEITES DE SEMILLAS OLEAGINOSAS**

Introducción- Operaciones previas a la extracción- Extracción del aceite por presión- Fundamentos de la extracción por disolvente -Recuperación de disolventes- Plantas de extracción- Refino de Aceites

### **Tema 10: REFRIGERACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.**

Introducción- Aplicación del frío a los alimentos: Repercusiones Prerrefrigeración: Factores influyentes- Refrigeración de frutas y hortalizas- Coadyuvantes de la refrigeración- Tipos e instalaciones- Condiciones de almacenamiento y transporte

### **Tema 11: CONGELACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS.**

Introducción- Fundamentos de la congelación de alimentos: Factores influyentes- Alteraciones en la congelación- Operaciones previas a la congelación- Congelación de frutas y hortalizas- Descongelación- Sistemas de congelación

### **Tema 12: ALIMENTOS LIOFILIZADOS Y DESHIDRATADOS.**

Introducción- Proceso de secado - Curvas de deshidratación- Velocidad de secado Equipos e instalaciones de deshidratación de alimentos- Liofilización de alimentos: Principios generales Pretratamiento del producto Etapas del proceso: Parámetros y Ecuaciones que lo regulan- Sistemas y equipos - Efectos de la liofilización sobre la calidad de los alimentos

### **Tema 13: ELABORACION DE CONSERVAS VEGETALES.**

Introducción- Selección v acondicionamiento de la materia prima: Operaciones

preliminares- Principales conservas de frutas: Líneas de elaboración- Principales conservas de hortalizas: Líneas de elaboración- Tratamientos térmicos de estabilización- Influencia del tratamiento sobre la calidad- Optimización de procesos- Principales alteraciones de alimentos envasados- Fuentes de contaminación durante el proceso de fabricación- Control de puntos críticos

#### **Tema 14: ELABORACION DE ZUMOS DE FRUTAS**

Introducción- Concepto -Influencia de la materia prima sobre la calidad- Operaciones preliminares- Elaboración- Métodos de conservación: Calor; frío; otros- Concentración- Control de calidad de zumos de frutas- Aprovechamiento de subproductos

#### **Tema 15: ELABORACION DE ALIMENTOS GELIFICADOS**

Introducción- Gelificación -Materias primas utilizadas- Sustancias pécticas- Enzimas pécticos- Fases industriales de fabricación - Control de calidad

#### **Tema 16: ENVASES Y ENVASADO**

Introducción- Envases para alimentos: Tipos y características -Envases metálicos: Características del material utilizado- Alteraciones de los envases metálicos- Envases no metálicos: Tipos y materiales- El envasado de alimentos- Control de calidad de envases y envasado

## **5.2. Prácticas**

### **■ Práctica 1: Seminarios**

Los alumnos participarán en Seminarios sobre temas específicos de la asignatura, dirigidos en su preparación y desarrollo por el Profesorado

**Relacionado con:**

- Bloque 1: PROGRAMA TEORICO

### **■ Práctica 2: Experiencias en Laboratorio y Planta Piloto:**

En el período del curso destinado a ello, los alumnos, en grupos reducidos, desarrollaran experiencias de laboratorio y planta piloto, que le acerquen a la metodología y procesos que se exponen en esta asignatura Ejs:

- \* Control de calidad y Procesos relativos a Bebidas Alcohólicas
- \* Control de calidad y Procesos relativos a mermeladas, conservas y gelificados
- \* Control de calidad y Procesos relativos a productos lácteos

Previamente al desarrollo de las prácticas, los alumnos serán informados en un seminario previo sobre las medidas de seguridad a tener en cuenta en el laboratorio y en la planta piloto

**Relacionado con:**

- Tema 2: ENOLOGIA: MATERIA PRIMA Y VINIFICACIONES
- Tema 3: ELABORACION DE CERVEZA

### **■ Práctica 3: Visitas%20T%26eacute%3Bcnicas**

Como complemento a la actividad de laboratorio y planta piloto, y con el objetivo de una mayor aproximación a la realidad industrial del sector agroalimentario, los alumnos efectuaran visitas de estudio a industrias o centros de investigación propios del mismo Tras la misma, redactaran una memoria que permita evaluar el conocimiento adquirido Ejs:

- \* Industria de Conservas Vegetales
- \* Industria de Bebidas Alcohólicas

\* Industria de Productos Cárnicos y/o Lácteos

\* Centros de Investigación del Sector Agroalimentario

Relacionado con:

- Tema 2: ENOLOGIA: MATERIA PRIMA Y VINIFICACIONES

## ■ Práctica 4: Temporalidad de las Clases Prácticas

El período de prácticas de laboratorio y planta piloto se desarrollará durante el horario asignado según el horario aprobado en la Junta de Facultad

## 6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
AF1: Asistencia y participación en clases teóricas.	<p>Se utilizará principalmente la clase magistral, mediante la transmisión de información en un tiempo ocupado principalmente por la exposición oral y el apoyo de las TICs. Durante dicha exposición se podrán plantear preguntas o situaciones problemáticas</p> <p>sobre un tema, introducir pequeñas actividades prácticas, resolver las dudas que puedan plantearse, presentar informaciones incompletas, orientar la búsqueda de información, ocasionar el debate individual o en grupo, etc.</p>	28.0	100.0
AF2: Asistencia y participación en seminarios/talleres.	Planteamiento por parte del profesor de algún caso teórico-práctico para su resolución individual o grupal por parte de los alumnos. Actividades complementarias como seminarios de cata de vinos	2.0	100.0
AF4: Asistencia y participación en clases prácticas de laboratorio.	Presentación por medio de un informe de los resultados de los trabajos prácticos realizados	9.0	100.0
AF6: Asistencia y participación en prácticas de campo /visita a instalaciones.		3.0	100.0
AF7: Tutoría ECTS.	<p>Durante estas sesiones el estudiante podrá:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Preguntar al profesor, tanto de forma presencial como a través de SAKAI, todas aquellas dudas que no hayan podido ser solucionadas durante las clases presenciales teóricas.</li><li>2. Podrá solicitar bibliografía de ampliación específica de algún tema concreto y/o cualquier otro tipo de información relacionada con la asignatura.</li></ol>	1.0	100.0

3. Asimismo el docente realizará un seguimiento de los grupos, supervisando y orientando más directamente el proceso a seguir en cada una de las actividades realizadas.
4. El seguimiento tutorial de las prácticas se realizará tanto de forma presencial como a través de SAKAI.

AF8: Realización de las pruebas de evaluación.	El examen será escrito y constará de 10 preguntas sobre el temario de la asignatura. Se aprobará con un 5 y será necesario superar esta prueba para aprobar la asignatura.	2.0	100.0
AF9: Trabajo autónomo.		67.5	0.0
<b>Totales</b>		112,50	

## 7. Horario de la asignatura

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

## 8. Sistemas de Evaluación

Identificador	Denominación del instrumento de evaluación	Criterios de Valoración	Ponderación
SE1	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes... realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	Dominio de la materia Precisión en las respuestas Claridad expositiva Estructuración de ideas Planificación y organización del tiempo	80.0
SE3	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios... con independencia de que se realicen individual o grupalmente.	Presentación de las actividades realizadas en las distintas actividades Corrección en su realización Claridad expositiva Estructuración y sistematización Originalidad y creatividad	15.0

SE6	Asistencia a las actividades programadas y valoración del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros.	Control de asistencia a las distintas actividades	5.0
-----	--	---	-----

## 9. Fechas de exámenes

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

## 10. Resultados del Aprendizaje

- Proporcionar al alumno una formación científica adecuada que le permita tener una visión de conjunto de las principales Industrias Alimentarias
- Conocer tecnologías características de la industria alimentaria
- Familiarizarse con los principios básicos y aplicaciones de las industrias alimentarias
- Conocer las características específicas de las instalaciones de procesado, transformación y conservación propias de la industria alimentaria
- Conocer y aplicar las tecnologías específicas para mejorar procesos de elaboración y conservación, así como las propiedades de los productos finales en dichas industrias
- Conocer y aplicar tecnologías específicas para poder desarrollar nuevos procesos de elaboración y nuevos productos en dichas industrias
- Ser capaz de reconocer problemas que se puedan presentar y evaluar soluciones alternativas
- Analizar y gestionar los riesgos tecnológicos específicos de dichas industrias, con incidencia en la calidad y la seguridad alimentaria
- Capacidad para llevar a cabo experiencias en el laboratorio y en planta piloto
- Capacidad de elaborar informes
- Conocimiento y aplicación de la terminología inglesa empleada para describir los conceptos correspondientes a esta materia
- Saber adquirir y utilizar información bibliográfica y técnica

## 11. Bibliografía

**Grupo: GRUPO 1**

**Bibliografía básica**

## Bibliografía complementaria

- [Ingeniería Bioquímica. \(1.998\).F. Godia Casablanca & J. López Santin. Ed. Síntesis.](#)
- [Procesos de Conservación de Alimentos. \(2.000\). A. Casp & J. Abril. Ed. AMV.](#)
- [Tecnología de la Fabricacion de Conservas. \(2.000\). H. Sielaff. Ed. Acribia S.A.](#)
- [Tecnología del Procesado de los Alimentos: Principio y Prácticas. \(1993\). P. Fellows. Ed. Acribia S.A.](#)
- [Conservación no Térmica de Alimentos \(1999\). G.V. Barbosa-Cánovas & col. Ed. Acribia S.A.](#)
- [Lactología técnica. R. Veisseyre. Acribia. 1980.](#)
- [Leche y productos lácteos. Alan H. Varnam y Jane P. Sutherland. Acribia. 1995.](#)
- [Microbiología Enológica. \(2.003\). Suarez Lepe, J.A.Ed. Mundi Prensa](#)
- [Tecnología de los Alimentos. Vol. I y II. \(1998\). J.A. Ordoñez. Ed. Sintesis.](#)

## 12. Observaciones

### COMPETENCIAS EN INGLES

El inglés es el idioma de comunicación científica Saber escribir, leer y hablar en inglés es esencial para comprender, aprender y comunicar la Ciencia El reconocimiento de nuestros Grados con Sellos Internacionales de Calidad (Eur-ACE para el Grado en Ingeniería Química y Eurobachelor para el Grado en Química) exige que los alumnos deben adquirir competencias y destrezas en inglés para todas nuestras materias En esta asignatura, se facilitará material docente en inglés, y se exigirá a los estudiantes comprender y/o expresarse en inglés en las actividades previstas en esta Guía Docente

### 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**

¿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.umes/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¿

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible: nº 8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO y nº 9, INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA a través del ODS 82 Elevar la productividad a través de la diversificación, tecnología e innovación, el ODS 84, Mejora de la producción y consumo eficiente y respetuoso, el ODS 95 Aumento de la investigación científica, capacidad tecnológica

Las prácticas de laboratorio de esta asignatura tienen la clasificación de RIESGO BAJO El estudiante recibirá formación sobre prevención de riesgos adecuada a esta circunstancia antes del comienzo de las prácticas en el aula de impartición de las clases teóricas, siguiendo las directrices del Plan de Seguridad y Prevención de Riesgos vigente de la Facultad de Química La facultad proveerá los medios para que tanto la formación general sobre prevención de riesgos como los compromisos que adquieren los estudiantes sobre seguridad queden registradas adecuadamente

El estudiante que accede al laboratorio se compromete a respetar las normas de prevención establecidas en dicho laboratorio y a seguir, en todo momento, las indicaciones del profesor. En caso de no hacerlo, el profesor podrá expulsar de forma inmediata del laboratorio al estudiante, además de que recaerá sobre él la responsabilidad de cualquier incidencia que se pueda derivar de su comportamiento.

## **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".