



1. Identificación

1.1. De la asignatura

Curso Académico	2024/2025
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA, PROGRAMA ACADÉMICO DE SIMULTANEIDAD DE DOBLE TITULACIÓN CON ITINERARIO ESPECÍFICO DE GRADO EN CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE Y GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la asignatura	MICROBIOLOGÍA
Código	6800
Curso	PRIMERO TERCERO
Carácter	FORMACIÓN BÁSICA
Número de grupos	2
Créditos ECTS	6.0
Estimación del volumen de trabajo	150.0 150.0
Organización temporal	2º Cuatrimestre 2º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	Español

1.2. Del profesorado: Equipo docente

FRANCO SANCHEZ, ALEJANDRO

Docente: **GRUPO 1, PCEO DEPORTE + NUTRICIÓN**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1, PCEO DEPORTE + NUTRICIÓN**

Coordinador de la asignatura

Categoría

PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD

Área

MICROBIOLOGÍA

Departamento

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

afranco@um.es <http://www.um.es/dp-genymicro/gr-fisiologia/> Tutoría electrónica: **Sí**

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Martes	13:00-14:00	(Sin Extensión), Facultad de Biología B1.2.033

Observaciones:
868889401

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Jueves	19:00-20:00	(Sin Extensión), Facultad de Biología B1.2.033

Observaciones:
868889401

2. Presentación

La Microbiología es una ciencia que estudia los microorganismos, que son los seres vivos demasiado pequeños para ser percibidos sin la ayuda de un microscopio. Se trata de una disciplina esencial para la formación de los estudiantes de Nutrición Humana y Dietética, ya que algunos microorganismos bien (1) intervienen en la obtención y conservación de distintos alimentos u (2) ocasionalmente pueden ser perjudiciales, dando lugar a la aparición de cuadros de intoxicación y toxiinfección alimentaria. Por otra parte, (3) el análisis microbiológico de muestras es esencial en los controles de calidad alimentarios, tanto en referencia al proceso de manufactura, envasado como durante su conservación.

En el Grado de Nutrición Humana y Dietética la asignatura Microbiología es obligatoria y se imparte en el segundo cuatrimestre del primer curso. Se trata de una materia imprescindible para conocer los microorganismos desde el punto de vista estructural, metabólico, fisiológico y aplicado. Es fundamental para los futuros profesionales en el sector de la Nutrición y Dietética, proporcionando conocimientos básicos que serán integrados en otras disciplinas de la titulación, como bromatología, higiene de los alimentos, etc. Por otra parte, esta asignatura está estrechamente relacionada con otras disciplinas, tales como Química y Biología, aplicando dichas materias al caso concreto de los microorganismos. El objetivo general de esta asignatura se centra en el conocimiento de la diversidad microbiana y la relevancia de su presencia en los alimentos de modo que los estudiantes comprenderán que los microorganismos juegan un papel clave tanto en la producción como en el deterioro de los alimentos, la etiología de diversas enfermedades y también el estrecho papel que desempeñan en la propia nutrición del individuo. Los contenidos de esta asignatura se consideran básicos para el adecuado conocimiento y la correcta interpretación de los diversos procesos de fabricación y transformación de la industria alimentaria por parte de los futuros profesionales.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1. Incompatibilidades

No constan

3.2. Requisitos

No constan

3.3. Recomendaciones

Se recomiendan tener conocimientos básicos de química y biología para una mejor comprensión de los contenidos de la 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
- 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: Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3: Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG5: Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CE1: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE7: Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE15: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

- CE22: Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE24: Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

4.3. Competencias transversales y de materia

- CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar
- CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC
- CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional
- CT5 - 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
- CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional

5. Contenidos

5.1. Teoría

Bloque 1: INTRODUCCIÓN

Tema 1: Desarrollo histórico de la Microbiología. El descubrimiento del mundo microbiano. La controversia sobre la generación espontánea. Aportaciones de Pasteur y Koch. Teoría microbiana de las enfermedades. Origen y desarrollo de la Virología. Concepto de toxicidad selectiva. Agentes quimioterápicos.

Tema 2: Los microorganismos en la escala biológica. Unidad bioquímica y diversidad celular. Niveles de organización celular. Células procarióticas y eucarióticas. Los microorganismos y el proceso evolutivo.

Bloque 2: TÉCNICAS DE TRABAJO CON MICROORGANISMOS

Tema 1: Necesidad del aislamiento y cultivo de los microorganismos. Materiales de uso común. Requerimientos nutricionales. Medios de cultivo líquidos y sólidos. Medios selectivos, de enriquecimiento y diferenciales. Concepto de cultivo puro o axénico. Técnicas para la obtención de cultivos puros.

Tema 2: Observación microscópica de microorganismos. Fundamentos de la microscopía óptica. Tipos de microscopios usados en Microbiología. Las tinciones en Microbiología. Colorantes empleados y sus propiedades. Tinciones simples, diferenciales y específicas. Tinciones de más relevancia en Microbiología.

Tema 3: Métodos de control: Concepto de esterilización. Esterilización mediante agentes físicos: Calor húmedo y calor seco. Tindalización, pasteurización y uperización. Empleo de radiaciones. Empleo de filtros. Esterilización mediante agentes químicos: Concepto y tipos de desinfectantes y antisépticos.

Bloque 3: ESTRUCTURA Y FUNCIÓN MICROBIANAS

Tema 1: Morfología de la célula procariótica. Cápsulas microbianas. Pared celular: bacterias Gram positivas, Gram negativas y Arqueas.
Morfología de la célula procariótica. Cápsulas microbianas. Pared celular: bacterias Gram positivas, Gram negativas y Arqueas. Flagelos, pili y fimbrias. La membrana citoplasmática. El genoma bacteriano. Plásmidos. Ribosomas. La endospora: Estructura y función.

Tema 2: El crecimiento microbiano y factores ambientales. Técnicas de medida del crecimiento microbiano. Curva de crecimiento.

El crecimiento microbiano y factores ambientales. Técnicas de medida del crecimiento microbiano. Curva de crecimiento y expresión matemática. Cultivo continuo y cultivo sincronizado. Efecto de la temperatura sobre el crecimiento microbiano. Actividad de agua. Intervalos de pH. Potencial Redox y Oxígeno. Defensas microbianas frente al Oxígeno.

Tema 3: Metabolismo microbiano. Fermentación. Respiración aerobia. Efecto Pasteur. Respiración anaerobia. Transporte en procariontas.

Metabolismo microbiano. Fermentación. Respiración aerobia. Efecto Pasteur. Respiración anaerobia. Transporte en procariontas.

Biosíntesis del peptidoglicano. Agentes quimioterápicos: antimetabolitos y antibióticos

Bloque 4: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Tema 1: Clasificación de los microorganismos procariontas. Relaciones filogenéticas. Nomenclatura científica y clasificación. Significado de especie microbiana. Criterios para la clasificación e identificación de bacterias.

Tema 2: Interacción patogénica entre huésped y bacteria. Poder patógeno y virulencia. Factores de virulencia y toxinas. Dispersión de los microorganismos. Reservorios y fuentes de infección. El contagio y su prevención. Vías y modos de transmisión de microorganismos.

Tema 3: Bacterias Gram negativas. Estudio de los géneros representativos de importancia en los alimentos. Enterobacterias y otros bacilos anaerobios facultativos. Bordetella, Brucella, Francisella, Pseudomonas, Gluconobacter, Acetobacter y otros bacilos y cocos aerobios. Bacterias con morfología específica. Espiroquetas: Treponema, Borrelia, Leptospira. Micoplasmas.

Tema 4: Bacterias Gram positivas. Estudio de los géneros representativos de importancia en los alimentos. Cocos Gram positivos. Bacterias formadoras de endosporas: Bacillus y Clostridium. Bacterias no formadoras de endosporas: Lactobacillus, Listeria. Actinobacterias: Corynebacterium, Mycobacterium, Propionibacterium y Actinomicetos.

Tema 5: Procesos microbianos de aplicación en la industria alimentaria. La fermentación de las bacterias del ácido láctico: alimentos vegetales, queso y otros derivados lácteos. La producción de vinagre. Productos de la fermentación alcohólica de las levaduras.

Bloque 5: INTRODUCCIÓN A LA VIROLOGÍA

Tema 1: Caracteres generales y diferenciales de los virus. Tipos de cápsidas y ácidos nucleicos virales. Envolturas virales. Estrategias de replicación.

Tema 2: Virus animales. Principales grupos y enfermedades asociadas. Partículas subvirales: priones.

5.2. Prácticas

- **Práctica 1: Cultivo de microorganismos. Materiales y medios de cultivo usados en microbiología. Técnicas básicas de siembra y aislamiento de microorganismos. Características macroscópicas del crecimiento bacteriano en medios sólidos.**

Relacionado con:

- Tema 1: Necesidad del aislamiento y cultivo de los microorganismos. Materiales de uso común. Requerimientos nutricionales. Medios de cultivo líquidos y sólidos. Medios selectivos, de enriquecimiento y diferenciales. Concepto de cultivo puro o axénico. Técnicas para la obtención de cultivos puros.
- Tema 2: Observación microscópica de microorganismos. Fundamentos de la microscopía óptica. Tipos de microscopios usados en Microbiología. Las tinciones en Microbiología. Colorantes empleados y sus propiedades. Tinciones simples, diferenciales y específicas. Tinciones de más relevancia en Microbiología.
- Tema 3: Métodos de control: Concepto de esterilización. Esterilización mediante agentes físicos: Calor húmedo y calor seco. Tindalización, pasteurización y upeización. Empleo de radiaciones. Empleo de filtros. Esterilización mediante agentes químicos: Concepto y tipos de desinfectantes y antisépticos.
- Tema 3: Metabolismo microbiano. Fermentación. Respiración aerobia. Efecto Pasteur. Respiración anaerobia. Transporte en procariontas.

■ **Práctica 2: Observación microscópica de microorganismos. Fundamento y técnica de los diferentes tipos de tinciones. Manejo del microscopio para la observación de preparaciones microbianas.**

Relacionado con:

- Tema 1: Desarrollo histórico de la Microbiología. El descubrimiento del mundo microbiano. La controversia sobre la generación espontánea. Aportaciones de Pasteur y Koch. Teoría microbiana de las enfermedades. Origen y desarrollo de la Virología. Concepto de toxicidad selectiva. Agentes quimioterápicos.
- Tema 2: Los microorganismos en la escala biológica. Unidad bioquímica y diversidad celular. Niveles de organización celular. Células procarióticas y eucarióticas. Los microorganismos y el proceso evolutivo.
- Tema 1: Necesidad del aislamiento y cultivo de los microorganismos. Materiales de uso común. Requerimientos nutricionales. Medios de cultivo líquidos y sólidos. Medios selectivos, de enriquecimiento y diferenciales. Concepto de cultivo puro o axénico. Técnicas para la obtención de cultivos puros.
- Tema 2: Observación microscópica de microorganismos. Fundamentos de la microscopía óptica. Tipos de microscopios usados en Microbiología. Las tinciones en Microbiología. Colorantes empleados y sus propiedades. Tinciones simples, diferenciales y específicas. Tinciones de más relevancia en Microbiología.
- Tema 3: Métodos de control: Concepto de esterilización. Esterilización mediante agentes físicos: Calor húmedo y calor seco. Tindalización, pasteurización y upeización. Empleo de radiaciones. Empleo de filtros. Esterilización mediante agentes químicos: Concepto y tipos de desinfectantes y antisépticos.
- Tema 1: Morfología de la célula procariótica. Cápsulas microbianas. Pared celular: bacterias Gram positivas, Gram negativas y Arqueas.
- Tema 2: El crecimiento microbiano y factores ambientales. Técnicas de medida del crecimiento microbiano. Curva de crecimiento.

■ **Práctica 3: Aislamiento y recuento de microorganismos aplicado al análisis de muestras biológicas.**

Relacionado con:

- Tema 1: Necesidad del aislamiento y cultivo de los microorganismos. Materiales de uso común. Requerimientos nutricionales. Medios de cultivo líquidos y sólidos. Medios selectivos, de enriquecimiento y diferenciales. Concepto de cultivo puro o axénico. Técnicas para la obtención de cultivos puros.
- Tema 3: Métodos de control: Concepto de esterilización. Esterilización mediante agentes físicos: Calor húmedo y calor seco. Tindalización, pasteurización y upeización. Empleo de radiaciones. Empleo de filtros. Esterilización mediante agentes químicos: Concepto y tipos de desinfectantes y antisépticos.
- Tema 2: El crecimiento microbiano y factores ambientales. Técnicas de medida del crecimiento microbiano. Curva de crecimiento.
- Tema 3: Metabolismo microbiano. Fermentación. Respiración aerobia. Efecto Pasteur. Respiración anaerobia. Transporte en procariotas.
- Tema 1: Clasificación de los microorganismos procariotas. Relaciones filogenéticas. Nomenclatura científica y clasificación. Significado de especie microbiana. Criterios para la clasificación e identificación de bacterias.

■ **Práctica 4: Identificación de microorganismos mediante su caracterización bioquímica.**

Relacionado con:

- Tema 3: Metabolismo microbiano. Fermentación. Respiración aerobia. Efecto Pasteur. Respiración anaerobia. Transporte en procariotas.

- Tema 1: Clasificación de los microorganismos procariotas. Relaciones filogenéticas. Nomenclatura científica y clasificación. Significado de especie microbiana. Criterios para la clasificación e identificación de bacterias.
 - Tema 2: Interacción patogénica entre huésped y bacteria. Poder patógeno y virulencia. Factores de virulencia y toxinas. Dispersión de los microorganismos. Reservorios y fuentes de infección. El contagio y su prevención. Vías y modos de transmisión de microorganismos.
 - Tema 3: Bacterias Gram negativas. Estudio de los géneros representativos de importancia en los alimentos. Enterobacterias y otros bacilos anaerobios facultativos. Bordetella, Brucella, Francisella, Pseudomonas, Gluconobacter, Acetobacter y otros bacilos y cocos aerobios. Bacterias con morfología específica. Espiroquetas: Treponema, Borrelia, Leptospira. Micoplasmas.
 - Tema 4: Bacterias Gram positivas. Estudio de los géneros representativos de importancia en los alimentos. Cocos Gram positivos. Bacterias formadoras de endosporas: Bacillus y Clostridium. Bacterias no formadoras de endosporas: Lactobacillus, Listeria. Actinobacterias: Corynebacterium, Mycobacterium, Propionibacterium y Actinomicetos.
- **Práctica 5: Determinación de la actividad biológica de agentes antimicrobianos.**

Relacionado con:

- Tema 2: Los microorganismos en la escala biológica. Unidad bioquímica y diversidad celular. Niveles de organización celular. Células procarióticas y eucarióticas. Los microorganismos y el proceso evolutivo.
- Tema 3: Métodos de control: Concepto de esterilización. Esterilización mediante agentes físicos: Calor húmedo y calor seco. Tindalización, pasteurización y uperización. Empleo de radiaciones. Empleo de filtros. Esterilización mediante agentes químicos: Concepto y tipos de desinfectantes y antisépticos.
- Tema 1: Morfología de la célula procariótica. Cápsulas microbianas. Pared celular: bacterias Gram positivas, Gram negativas y Arqueas.
- Tema 2: El crecimiento microbiano y factores ambientales. Técnicas de medida del crecimiento microbiano. Curva de crecimiento.
- Tema 3: Metabolismo microbiano. Fermentación. Respiración aerobia. Efecto Pasteur. Respiración anaerobia. Transporte en procariotas.
- Tema 3: Bacterias Gram negativas. Estudio de los géneros representativos de importancia en los alimentos. Enterobacterias y otros bacilos anaerobios facultativos. Bordetella, Brucella, Francisella, Pseudomonas, Gluconobacter, Acetobacter y otros bacilos y cocos aerobios. Bacterias con morfología específica. Espiroquetas: Treponema, Borrelia, Leptospira. Micoplasmas.
- Tema 4: Bacterias Gram positivas. Estudio de los géneros representativos de importancia en los alimentos. Cocos Gram positivos. Bacterias formadoras de endosporas: Bacillus y Clostridium. Bacterias no formadoras de endosporas: Lactobacillus, Listeria. Actinobacterias: Corynebacterium, Mycobacterium, Propionibacterium y Actinomicetos.
- Tema 5: Procesos microbianos de aplicación en la industria alimentaria. La fermentación de las bacterias del ácido láctico: alimentos vegetales, queso y otros derivados lácteos. La producción de vinagre. Productos de la fermentación alcohólica de las levaduras.

6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición teórica / Clase magistral		41.0	100.0
AF2: Tutoría ECTS o trabajos dirigidos		3.0	100.0
AF4: Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática		16.0	100.0
AF7: Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,		90.0	0.0
	Totales	150,00	

7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2024-25#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, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	Se valorará el dominio de la materia impartida, precisión de las respuestas, claridad expositiva y entendimiento de los contenidos	80.0
SE3	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	Cuestionario de prácticas	5.0
SE5	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio 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.	Se valorará la asistencia, el aprendizaje de las destrezas y conocimientos en las diferentes prácticas de laboratorio	15.0

9. Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2024-25#exámenes>

10. Resultados del Aprendizaje

1- Reconocer la morfología, estructuras y biología de los microorganismos y virus, así como su diversidad.

- 2- Identificar microorganismos y virus de acuerdo a sus características biológicas.
- 3- Conocer las principales repercusiones de los microorganismos en relación con la salud.
- 4- Aplicar las técnicas básicas de un laboratorio de microbiología.

11. Bibliografía

Grupo: GRUPO 1

Bibliografía básica

- [Adams, M.R. y Moss, M.O. 1997. Microbiología de los Alimentos. 1ª Ed. Acribia. \[Food Microbiology. 2008. 3ª Ed. RSC Publising\]](#)
- [Doyle, M.P.; Beuchat, L.R. y Montville, T. J. 2001. Microbiología de los alimentos. fundamentos y fronteras. 1ª Ed. Acribia. \[Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. 2007. 3ª Ed. ASM Press\]](#)
- [Jay, J.M. 2002. Microbiología Moderna de los Alimentos. 4ª Ed. Acribia. \[Modern Food Microbiology. 2005. 7ª Ed. Springer-Verlag\]](#)
- [Madigan, M.T., Martinko, J.M. & Parker, J. 2004. Biología de los Microorganismos, \(BROCK\). 10ª Ed. Pearson-Prentice Hall.](#)
- [Mossel, D.A.A., Moreno, B. y Struijk, C.B. 2003. Microbiología de los Alimentos. 2ª Ed. Acribia.<?xml:namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />](#)
- [Prescott, L.M, Harley, J.P. & Klein, D.A. 2004. Microbiología, \(PRESCOTT\). 5ª Ed. Mc Graw-Hill Interamericana.](#)

Bibliografía complementaria

- [Alcamo, E. 2001. Fundamentals of Microbiology,. ALCAMO\). 6ª Ed. Jones & Bartlett Pub.](#)
- [Parker, M.T. & Collier, L.H. 1990. Principles of Bacteriology, Virology and Immunity. 5 Vol. 8ª Ed. Edward Arnold.](#)
- [Stanier, R.Y., Ingraham, J.L., Wheelis, M.L. & Painter, P.R. 1989. Microbiología. 4ª Ed. Reverté.](#)
- [Tortora, G.J., Funke, B.R. & Case, C.L. 2007. Introducción a la Microbiología \(TORTORA\). 9ª Ed. Médica Panamericana.](#)

Grupo: PCEO DEPORTE + NUTRICIÓN

Bibliografía básica

No constan

Bibliografía complementaria

No constan

12. Observaciones

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con el **Objetivo de Desarrollo Sostenible**3 "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".