



## 1. Identificación

### 1.1. De la asignatura

Curso Académico	2025/2026
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	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
Código	6812
Curso	SEGUNDO CUARTO
Carácter	OBLIGATORIA
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

#### **SANTAELLA PASCUAL, MARINA**

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

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

Coordinador de la asignatura

#### **Categoría**

PROFESOR CONTRATADO DOCTOR TIPO A (DEI)

#### **Área**

NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

#### **Departamento**

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

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

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

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Lunes	10:00-13:00	868888930, Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.2.027

**Observaciones:**

Contactar previamente por correo electrónico: [marinasp@um.es](mailto:marinasp@um.es). En caso necesario se puede concertar tutoría virtual

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Miércoles	13:00-16:00	868888930, Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.2.027

**Observaciones:**

Contactar previamente por correo electrónico: [marinasp@um.es](mailto:marinasp@um.es). En caso necesario se puede concertar tutoría virtual

**SANTAELLA PASCUAL, JAVIER**

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

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**

[javier.santaella@um.es](mailto:javier.santaella@um.es) <https://www.um.es/nutbro/> Tutoría electrónica: **No**

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

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Martes	17:00-18:00	868888263, Facultad de Veterinaria B2.-1.009 (DESPACHO PROF. Mª CARMEN MTEZ. GRACIÁ)

**Observaciones:**

Se precisa cita previa en correo electrónico [javier.santaella@um.es](mailto:javier.santaella@um.es)

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Jueves	18:00-19:00	868888263, Facultad de Veterinaria B2.-1.009 (DESPACHO PROF. Mª CARMEN MTEZ. GRACIÁ)

**Observaciones:**

Se requiere cita previa en correo electrónico [javier.santaella@um.es](mailto:javier.santaella@um.es)

## 2. Presentación

El programa de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria tiene como objetivo principal proporcionar al estudiante conocimientos básicos de los principales elementos que concurren en el control global de la calidad de los alimentos en la industria alimentaria, como son: los fundamentos de gestión y aseguramiento de la calidad total, procedimientos de muestreo, aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, programas de limpieza, diseño higiénico de instalaciones, métodos analíticos aplicados para su control, sistemas de certificación de la calidad sanitaria y la calidad global y aplicación de auditorías

Para ello la asignatura aporta los siguientes contenidos formativos: calidad alimentaria total, seguridad alimentaria y evaluación de riesgos en la industria alimentaria, principios para asegurar la higiene de alimentos, diseño higiénico de instalaciones, manipulación de alimentos, aplicación de las correctas prácticas higiénicas y las buenas prácticas de fabricación, principios generales para la organización de los servicios de alimentación y los aspectos legislativos, análisis de peligros y puntos de control crítico, sistemas de control de calidad total (ISO 9000) y sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria (FIS, BRC, ISO 22000).

**Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible: ODS 3: Salud y Bienestar; ODS 6: Agua limpia y Saneamiento; ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructuras y ODS 12: Producción y Consumo responsable.**

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

### **3.1. Incompatibilidades**

No constan

### **3.2. Requisitos**

No constan

### **3.3. Recomendaciones**

Es necesario tener los conocimientos propios de acceso al título

## **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

- 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.
- 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.
- CG6: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG9: Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG25: Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG27: Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28: Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CE17: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE18: Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE19: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE20: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE24: Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CE58: Realizar asesoramiento higiénico-sanitario, bromatológico y legal a las empresas.
- CE59: Conocer los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.
- CE61: Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria 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 competencias básicas en TIC
- CT4 Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional
- CT6 Capacidad para trabajar en equipo, para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional

## 5. Contenidos

### 5.1. Teoría

#### Bloque 1: Gestión de calidad y de la seguridad alimentaria

**Tema 1: La industria alimentaria en Europa y en España.**

Importancia económica y para el empleo. Cifras de la industria alimentaria. Hostelería y restauración importancia económica y para el empleo.

**Tema 2: Calidad en la Industria alimentaria.**

Evolución del concepto de calidad. Principales factores que afectan a la gestión de la calidad en la industria alimentaria. Normalización, Certificación y Homologación. Sellos de calidad. Legislación relacionada.

**Tema 3: Sistemas de Gestión Total de la calidad.**

Principales normas de calidad, implantación, auditorías de calidad y certificación. ISO 9000, BRC, IFS.

**Tema 4: Auditorías de calidad.**

Finalidad y objetivos de las auditorías. Auditoría interna y externa. Plan de auditoría. Características de los auditores.

**Tema 5: Herramientas de la calidad total.**

Herramientas de base estadística, herramientas de base gráfica no estadística, herramientas democráticas. Planes de mejora.

**Tema 6: Importancia de la inspección en los programas de aseguramiento de la calidad.**

Definición de inspección e inspector. Características de la muestra. Toma de muestra para el análisis y control de la calidad. Planes de muestreo. Toma de muestra oficial.

#### Bloque 2: Seguridad Alimentaria. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

**Tema 7: Introducción al Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).**

Legislación, aplicación, evaluación de su necesidad. Requisitos previos (prerrequisitos). Fases en la implantación. Diseño del diagrama de flujo. Formación del equipo de trabajo. Definiciones y conceptos. Principios del APPCC.

**Tema 8: El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 1.**

El análisis de peligros: peligros alimentarios, identificación y evaluación. Origen y tipos de peligros. Peligros microbiológicos, físicos, químicos, tecnológicos y nutricionales.

**Tema 9: El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 2.**

Diferencia entre punto de control críticos (PCC) y punto de control, localización habitual de los PCC, identificación de los PCC, árbol de decisiones y errores en la identificación.

**Tema 10: El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 3, 4, 5, 6 y 7.**

Límites críticos (microbiológicos, químicos y físicos), sistemas de vigilancia, establecimiento de acciones correctoras, sistemas de verificación y registro de datos y documentación. Mantenimiento del APPCC

#### Bloque 3: Higiene Alimentaria

**Tema 11: Principios básicos de la Higiene Alimentaria**

Higiene alimentaria y principio legales que establecen el aseguramiento de la calidad sanitaria, trazabilidad, análisis de riesgos y legislación relacionada.

**Tema 12: Diseño higiénico de las industrias agroalimentarias.**

Principales aspectos a considerar para asegurar la calidad durante la producción y almacenamiento. Distintas áreas de la industria alimentaria. Marcha hacia delante. Buenas Prácticas de Fabricación

**Tema 13: Limpieza e higiene alimentaria.**

Importancia de la limpieza y desinfección. Recursos técnicos y métodos de limpieza de las instalaciones y equipos. Programas DDD. Control de calidad de los programas de limpieza. El agua en la industria alimentaria.

## Bloque 4: Restauración colectiva

### Tema 14: Principios básicos de la restauración colectiva

Tipos de establecimientos destinados a la restauración colectiva Diseño de las instalaciones, diagrama de flujo y correctas prácticas higiénicas Programas de autocontrol

### Tema 15: Manipuladores de alimentos

Características de los manipuladores. Higiene en la manipulación. Determinantes específicos para su formación. Programación de proyectos formativos para manipuladores de alimentos.

### Tema 16: Normas de higiene de comidas preparadas

Elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Almacenamiento de los alimentos en condiciones adecuadas.

Control del stock de los almacenes y rotación de los mismos. Refrigeración, congelación y temperatura ambiente. Características microbiológicas de comidas preparadas. Normas microbiológicas en vigor.

### Tema 17: Reducción de desperdicios en restauración colectiva.

Estrategias de prevención y reducción de residuos alimentarios. Contexto nacional e internacional.

## 5.2. Prácticas

### ■ Práctica 1: Visita a una empresa alimentaria

Preferiblemente en transporte público. Las fechas de la visita y el número de alumnos por visita dependerá de la disponibilidad de la misma y se acordará con suficiente antelación con los alumnos. En la visita se tratarán los conceptos teóricos que aborda la asignatura y se podrá comprobar la aplicación de dichos conceptos en un entorno real.

#### Relacionado con:

- Bloque 1: Gestión de calidad y de la seguridad alimentaria
- Tema 2: Calidad en la Industria alimentaria.
- Bloque 2: Seguridad Alimentaria. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
- Tema 7: Introducción al Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Tema 8: El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 1.
- Tema 9: El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 2.
- Tema 10: El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)-Principio 3, 4, 5, 6 y 7.
- Bloque 3: Higiene Alimentaria
- Tema 11: Principios básicos de la Higiene Alimentaria
- Tema 12: Diseño higiénico de las industrias agroalimentarias.
- Tema 13: Limpieza e higiene alimentaria.
- Tema 14: Principios básicos de la restauración colectiva

## 6. Actividades Formativas

AF1: Exposición teórica / Clase magistral	Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información	45.0	100.0
AF2: Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	TUTORÍAS EN GRUPO. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos y con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos	3.0	100.0
AF3: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, se hará público mediante exposición oral por parte del alumnado. El trabajo consiste en la elaboración de un informe de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de una industria alimentaria en concreto. Se distribuirá en cuatro sesiones de dos horas cada una: 1. Primera sesión: se plantearán los objetivos y la metodología del trabajo. Se distribuirá el alumnado en subgrupos de 2-4 personas y se llevará a cabo un sorteo de las industrias alimentarias entre los diferentes grupos. 2. Segunda y tercera sesión: se llevará a cabo el trabajo de manera dirigida por el profesor. 3. Cuarta sesión: se realizará la exposición pública del trabajo.	8.0	100.0
AF4: Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO. Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo. Consistirá en la visita a una industria alimentaria, donde se rapasarán todos los contenidos de la asignatura de manera práctica	4.0	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
<b>Totales</b>		<b>150,00</b>	

## 7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/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, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	<p>Dominio de la materia. Precisión en las respuestas. Claridad expositiva. Estructuración de ideas. Espíritu crítico en la presentación de contenidos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Constará de preguntas cortas y preguntas tipo test (4 opciones, una sola correcta y cada tres preguntas mal contestadas restarán una bien) con un peso del 50% cada parte.</li> <li>2. Para superar la asignatura el alumno debe obtener una puntuación mínima de 5 sobre 10 en esta prueba</li> <li>3. PONDERACIÓN 60% de la nota final de la asignatura</li> </ol>	60.0
SE3	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	<p>SEMINARIOS: Presentación en "Tareas" de Aula Virtual de un informe donde se incluyan todos los puntos acordados, que se indicarán en "Recursos" del aula virtual, al igual que la rúbrica de evaluación. Se valorará: dominio y precisión para su formulación; coherencia entre los elementos; capacidad de análisis y síntesis; resolución de problemas; toma de decisiones; incorporación de bibliografía y diferentes aspectos formales y de presentación.</p> <p>La asistencia a las sesiones de seminarios es obligatoria y solo se permitirán faltas justificadas (enfermedad o causa sobrevenida) PONDERACIÓN 25%</p> <p>PRACTICAS: La visita a la empresa supone un 10 % de la nota final. Los alumnos/as que no realicen la visita, tendrán que presentar un trabajo alternativo a concretar por el profesorado, que supone el 10 % de la nota final PONDERACIÓN 10%</p>	35.0
SE4	Presentación pública de trabajos: 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.	<p>PRESENTACIÓN DE SEMINARIOS. En la última sesión de seminarios se realizará una exposición pública del trabajo realizado, donde se valorará la expresión oral, coherencia de las respuestas a las cuestiones planteadas y la capacidad de trabajo en grupo.</p> <p>La presentación del seminario es en grupo y deben asistir y participar de manera obligatoria todos los integrantes del mismo, sólo se admitirán faltas justificadas con informe médico. PONDERACIÓN: 5%</p>	5.0

## 9. Fechas de exámenes

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

## 10. Resultados del Aprendizaje

**10.1.** Reconocer los principales sistemas de gestión aplicados en el aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria. Teoría: Bloque 1. Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria. Prácticas.

**10.2.** Saber utilizar los conocimientos adquiridos sobre los peligros biológicos, físicos y químicos asociados a los alimentos, en el análisis y evaluación de los riesgos y en la gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria. Teoría: Bloque 2. Seguridad Alimentaria. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Prácticas.

**10.3.** Saber gestionar y organizar los servicios de alimentación (restauración colectiva), mediante el diseño de las instalaciones y procesos, planificación y elaboración de menús y formación del personal implicado en el mismo. Teoría: Bloque3. Higiene Alimentaria. Bloque 4. Restauración Colectiva. Prácticas

**10.4.** Saber elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. Teoría: Bloque 2. Seguridad Alimentaria. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Seminarios

## 11. Bibliografía

### Grupo: GRUPO 1

#### Bibliografía básica

- [AESAN](#)
- [Agencia catalana de seguridad alimentaria](#)
- [Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria \(EFSA\)](#)
- [Dirección General de Salud y Consumidores de la Comunidad Europea](#)
- [ELIKA](#)
- [Monografías del Instituto de Ciencias de la vida ILSI](#)

#### Bibliografía complementaria

- [Camisón, C., Cruz, S y González, T \(2006\). Gestión de la Calidad: conceptos, enfoques, modelos y sistemas. Pearson Educación, S.A. Madrid](#)
- [Forsythe S.J. y Hayes P.R. 2002. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España.](#)
- [Jurán J.M. y Gryna F.M., 1981.- Planificación y análisis de la calidad. Editorial Reverte, S.A., Barcelona.](#)
- [Oanta, G.A. \(2007\). La política de Seguridad Alimentaria en la Unión Europea. Editorial Tirant Lo Blanch.](#)
- [Puig-Durán Fresco, J. 1999. Ingeniería, Autocontrol y Auditoría de la Higiene en la Industria Alimentaria. AMV Ediciones y Mundi-Prensa, Madrid.](#)
- [Ruiz-Canela, J. \(2004\). La gestión por Calidad Total en la empresa moderna. RA-MA Editorial, Madrid.](#)

- [ASQ Food, Drug and Cosmetic Division, 2003. HACCP. Manual del auditor de calidad. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza.](#)

## Grupo: PCEO DEPORTE + NUTRICIÓN

### Bibliografía básica

No constan

### Bibliografía complementaria

No constan

## 12. Observaciones

Con carácter general, la evaluación de las competencias tenderá a ponderarse de forma proporcional al tipo de actividades formativas programadas

Las actividades de seminarios serán evaluadas en relación a las competencias transversales, generales y específicas adquirida por el estudiante, considerando el trabajo desarrollado por éste, las habilidades y destrezas mostradas durante el proceso de evaluación. Se guardarán los seminarios realizados y aprobados durante un curso académico-

La asistencia a prácticas y seminarios es obligatoria. Se guardan estas actividades si se han realizado y aprobado en cursos anteriores.

Se utilizará la herramienta SAKAI para entregar todas las tareas e informes al profesor. NO SE ADMITIRÁN LAS TAREAS POR OTRA VÍA

La calificación necesaria para superar la asignatura será de 5 puntos, que se obtendrán de la suma de cada una de las partes evaluadas y ponderadas

En el caso de convocatoria de incidencias, el profesor se reserva la elección del tipo de prueba a realizar, dependiendo del número de alumnos (oral, preguntas cortas, tema.); pudiendo ser una modalidad diferente a la realizada en la convocatoria general

**Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible: ODS 3: Salud y Bienestar; ODS 6: Agua limpia y Saneamiento; ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructuras y ODS 12: Producción y Consumo responsable.**

**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 - <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".