



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	ORGANIZACIÓN Y RESTAURACIÓN HOSPITALARIA
Código	6816
Curso	SEGUNDO CUARTO
Carácter	OBLIGATORIA
Número de grupos	2
Créditos ECTS	3.0
Estimación del volumen de trabajo	75.0 75.0
Organización temporal	2º Cuatrimestre 2º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	Español

1.2. Del profesorado: Equipo docente

MONDEJAR CORBALAN, IRENE

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

ENFERMERÍA - LORCA (SOLO A EFECTOS ORGANIZATIVOS)

Departamento

ATENCIÓN SOCIO SANITARIA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

irenemc@um.es Tutoría electrónica: Sí

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Martes	12:00-13:30	868888935, Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.1.016

Observaciones:

No consta

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
A	Lunes	09:30-11:00	868888935, Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.1.016

Observaciones:

No consta

ROMERO MONTERO, FRANCISCO

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

Coordinación de los grupos:

Categoría

PROFESOR SUST. POR REDUCCIÓN ACTIVIDAD DOCENTE PROFESOR TC

Área

ENFERMERÍA - LORCA (SOLO A EFECTOS ORGANIZATIVOS)

Departamento

ATENCIÓN SOCIO SANITARIA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica

f.romeromontero@um.es Tutoría electrónica: Sí

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

2. Presentación

La materia de Organización y Restauración Hospitalaria pretende que el alumnado adquiera los conocimientos relacionados con las distintas modalidades de alimentación específicas a los tratamientos dietéticos tanto en el ámbito hospitalario como extrahospitalario, así como conocer la estructura de las unidades de alimentación y reconocer las funciones de la figura del Dietista-Nutricionista en el ámbito clínico

La asignatura de Organización y Restauración Hospitalaria es base fundamental para el ejercicio profesional del alumno, pues además de la aplicación de conocimientos asistenciales, conlleva conocimientos de gestión, docencia e investigación aplicados al campo del paciente, por lo que aporta líneas que complementan a todas aquellas asignaturas encaminadas a que el alumno pueda comprender y desarrollar los planes de atención nutricional de las personas que así lo requieran

Sin duda, el saber aportado contribuirá de una manera indispensable en la formación del Grado de Nutrición y Dietética

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
- 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.
- CG17: Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18: Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

- CG19: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG25: Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- 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.
- CE6: Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- 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.
- CE8: Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- 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.
- CE20: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE21: Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE27: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE30: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE35: Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE36: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE37: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE38: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE39: Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE40: Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE49: Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

4.3. Competencias transversales y de materia

- Conocer la organización hospitalaria relacionada con los dietistas-nutricionistas
- Participar en el equipo multidisciplinar de una unidad de nutrición hospitalaria

- Conocer los requisitos legales relacionados con la restauración hospitalaria
- Conocer los principios de diseño de las cocinas hospitalarias y su funcionamiento
- Familiarizarse prácticamente con los sistemas de servicio de comidas en hospitales, residencias y otros centros sanitarios fijos como ambulatorios

5. Contenidos

5.1. Teoría

Bloque 1: Organización y Restauración.

Tema 1: Unidades de soporte nutricional hospitalaria.

Unidad de Nutrición: marco legal y definición. Justificación del servicio y objetivos. Resultados esperados.

Personal. Valoración del paciente. Organización y funciones de la Unidad.

Tema 2: Sistema Sanitario Español.

Legislación sanitaria de interés Cartera de Servicios.

Tema 3: La restauración colectiva y consumo alimentario.

Definición y origen. Características de la alimentación colectiva. Tipos de restauración colectiva.

Normas propias. Recomendaciones de carácter general. Factores que influyen en el consumo alimentario.

Tema 4: La cocina hospitalaria. Gestión.

Antecedentes. Tipos de gestión de la cocina hospitalaria. Organización Cocina hospitalaria centralizada y catering. Uso de nuevas tecnologías y calidad percibida.

Tema 5: Tema 5. La cocina Hospitalaria. Características e instalaciones. Tratamiento térmico.

Características, distribución de las secciones y zonas de trabajo. Recursos materiales. Tratamiento y manipulación de los géneros.

Tema 6: Cocina Hospitalaria. Normativa.

Marco legal. Planes generales de higiene. Documentos. Auditoría. Competencias.

Tema 7: Alimentación en el paciente hospitalizado

Alimentación del paciente hospitalizado. Distribución de las comidas. Codificación de las dietas en un hospital. Condiciones del código de dietas. Elementos descriptivos de cada dieta dentro del centro. Diseño del menú basal. Menú opcional. Dietas terapéuticas, variantes y dietas personalizadas o especiales.

Tema 8: Calidad de las dietas hospitalarias y Comisión de Restauración

Calidad de los menús hospitalarios. Control de calidad Comisión de restauración.

Tema 9: Personalización de dietas terapéuticas

Acogida del paciente. Historia clínica. Factores que pueden afectar a la conducta alimentaria. Satisfacción del paciente. Alimentación en la etapa final de la vida. Comedores escolares y de residencias de personas mayores.

5.2. Prácticas

■ Práctica 1: Práctica externa

Visita al Hospital general Universitario Rafael Méndez de Lorca, para conocer la gestión, distribución, funcionamiento y demás conceptos analizados en las clases teóricas de la asignatura.

Relacionado con:

- Bloque 1: Organización y Restauración.
- Tema 1: Unidades de soporte nutricional hospitalaria.
- Tema 2: Sistema Sanitario Español.
- Tema 4: La cocina hospitalaria. Gestión.
- Tema 5: Tema 5. La cocina Hospitalaria. Características e instalaciones. Tratamiento térmico.
- Tema 6: Cocina Hospitalaria. Normativa.
- Tema 8: Calidad de las dietas hospitalarias y Comisión de Restauración

■ Práctica 2: Informes escritos, trabajos o proyectos.

Informes escritos, trabajos o portafolios relacionados con la materia de teoría y del seminario.

Relacionado con:

- Bloque 1: Organización y Restauración.
- Tema 5: Tema 5. La cocina Hospitalaria. Características e instalaciones. Tratamiento térmico.
- Tema 6: Cocina Hospitalaria. Normativa.
- Tema 8: Calidad de las dietas hospitalarias y Comisión de Restauración

■ Práctica 3: Seminario

Evaluación del estado nutricional en pacientes hospitalizados.

Relacionado con:

- Bloque 1: Organización y Restauración.
- Tema 1: Unidades de soporte nutricional hospitalaria.
- Tema 2: Sistema Sanitario Español.
- Tema 7: Alimentación en el paciente hospitalizado
- Tema 9: Personalización de dietas terapéuticas

■ Práctica 4: Práctica

Casos prácticos sobre pacientes hospitalizados que requieren de los servicios y cuidados de los profesionales que forman la unidad de nutrición clínica y dietética del hospital. Acogida, historia clínica e interrogatorio alimentario. Actuaciones según la patología o demanda del paciente. Planificación de las conexiones entre unidad de nutrición y cocina. Confección de una dieta individualizada en relación al caso clínico estudiado.

Relacionado con:

- Bloque 1: Organización y Restauración.
- Tema 1: Unidades de soporte nutricional hospitalaria.
- Tema 2: Sistema Sanitario Español.
- Tema 3: La restauración colectiva y consumo alimentario.
- Tema 7: Alimentación en el paciente hospitalizado
- Tema 8: Calidad de las dietas hospitalarias y Comisión de Restauración

6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición teórica / Clase magistral		20.0	100.0
AF2: Tutoría ECTS o trabajos dirigidos		2.5	100.0
AF3: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones		2.5	100.0
AF4: Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática		5.0	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,		45.0	0.0
	Totales	75,00	

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.	<p>El examen final de la asignatura será tipo test Tendrá una calificación máxima de 7 puntos (70%)</p> <p>El examen se superará cuando se obtenga una calificación mínima de 35 puntos sobre 7 (50% de la calificación total de este apartado)</p> <p>Para superar la asignatura será necesaria la obtención mínima de 5 puntos entre la suma del examen final (70%) y la nota de las prácticas, seminario e informes escritos (30%)</p>	70.0

SE3	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	Los trabajos escritos o portafolios que se soliciten al alumnado tendrán la calificación máxima de 1 punto (10% total)	10.0
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.	La participación en las actividades, realización de ejercicios o tareas que se desarrollen en el aula, en seminario/s y /o laboratorio/s tendrá una valoración máxima de 1 punto (10%) El alumnado deberá tener en todo momento una actitud y comportamiento adecuados (interés, respeto, tolerancia, trabajo en equipo, etc) La carencia del mismo podrá ejercer efecto negativo en la calificación	10.0
SE6	Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	La asistencia a la parte de seminario/s y laboratorio/s de la asignatura tendrá una valoración máxima de 1 punto (10%) La asistencia a los mismos es obligatoria al menos en un 60%	10.0

9. Fechas de exámenes

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

10. Resultados del Aprendizaje

No constan

11. Bibliografía

Bibliografía básica

- [Aranceta,J.,\(2001\) Nutrición Comunitaria, 2ªedición, Masson.](#)
- [Aranceta-Bartrina J, Pérez-Rodrigo C y García-Fuentes M. Nutrición Comunitaria, 2002. Universidad de Cantabria.](#)
- [Bello, J. Ciencia y tecnología Culinaria, Díaz de Santos, 1999.](#)
- [Bouëtard J y Santos JJ. La Línea Fría Completa Organización de cocinas centrales, 1999. Innova Concept Ingeniería S.L. ISBN: 9788461347070.](#)
- [Cross M y MacDonald B. Nutrition in institutions, 2009. Wiley-Blackwell, Oxford \(United Kingdom\).](#)
- [Cuervo Zapatel M y Ruiz de las Heras de las Hera A. Alimentación Hospitalaria. Volumen 2. Dietas Hospitalarias. Diaz de Santos, 2004.](#)

- [Gil Hernández A. Tratado de Nutrición, 2005. Editorial Acción Médica. 4 Tomos.](#)
- [Gonzalez Caballero M. Dieta Hospitalaria, 2010. Editorial Formación Alcalá. ISBN: 9788498918236.](#)
- [Hernández-Alarcón A, Serralde-Zuñiga AE, Machado-Bueno A y Olgún-Contreras, G. Nutrición Comunitaria y Clínica, 2011. 1ª Edición, McGraw Hill.](#)
- [Kinton R, Cesarani V y Foskett D. Teoría del Catering, 2000. Acrigia, Zaragoza, ISBN: 84-200-0906-7](#)
- [Martínez Hernández A, Astiasarán Anchía I, Muñoz Hornillos M y Cuervo Zapatel M. Alimentación Hospitalaria. Volumen 1. Fundamentos. Díaz de Santos, 2004.](#)
- [Montes E, Lloret I, López M.A. Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 2ª Edición. Ediciones Díaz de Santos. 2009.](#)
- [Arias Nuñez, MC. La desnutrición en el paciente hospitalizado. Principios básicos de aplicación de la nutrición artificial. Complejo Hospitalario Xeral-Calde. Lugo. 2006. \(Agotado\)](#)
- [Junta de Andalucía. Consejería de Sanidad. Manual de Estándares de Unidades de Nutrición Clínica y Dietética. Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía, Julio 2012. \(Agotado\)](#)

Bibliografía complementaria

- [Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. Revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria.](#)
- [Junta de Andalucía. Consejería de Sanidad. Manual de Estándares de Unidades de Nutrición Clínica y Dietética. Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía, Julio 2012.](#)
- [Martínez-Alvarez JR, Villarino-Marin AL, Cid-Sanz MC. Implantación de unidades de Nutrición Clínica y Dietética en los hospitales Españoles y presencia de dietistas en las mismas, 2002. Nutrición Hospitalaria. \(Agotado\)](#)
- [Nutrición clínica, dietética hospitalaria](#)
- [Álvarez. J. Ortiz, P. Salido, C. Gestión en nutrición clínica. Sección de endocrinología y Nutrición del hospital Universitario Príncipe de Asturias. Alcalá de Henares. Madrid. Nutrición Hospitalaria. Mayo 2004. \(Agotado\)](#)

12. Observaciones

Observaciones de evaluación:

1. El alumnado que, con la debida justificación documental, no pueda asistir a las clases obligatorias deberá comunicarlo al profesor al principio del cuatrimestre y nunca después de un mes del inicio de la docencia, con vistas a recibir la orientaciones necesarias relativas a lecturas, materiales complementarios o cualquier otra medida que garantice la adquisición de las competencias de la materia.
2. En todas las actividades evaluadoras, y en especial en las de los trabajos individuales y en grupo, se tendrá en cuenta la honestidad, la ética y la integridad intelectual con las que se lleven a cabo (comparación de trabajos, cita de fuente, etc.).
3. Los alumnos de movilidad (ERASMUS, SICUE, ILA u otros), deberán actuar de igual modo al indicado en el apartado 1 de observaciones de evaluación.
4. En aquel caso en el que el examen se supere con el mínimo exigido (3.5 puntos), pero no se llegue al mínimo del total necesario para aprobar (5 puntos), el alumno podrá superar la parte "práctica" (entendida como la nota de prácticas, seminario e informes), con un examen en cuya modalidad estará sujeta al criterio del coordinador de la asignatura El alumnado en esta situación, deberá informar a la coordinadora de la asignatura del deseo de realizar dicha evaluación (al menos con 20 días de antelación de la fecha de la evaluación para poder incluir las características de dicho examen en la convocatoria de exámenes).

El examen se superará cuando se obtenga una calificación mínima de 3.5 puntos sobre 7 (50% de la calificación total de este apartado). La calificación de este examen no se redondeará al alza si no que ese redondeo se realizará con la calificación final.

5. La calificación de la parte "práctica" (entendida como la nota de prácticas, seminario e informes), se guardarán 1 curso académico.

6. En las convocatorias de exámenes de carácter extraordinario o de incidencias, la modalidad del examen estará sujeta al criterio del coordinador/a de la asignatura.

PLANIFICACIÓN POR SEMANAS DE LOS CONTENIDOS TEÓRICOS:

Teniendo en cuenta clases teóricas de 1:30 horas, la planificación aproximada de la docencia de la asignatura, sería la siguiente:

1º semana: tema 1 ; 2º semana: tema 1-2; 3º semana: tema 2-3; 4º semana: tema 3-4; 5º semana: tema 4; 6º semana: tema 4-5; 7º semana: tema 5; 8º semana: tema 5-6; 9º semana: tema 6; 10º semana: tema 6; 11º y 12º semana: Practica externa Salida a la cocina del Hospital General Universitario Rafael Méndez de Lorca (la fecha estará sujeta a la planificación general de las asignaturas y permiso del mencionado hospital); 13º semana: tema 7; 14º semana: tema 8 y 9 (la temporalidad del tema 9 puede cambiar Se impartirá de modo previo a la formación práctica de entrevista al paciente hospitalizado) y 15º semana: tutoría, repaso de contenidos y/o dudas

Esta planificación puede modificarse según las fechas de las actividades prácticas (salida a cocinas del RGURM, valoración nutricional y/o)

MATERIALES DE ELABORACIÓN PROPIA DEL PROFESORADO:

No se refieren materiales de elaboración del profesor

Descripción de las actividades de aprendizaje (estarán sujetos a la disponibilidad de sesiones específicas de docencia) :

Práctica 2. Informes escritos, trabajos o proyectos El alumnado será capaz de diseñar una cocina hospitalaria.

Práctica 3. Seminario El alumnado valorará el estado nutricional de pacientes hospitalizados encamados con diferentes casos clínicos.

Práctica 4. Práctica El alumnado implementará sus conocimientos sobre acogida al paciente, interrogatorio alimentario y elaboración de dietas/menús hospitalarios, mediante simulación de casos clínicos.

Materiales de elaboración propia:

No se refieren materiales de elaboración del profesor

Proyectos de Innovación y Mejora:

En la asignatura se podrán realizar actividades o metodologías de algún/os Proyectos de Innovación y Mejora.

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 3. Salud y Bienestar y 16. Paz, Justicia e Instituciones Sólidas.

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".