

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Salud Pública Especial	3º	2º	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<p>Naomi Cano Ibáñez Telf. 958249617. E-mail: ncaiba@ugr.es</p> <p>Inmaculada Salcedo Bellido Telf. 958249617. E-mail: isalcedo@ugr.es (Coordinadora de la asignatura)</p>			<p>Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública, Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja. 18071 Granada. Telf. 958 249617</p> <p>Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina. Avda. de la Investigación, 11, 8ª Planta, 18016, Granada</p>		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			<p>El que figura en el tablón de anuncios del departamento y en el tablón de docencia de la asignatura. Los alumnos deberán acordar el día y la hora de una tutoría enviando un e-mail a las profesoras con el fin de adaptar mejor la tutoría en otro horario y día diferentes.</p>		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado las materias básicas y las asignaturas programadas en cursos anteriores (primero y segundo), especialmente la Salud Pública General.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					



Determinantes de salud.
Determinantes ambientales.
Conocimientos sobre salud ambiental.
La nutrición en la promoción de la salud.
Conocimientos sobre los servicios sanitarios

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

COMPETENCIAS GENERALES

- 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.
- 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.
- CG10.** Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG11.** Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG12.** Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15.** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16.** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG19.** Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG20.** Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG21.** Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- CG22.** Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.



- CG27.** Intervenir en la 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.
- CG29.** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE15.** Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- 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.
- CE31.** Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE39.** Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE46.** Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE47.** Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- CE48.** Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE49.** Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CE50.** Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE51.** Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CE52.** Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Obtener los conocimientos y las habilidades imprescindibles en el ámbito de la Salud Pública que sirvan de base a las actuaciones del futuro graduado en Nutrición Humana y Dietética, especialmente en el plano comunitario. Entre ellos cabe destacar:

- Conceptos de los determinantes de salud en la población.
- Higiene alimentaria y factores ambientales relacionados con la salud.
- Estrategias de Salud Pública, programas de salud, políticas y organización sanitaria.
- Capacidad para desarrollar y participar en políticas sanitarias, equipos multidisciplinarios y proyectos de Salud Pública relacionados con la nutrición.



TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO

TEMA 1. Introducción a la Salud Pública Especial.

Protección de la salud. Medio ambiente y salud

TEMA 2. Estudio sanitario de la atmósfera. Contaminación biótica del aire. Repercusión sobre los alimentos.

TEMA 3. Contaminación abiótica de la atmósfera y su repercusión sobre la salud.

TEMA 4. Contaminación ambiental por agentes físicos: Ruido.

TEMA 5. Tratamientos del agua para consumo.

TEMA 6. Aguas residuales. Riesgos sanitarios y tratamiento.

TEMA 7. Residuos sólidos. Residuos biosanitarios.

Epidemiología y prevención de enfermedades transmisibles

TEMA 8. Enfermedades transmisibles. La cadena epidemiológica. Estrategias de control.

TEMA 9. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por vía aérea.

TEMA 10. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por vía sexual.

TEMA 11. Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida.

TEMA 12. Epidemiología y prevención de hepatitis víricas.

TEMA 13. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por artrópodos. Epidemiología y prevención.

Alimentación y enfermedades transmisibles

TEMA 14. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Estudio sanitario: epidemiología y prevención.

TEMA 15. Indicadores microbiológicos de riesgo para las enfermedades transmisibles de origen alimentario.

TEMA 16. Intoxicaciones de origen biológico. Biotoxinas.

TEMA 17. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles relacionadas con los alimentos. Fiebre tifoidea y paratifoidea. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por Salmonella y Shigella.

TEMA 18. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por Escherichia coli.

TEMA 19. Epidemiología y prevención del cólera.

TEMA 20. Intoxicaciones alimentarias por Estafilococo. SARM: su importancia actual.

TEMA 21. Epidemiología y prevención de listeriosis, yersiniosis y campylobacteriosis de origen alimentario.

TEMA 22. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias producidas por Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens.

TEMA 23. Epidemiología y prevención de la hepatitis A y E.

TEMA 24. Otras infecciones virales transmitidas por alimentos: norovirus, rotavirus.

TEMA 25. Brucelosis. Encefalopatías espongiiformes transmisibles. Epidemiología y prevención.

Epidemiología y prevención de las enfermedades no transmisibles

TEMA 26. Epidemiología y prevención de las enfermedades no transmisibles.

TEMA 27. Epidemiología y prevención de la obesidad.

TEMA 28. Trastornos del comportamiento alimentario: anorexia y bulimia.

TEMA 29. Epidemiología y prevención de las enfermedades cardiovasculares. El papel de los factores nutricionales.

TEMA 30. Epidemiología y prevención del cáncer. El papel de los factores nutricionales.

TEMA 31. Epidemiología y prevención de la Diabetes Mellitus. El papel de los factores nutricionales.

TEMA 32. Enfermedades respiratorias crónicas. EPOC y asma bronquial.

TEMA 33. Epidemiología y prevención de las enfermedades neurodegenerativas.



TEMA 34. Epidemiología y prevención de los trastornos mentales.
TEMA 35. Epidemiología y prevención de las lesiones por causas externas.

TEMARIO PRÁCTICO

Seminarios/talleres

Se impartirán durante 10 horas presenciales (0,4 ECTS; 6,67 %). Se actualizan en cada curso de acuerdo con los problemas de Salud Pública más prevalentes o de mayor interés para los alumnos en cada momento. Para el presente curso se proponen los 5 seminarios indicados en el programa teórico.

Prácticas

Se impartirán en 15 horas presenciales (0,6 ECTS; 10,0 %)

1. Determinación de la contaminación abiótica y biótica del aire.
2. Calidad de las aguas para consumo humano. Determinación de la Oxidabilidad al permanganato, nitritos, amoníaco, conductividad y pH del agua.
3. Determinación de la turbidez y dureza del agua. Tratamientos de coagulación-floculación y ablandamiento
4. Determinación del cloro libre y cloraminas en un agua. Determinación de la demanda de cloro de un agua.
5. Obtención de datos del estudio microbiológico y propuesta de nuevas investigaciones. Actuación sanitaria ante un brote de toxoinfección alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

Sierra López, A. y cols. (2015): Piédrola Gil Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª edición. Ed. Elsevier-Masson, Barcelona.
Serra Majem, L. y Aranceta Bartrina, J. (2006): *Nutrición y Salud Pública*. 2ª edición. Masson. Barcelona.
Argimón Pallas JM, Jiménez Villa J. (2004): Métodos de investigación clínica y epidemiológica. 3ª edición. Ed. Elsevier España, S.A. Madrid.
Mandell, G.L., J.E. Bennett y R. Dolin (2002): *Enfermedades infecciosas: Principios y práctica*. 5ª ed. Médica Panamericana. Buenos Aires.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Conceptos generales

MARTÍNEZ NAVARRO, F. y cols. (1998): *Salud pública*. McGraw-Hill Interamericana. Madrid.
ASHTON, J. y S. HOWARD (1988): *La nueva Salud Pública*. Ed. Masson. Barcelona.
HAWLEY, A.H. (1982). *Ecología Humana*. Ed. Tenos. S.A. Madrid.
LAST, J.M. (1987): *Public health and human ecology*. Appeton & Lange. Connecticut.
SAN MARTIN, H. (1986): *Manual de Salud Pública y Medicina Preventiva*. Ed. Masson. S.A. París.

Epidemiología de los principales determinantes y problemas de salud pública

ASHTON, J. y S. HOWARD (1988): *La nueva Salud Pública*. Ed. Masson. Barcelona.
CURRY, S.J., BYERS, T., HEWITT, M. (2003): *Cancer Prevention and Early Detection*. Institute of Medicine and Nacional Research



Council. Washington.

DOS SANTOS SILVA, I. (1999): *Epidemiología del cáncer. Principios y métodos*. IARC Press. Lyon

IARC WORKING GROUP ON THE EVALUATION OF CANCER-PREVENTIVE STRATEGIES (2002): *Breast Cancer Screening*. IARC Press. Lyon.

JOY, J.E., PENHOET, E.E., PETITTI, D.B. (2004). *Saving Women's Lives. Strategies for Improving Breast Cancer Detection and Diagnosis*. Institute of Medicine and National Research Council. Washington.

KOGEVINAS, M., PEARCE, N., SUSSER, M., BOFFETTA, P. (1997): *Social Inequalities and Cancer*. IARC Press. Lyon.

LAST, J.M. (1987): *Public health and human ecology*. Appeton & Lange. Connecticut.

MANDELL, G.L., J.E. BENNETT y R. DOLIN (2002): *Enfermedades infecciosas: Principios y práctica*. 5ª ed. Médica Panamericana. Buenos Aires.

MILLAR, A.B, BARTSCH, H., BOFFETTA, P., DRAGSTED, L., VAINIO, H. (2001): *Biomarkers in Cancer Chemoprevention*. IARC Press. Lyon.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (2005): *El Control de las Enfermedades Transmisibles*. 18ª ed. OPS. Washington.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. (2003): *Conocimientos actuales sobre Nutrición*. 8ª Ed. OPS. Washington.

PINTO, J.L., VAZQUEZ, M.J., LÁZARO, A., MARTÍNEZ, J.E. (2003): *Análisis coste-beneficio en la salud. Métodos de valoración y aplicaciones*. Masson. Barcelona

SAN MARTIN, H. (1986): *Manual de Salud Pública y Medicina Preventiva*. Ed. Masson. S.A. París.

STEWART, B.W., KLEIHUES, P. (2003): *World Cancer Report*. IARC Press. Lyon.

VAINIO, H., BIANCHINI, F. (2002): *Weight Control and Physical Activity*. IARC Press. Lyon.

Nutrición y protección de la salud

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (1992): *Métodos normalizados para el análisis de aguas potables y residuales*. 17ª ed. Ed. Díaz de Santos, S.A. Madrid.

COCA PÉREZ, C. (1994): *Evaluación de las condiciones sanitarias de las aguas pertenecientes a una zona de la cuenca del río Guadalquivir*. Tesis Doctoral. Universidad de Granada.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. (1993): *Nuestro planeta, nuestra salud. Informe de la comisión de salud y medio ambiente de la OMS*. OPS. Washington.

ORDEN SCO/3719/2005, de 21 de noviembre, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano. B.O.E. nº 287, de 1 de diciembre 2005.

PIPES, W.O. (1982): *Bacterial indicators of pollution*. CRC Press, Inc. Boca Raton.

RAUCHER, R.S. (1996): Public health and regulatory considerations of the safe drinking water act. *Annu. Rev. Public Health*, **17**:179-202.

REAL DECRETO 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo. B.O.E. de 21 de febrero de 2003.

ENLACES RECOMENDADOS

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): www.fao.org

Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int

Organización Panamericana de Salud: www.paho.org

Instituto de Salud Carlos III: www.isciii.es

Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: www.juntadeandalucia.es/salud/principal

Ministerio de Sanidad y Consumo: www.msc.es

Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (Universidad de Granada): http://www.ugr.es/~dpto_prev/

Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: <http://www.ugr.es/~biblio/>

U. S. Environmental Protection Agency: www.epa.gov



U. S. Food and Drug Administration: www.fda.gov
U. S. Centers for Disease Control: www.cdc.gov
Naciones Unidas (ONU): www.un.org/es/

METODOLOGÍA DOCENTE

INFORMACIÓN GENERAL

La presente guía de la asignatura está disponible en Prado 2 y en las páginas web del Departamento y de la Facultad. No es necesario entregar ficha en el Departamento, pero sí realizar el proceso administrativo para que todos los datos del alumno, junto con su fotografía, aparezcan en la ficha electrónica. Para el desarrollo de la asignatura se han asignado 6 créditos ECTS, repartidos de la siguiente forma: 2,4 créditos presenciales y 3,6 créditos no presenciales. A continuación desarrollaremos los contenidos y la metodología programada en cada apartado.

Clases teóricas y seminarios:

El programa teórico se desarrollará mediante 40 horas presenciales, en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa de la asignatura.

Se pasará aleatoriamente asistencia a clase, y se contabilizará cada asistencia con un valor de 0,5 puntos, que se sumarán a la puntuación del examen. Igualmente, a criterio de cada profesor, se podrá contabilizar como máximo con 1 punto algunas de las preguntas cortas por escrito que se realizarán durante el transcurso de las clases teóricas; estos puntos se sumarán a la puntuación del examen y nunca puntuarán negativamente.

Se podrán realizar algunos seminarios durante las horas de docencia teórica, en los que se abordarán temas de interés sanitario actual relacionados con los contenidos del programa.

Clases Prácticas:

Se han programado un total de 15 horas de prácticas, en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa práctico de la asignatura. La asistencia será obligatoria. Los alumnos serán convocados oficialmente mediante el sistema informático habilitado por la Facultad, prevaleciendo las listas que se publicarán en el tablón de anuncios del Departamento. Aquellos alumnos que hayan sido convocados y no asistan a su turno, perderán el derecho a realizar las prácticas con posterioridad. No se admitirá la entrada a las prácticas pasados 10 minutos desde su inicio. El Manual de Prácticas es imprescindible y estará disponible gratuitamente en el Departamento; no se puede utilizar el de años anteriores porque se evalúa el trabajo realizado durante las prácticas y la cumplimentación del cuaderno. No están permitidos los cambios de grupo o día de asistencia a prácticas, con objeto de no sobrecargar los grupos y mejorar la calidad de la docencia que ofrecen los grupos reducidos.

El profesor evaluará el rendimiento del alumno mediante preguntas y revisión del trabajo realizado en el Manual de Prácticas. En esta evaluación se le otorgará al alumno hasta un máximo de 10 puntos (10%) si realiza las prácticas con aprovechamiento y completa adecuadamente el cuaderno. Esta puntuación no se concederá si se ha faltado a alguna sesión. Se otorgarán 2 puntos adicionales por cada día de asistencia a las sesiones prácticas (10%). Estos puntos se sumarán para la calificación del primer parcial. La materia impartida en las prácticas también se incluye en los exámenes de teoría.

Para asistir a las prácticas será imprescindible que el alumno acuda provisto de bata, calculadora y del manual de prácticas.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Para la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta las siguientes actividades presenciales, asignando la calificación



de acuerdo con los siguientes porcentajes:

Exámenes de los contenidos de las clases teóricas: 70%

Asistencia y evaluación de las clases prácticas: 20%

Asistencia y participación en clases teóricas: 10%

Exámenes. Se han programado dos exámenes, con una carga presencial conjunta de 5 horas.

Examen parcial

Se realizará un examen parcial en la fecha establecida en la organización docente de la Facultad. Los alumnos aprobados eliminan materia para el examen final, pero no para la convocatoria extraordinaria de septiembre.

El examen incluirá preguntas tipo test y un problema de saneamiento. Las correctamente contestadas sumaran 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A la puntuación del examen se sumarán los puntos adicionales obtenidos en las actividades desarrolladas durante el correspondiente periodo de curso (asistencias, preguntas en clase, prácticas, etc.). Para aprobar será necesario obtener una puntuación del 50% o más de la máxima posible en el examen.

Examen final

a) El segundo parcial se realizará en la fecha establecida para el examen final; así, en esta fecha los alumnos que hayan eliminado el primer parcial se examinarán sólo del segundo, que también será de tipo test. Igualmente, las preguntas de test correctamente contestadas sumaran 1 punto, y por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante el correspondiente periodo de curso (asistencias, preguntas en clase, etc.).

b) Los alumnos que no se hubiesen presentado o no hubiesen aprobado el primer parcial, se examinarán de toda la materia (primer y segundo parcial). El examen también será de tipo test. Igualmente, las preguntas de test correctamente contestadas sumaran 1 punto, y por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante todo el curso (asistencias, preguntas en clase, etc.).

Para aprobar será necesario obtener una puntuación del 50% o más de la máxima posible en el examen, y aprobar cada uno de los parciales separadamente.

Examen por incidencias

Frente a cualquier incidencia debidamente justificada y previa comunicación al departamento, se posibilitará al alumno afectado examinarse en otra fecha que será acordada con el profesorado correspondiente previo visto bueno del director del departamento. La modalidad de este examen será de preguntas a desarrollar.

Examen en acto único

Para aquellos alumnos matriculados que quieran someterse a una única evaluación de la asignatura se ofertará un examen tipo test y será necesario aprobar cada uno de los parciales de forma independiente. Podrán hacerlo notificándolo al director del departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública durante las dos primeras semanas de clase. La máxima calificación que se podrá obtener con esta modalidad será de 10. El día y hora de dicho examen será la misma que la fijada para el examen final contemplado en la modalidad de evaluación continuada.

Convocatoria extraordinaria de Septiembre

Se realizará en la fecha oficialmente establecida en la organización docente de la Facultad.

El examen constará de preguntas a desarrollar y un problema de saneamiento de agua. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante todo el curso (asistencias, preguntas en clase, etc.). La puntuación será la obtenida en el examen más los puntos acumulados durante el curso.

Normas de realización y condiciones indispensables de todos los exámenes de la asignatura



Para poderse examinar el alumno debe estar matriculado (debe figurar en las listas oficiales), siendo indispensable acudir provisto del DNI o pasaporte (se excluyen otros documentos de identidad, y el número del documento presentado debe coincidir con el que aparece oficialmente en las listas y actas). Si un alumno se examina sin estar matriculado, o ha sido excluido de las listas oficiales por no estar al corriente del pago de los plazos de matrícula, su examen será invalidado. No se permitirá la presencia de teléfonos móviles a la vista, ni conectados. Se puede usar calculadora, pero no se podrá intercambiar con otro alumno durante el examen.

Las respuestas del examen test tienen que ser pasadas a la plantilla dentro del tiempo correspondiente (no se corregirán los exámenes que no estén pasados a la plantilla, ni se concederá tiempo adicional para pasar las respuestas).

