

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Higiene y Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	Higiene y Seguridad Alimentaria	4º	2º	6	Obligatoria
PROFESORES⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Profª. Elena Espigares Rodríguez (Coordinadora) Profª. Elena Moreno Roldán Profª. Pilar Requena Méndez 			Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública, planta 0, Facultad de Farmacia. Correo electrónico: Profª. Elena Espigares Rodríguez: elespi@ugr.es Profª. Elena Moreno Roldán: elmorol@ugr.es Profª. Pilar Requena Méndez: prequena@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS⁽¹⁾		
			Profª. Elena Espigares Rodríguez: lunes, martes y jueves, de 12:00 a 14:00 horas. Profª. Elena Moreno Roldán: lunes y jueves, de 10:30 a 13:30 horas. Profª. Pilar Requena Méndez: martes y jueves, de 9:30 a 10:30 horas y de 11.30 a 13.30 horas. Independientemente de las horas establecidas en el POD, los profesores atenderán al alumnado siempre que lo requieran.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA		

¹ Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/))

	OFERTAR
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)	
Se recomienda haber cursado las materias básicas y las asignaturas Salud Pública, Tecnología de los Alimentos, Microbiología General y de los Alimentos, Parasitología y Alimentos, Toxicología Alimentaria y Tecnología Culinaria.	
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)	
<p>Higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos. Organización y gestión de los servicios de alimentación y empresas alimentarias. Formación de los profesionales de servicios de alimentación. Implantación y seguimiento de los sistemas de calidad y planes generales de higiene. Trazabilidad alimentaria.</p>	
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS	
<p>Las siguientes competencias, según el documento Verifica del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, son:</p> <p>Básicas</p> <p>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.</p> <p>Transversales</p> <p>CT1. Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar CT2. Resolución de problemas. CT3. Trabajo en equipo. CT4. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica. CT5. Toma de decisiones. CT7. Capacidad de análisis y síntesis. CT8. Razonamiento crítico. CT12. Capacidad de gestión de la información. CT13. Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.</p> <p>Específicas</p> <p>CE3. Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano. CE7. Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria con la finalidad de proteger la salud pública.</p>	



CE8. Aplicar las normas de higiene alimentaria al diseño de industrias, así como a los procesos y productos alimentarios, para garantizar la gestión de la seguridad alimentaria de acuerdo al marco legal establecido.
CE14. Evaluar, controlar y gestionar las estrategias y planes de prevención y control de enfermedades originadas por el consumo de alimentos.
CE15. Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Saber cuál es la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria y ser capaz de elaborar nuevas normas de seguridad, así como de realizar una inspección alimentaria.
Poder desarrollar para una empresa alimentaria sistemas de control de calidad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Planes Generales de Higiene).
Poder asesorar a empresas del sector alimentario y de la restauración en aspectos relacionados con la calidad, la seguridad alimentaria y el desarrollo de nuevos productos y etiquetado de los mismos.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO

Conceptos generales

Tema 1. Conceptos de Seguridad e Higiene alimentaria, evolución y ámbito de aplicación.

Requisitos de calidad en la higiene de alimentos

Tema 2. Riesgos asociados a los alimentos.

Tema 3. Principales factores que contribuyen al crecimiento microbiano. Criterios de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

Tema 4. Agentes físicos. Radiaciones ionizantes y no ionizantes. Relación con los alimentos. Efectos sanitarios.

Tema 5. Sistema de Autocontrol. Aspectos generales de un sistema de autocontrol. Prerrequisitos. Consideraciones generales de los planes generales de higiene.

Tema 6. Guía de control del agua en la industria alimentaria: Caracteres físico químicos.

Tema 7. Guía de control del agua en la industria alimentaria: Caracteres microbiológicos.

Tema 8. Guía de control del agua en la industria alimentaria: Tratamientos sanitarios del agua.

Tema 9. Guía de control del agua en la industria alimentaria: Desinfección del agua.

Tema 10. Problemas relacionados con el control del agua en la industria alimentaria. Plan de control de aguas en la industria alimentaria.

Tema 11. Aguas de consumo envasadas.

Tema 12. Guía de control de residuos líquidos en la industria alimentaria: Composición y Recogida.

Tema 13. Guía de control de residuos líquidos en la industria alimentaria: Tratamientos. Normativa legal.

Tema 14. Guía de control de residuos sólidos de las industrias alimentarias: Composición y recogida.

Tema 15. Guía de control de residuos sólidos de las industrias alimentarias: Tratamientos. Normativa vigente.

Tema 16. Guía de control del aire en la industria alimentaria: Contaminación biótica.

Tema 17. Guía de control del Plan de limpieza y desinfección en la industria alimentaria.

Tema 18. Plan de higiene de los manipuladores de alimentos y programas de formación.

Tema 19. Plan de proveedores y de mantenimiento de equipos e higiene del transporte y distribución de alimentos.

Tema 20. Plan de control de plagas y otros animales indeseables.

Tema 21. Plan de trazabilidad.



- Tema 22. Supervisión de los establecimientos alimentarios y frecuencia basada en el riesgo de los establecimientos. Adopción de medidas ante incumplimientos.
- Tema 23. Inspección de los establecimientos alimentarios y frecuencia basada en el riesgo de los establecimientos. Adopción de medidas ante incumplimientos.
- Tema 24. Peligros específicos en el sistema de producción de alimentos. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Tema 25. Evaluación, gestión y comunicación de riesgos alimentarios. Evidencias epidemiológicas. Red de alerta alimentaria.
- Tema 26. Etiquetado de alimentos y Registro sanitario de alimentos e industrias alimentarias.
- Tema 27. Organismos Nacionales e Internacionales relacionados con la Seguridad e Higiene alimentaria.

Seminarios

Se organizarán exposiciones y/o seminarios/talleres, en horario de clases teóricas sobre los contenidos del programa, de acuerdo con los problemas de Higiene y Seguridad Alimentaria más prevalentes o de mayor interés para los alumnos.

TEMARIO PRÁCTICO

- Práctica 1. Control sanitario del aire.
- Práctica 2. Control sanitario del agua. Parámetros químicos
- Práctica 3. Tratamiento de coagulación-floculación.
- Práctica 4. Determinación del cloro libre y cloraminas en el agua.
- Práctica 5. Determinación de la demanda de cloro del agua.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- ASQ Food Drug and Comestic División (2003). HACCP. Manual del auditor de calidad. Editorial Acribia.
- Bello, J., García-Jalón M.I., y López de Cerain, A. (2000). Fundamentos de Seguridad Alimentaria. Ed. Eunate. Pamplona.
- Briz, J. (2003). Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- Comisión Europea (2000) Libro blanco sobre Seguridad Alimentaria. Comisión de las Comunidades Europeas. COM (1999).
- Forsythe, S.J., Hayes, P. (2002). Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Editorial Acribia.
- Francisco Polledo, J.J. (2002). Gestión de la Seguridad Alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- Losada Manosalvas, S. (2001). La gestión de la seguridad alimentaria. Editorial Ariel. Barcelona.
- Madrid, A. (2010). Nuevo manual de industrias alimentarias. AMV-Ediciones y Mundi-Prensa, S.A. Madrid.
- Marriott, N.G. (2003). Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia.
- Wallace, C.; Mortimore, S. (2018). HACCP. Enfoque práctico. Editorial Acribia.
- OMS (2002). Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos. Alimentos más sanos para una salud mejor. Ginebra.
- Recuerda Girela, M.A. (2006). Seguridad Alimentaria y Nuevos Alimentos. Ed. Aranzadi, S.A. Navarra, España.
- Serra Majem, L., Aranceta Bartrina, J. (2006). Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. Mason- Elsevier. 2ª ed. Barcelona.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Comisión Europea. Dirección General de Educación y Cultura. (2000). Alimentos sanos para ciudadanos europeos. Bruselas.



- Couto Lorenzo, L. (2008). Auditoría del sistema APPCC. Ed. Díaz de Santos, Madrid, España.
- Fernández-Crehuet Navajas, J *et al.* (2016) Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª ed. Ed. Masson. Barcelona.
- Seoáñez Calvo, M. (2002). Manual de tratamiento, reciclado, aprovechamiento y gestión de las aguas residuales de las industrias agroalimentarias. Ed. Mundi-Prensa, Madrid, España.
- Wildbrett, G. (2000). Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Ed. Acribia. Zaragoza.

ENLACES RECOMENDADOS

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): (<http://www.aesan.msc.es>)
- Agencia Estadounidense de Seguridad Alimentaria, *Food and Drug Administration* (FDA): (<http://www.fda.gov/>).
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): (<http://www.efsa.eu.int/>)
- Centro Nacional de Epidemiología: <http://cne.isciii.es/>
- *Codex Alimentarius*: (http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp).
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): (<http://www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es>).
- Normativa española: (<http://www.boe.es>).
- Normativa europea: (<http://europa.eu.int/>).
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO): (http://www.fao.org/index_es.htm).
- Organización Mundial de la Salud (OMS): (<http://www.who.int/es/>)

METODOLOGÍA DOCENTE

Es necesario realizar el proceso administrativo para que la fotografía de cada alumno aparezca en las listas oficiales. Debido a la no disponibilidad de personal administrativo en las dependencias del Departamento en la Facultad de Farmacia, no se atenderá a los alumnos por teléfono. La Guía Docente de la asignatura se encuentra en la plataforma virtual PRADO (<https://prado.ugr.es/>), la web del Departamento (<http://www.salud-publica.es/>) y la web del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://grados.ugr.es/tecnoalimentos/>).

El **programa teórico** se impartirá a través de clases magistrales participativas en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa de la asignatura, así como los seminarios, en los que se tratarán temas de interés actual relacionados con contenidos del programa. La realización de estos seminarios se valorará para la calificación final en la cuantía que se establezca previamente en función del grado de dificultad del contenido de cada uno de ellos. A criterio de cada Profesor, se realizarán controles de asistencia a clase, que contabilizarán para la evaluación, aunque en estos controles las ausencias no puntuarán negativamente. Igualmente, se contabilizarán preguntas de clase e intervenciones en seminarios.

En las **clases prácticas** 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 en caso de errores informáticos.

El Manual de Prácticas es imprescindible y estará gratuitamente disponible en el Departamento; no se puede utilizar el de cursos anteriores porque se evalúa el trabajo realizado durante las prácticas y la cumplimentación del cuaderno. Aquellos alumnos que hayan sido convocados y no asistan a su turno perderán el derecho a realizar las prácticas con posterioridad. No se permite cambio de grupo de prácticas. No se admitirá la entrada a las prácticas pasados 10 minutos desde su inicio.



El profesor evaluará el rendimiento del alumno mediante preguntas y revisión del trabajo realizado en el Manual de Prácticas. En esta evaluación se otorgará al alumno la máxima puntuación si realiza las prácticas con aprovechamiento y completa adecuadamente el cuaderno. Esta puntuación se reducirá si el alumno falta a 1 sesión, y no se le computarán las prácticas si falta a 2 sesiones.

Aproximadamente el 10% de las preguntas de los exámenes parciales serán de la materia explicada en las prácticas.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA 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 - 65 %

Asistencia y evaluación de las clases prácticas - 15 %

Asistencia y participación en clases teóricas - 20 %

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Se realizará el examen final en la fecha establecida en la Organización Docente de la Facultad. Constará de preguntas de tipo test y un problema de saneamiento. Las preguntas de test correctamente contestadas sumarán 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontará 0,25 puntos. Es condición indispensable para aprobar la asignatura alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible en el examen. Sólo si se alcanza esta puntuación en el examen se sumarán los puntos obtenidos en las diversas actividades presenciales durante el curso (asistencias, preguntas en clase, prácticas, etc.) para la calificación final. Para aprobar la asignatura, además de aprobar el examen final, se deberá alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible sumando todas las actividades presenciales.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Se realizará en la fecha establecida en la Organización Docente de la Facultad y constará de preguntas tipo test y un problema de saneamiento. Las preguntas de test correctamente contestadas sumarán 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontará 0,25 puntos.

Es condición indispensable para aprobar la asignatura alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible en el examen. Sólo si se alcanza esta puntuación en el examen se sumarán los puntos obtenidos en las diversas actividades presenciales durante el curso (asistencias, preguntas en clase, prácticas, etc.) para la calificación final. Para aprobar la asignatura, además de aprobar el examen final, se deberá alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible sumando todas las actividades presenciales.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA"

EVALUACIÓN ÚNICA:



Se seguirá el procedimiento establecido en la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en Consejo de Gobierno y modificada en su sesión de 26 octubre de 2016). Se realizará mediante un examen de preguntas test y un problema de saneamiento. Las preguntas de test correctamente contestadas sumarán 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontará 0,25 puntos. Es condición indispensable para aprobar la asignatura alcanzar al menos el 60% de la puntuación máxima posible en el examen. Igualmente se realizará un examen de los contenidos prácticos establecidos en la guía docente, que representará el 40% de la calificación. Así, el estudiante deberá acreditar la adquisición de los conocimientos tanto teóricos como prácticos y las competencias establecidas en la presente Guía Docente.

EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS:

Se registrá por lo establecido en el artículo 15 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en Consejo de Gobierno, incluido corrección de errores de 24 de mayo de 2017).

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA PARA ESTUDIANTES DE MOVILIDAD:

Se registrá por lo establecido en el artículo 20 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en Consejo de Gobierno en su sesión extraordinaria de 20 de mayo de 2013 y modificada en su sesión de 26 de octubre de 2016). Será absolutamente indispensable una justificación documental emitida por la Universidad de destino en la que se señale la imposibilidad de realizar el examen en la fecha oficialmente establecida en la Organización Docente de la Facultad.

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).

ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

Prof^ª. Elena Espigares Rodríguez
Lunes, martes y jueves, de 12:00 a 14:00 horas.

Prof^ª. Elena Moreno Roldán
Lunes y jueves, de 10:30 a 13:30 horas.

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

Las tutorías PRESENCIALES se realizarán en el Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Farmacia.

Las tutorías NO PRESENCIALES se realizarán a través de:

a) Correo electrónico:

Prof^ª. Elena Espigares Rodríguez: elespi@ugr.es



<p>Prof^a. Pilar Requena Méndez: Martes y jueves, de 9:30 a 10:30 horas y de 11.30 a 13.30 horas.</p>	<p>Prof^a. Elena Moreno Roldán: elmorol@ugr.es Prof^a. Pilar Requena Méndez: prequena@ugr.es</p> <p>b) Videoconferencia a través de la plataforma digital Meet (Google).</p> <p>Tanto las tutorías PRESENCIALES como NO PRESENCIALES serán atendidas según el horario establecido en el POD y a petición del alumnado.</p> <p>Estas tutorías se pueden realizar tanto de forma individual como grupal a petición del alumnado igualmente.</p>
---	--

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

TEORÍA:

Las clases teóricas se realizarán de forma presencial hasta completo aforo permitido (teniendo en cuenta la distancia exigida de 1,5 m de distancia entre estudiante y estudiante). El alumnado que por motivos de aforo no pueda asistir de forma presencial a clase, podrá seguir la clase en directo a través de Meet (Google) ya que las clases disponen de medios tecnológicos para poder transmitir en directo. En aquellos temas de mayor dificultad, se utilizará la plataforma PRADO para proporcionar al alumnado material complementario perfectamente elaborado por el profesorado, y de fácil comprensión.

PRÁCTICA:

Debido a la reducción de la capacidad del Laboratorio del Departamento a causa de la distancia de 1,5 m exigida entre estudiante y estudiante, la mitad de las prácticas se realizarán de forma telemática utilizando Meet (Google) y la plataforma PRADO para la realización de actividades que tendrá que desarrollar el estudiantado y enviar al profesorado correspondiente a su correo electrónico institucional.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

En la evaluación de la asignatura se tendrá en cuenta las siguientes actividades, asignando la calificación de acuerdo con los siguientes porcentajes:

Examen del contenido teórico: 65%
Asistencia y evaluación (prácticas): 15%
Asistencia y actividades a realizar (teoría): 20%

Para que la asistencia y evaluación de prácticas y la asistencia y actividades de teoría se tengan en cuenta en la calificación final es indispensable alcanzar el 50% de la puntuación máxima posible en el examen. Para aprobar la asignatura, además de aprobar el examen final, se deberá alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible sumando todas las actividades. Aproximadamente el 10% de las preguntas del examen final serán de la materia



explicada en las prácticas.

El examen final se realizará de forma **PRESENCIAL** (aunque esto puede variar dependiendo de la situación sanitaria en la que nos encontremos en ese momento) en la fecha establecida por la Organización Docente de la Facultad y constará de preguntas de tipo test y un problema de saneamiento.

En el caso que la situación sanitaria NO permitiera hacer el examen presencial, se realizaría un examen de preguntas de respuesta múltiple a través de la plataforma PRADO EXAMEN. Si durante o antes de la realización de la prueba cualquier estudiante tiene problemas en la conexión, el examen se realizará de forma oral por videoconferencia a través de Meet (Google) ese mismo día.

Convocatoria Extraordinaria

En la evaluación de la asignatura se tendrá en cuenta las siguientes actividades, asignando la calificación de acuerdo con los siguientes porcentajes:

Examen del contenido teórico: 65%

Asistencia y evaluación (prácticas): 15%

Asistencia y actividades a realizar (teoría): 20%

Para que la asistencia y evaluación de prácticas y la asistencia y actividades de teoría se tengan en cuenta en la calificación final es indispensable alcanzar el 50% de la puntuación máxima posible en el examen. Para aprobar la asignatura, además de aprobar el examen final, se deberá alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible sumando todas las actividades. Aproximadamente el 10 % de las preguntas del examen final serán de la materia explicada en las prácticas.

El examen final se realizará de forma **PRESENCIAL** (aunque esto podría variar dependiendo de la situación sanitaria en la que nos encontremos en ese momento) en la fecha establecida por la Organización Docente de la Facultad y constará de preguntas de tipo test y un problema de saneamiento.

En el caso que la situación sanitaria NO permitiera hacer el examen presencial, se realizaría un examen de preguntas de respuesta múltiple. El examen se realizaría en la plataforma PRADO EXAMEN. Si durante o antes de la realización de la prueba cualquier estudiante tiene problemas en la conexión, el examen se realizará de forma oral por videoconferencia a través de Meet (Google) ese mismo día.

Evaluación Única Final

Se seguirá el procedimiento establecido en la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en Consejo de Gobierno y modificada en su sesión de 26 octubre de 2016). Se realizará mediante un examen de preguntas test y un problema de saneamiento. Las preguntas de test correctamente contestadas sumarán 1 punto. Es condición indispensable para aprobar la asignatura alcanzar al menos el 60% de la puntuación máxima posible en el examen. Igualmente se realizará un examen de los contenidos prácticos establecidos en la Guía Docente, que representará el 40% de la calificación. Así, el estudiante deberá acreditar la adquisición de los conocimientos tanto teóricos como prácticos y las competencias establecidas en la presente Guía Docente.

El examen final se realizará de forma **PRESENCIAL** (aunque esto podría variar dependiendo de la situación sanitaria en la que nos encontremos en ese momento) en la fecha establecida por la Organización Docente de la Facultad.



En el caso que la situación sanitaria NO permitiera hacer el examen presencial, se realizaría un examen de preguntas de respuesta múltiple. El examen se realizará en la plataforma PRADO EXAMEN. Si durante o antes de la realización de la prueba cualquier estudiante tiene problemas en la conexión, el examen se realizará de forma oral por videoconferencia a través de Meet ese mismo día.

ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

Prof^ª. Elena Espigares Rodríguez
Lunes, martes y jueves, de 12:00 a 14:00 horas.

Prof^ª. Elena Moreno Roldán
Lunes y jueves, de 10:30 a 13:30 horas.

Prof^ª. Pilar Requena Méndez:
Martes y jueves, de 9:30 a 10:30 horas y de 11.30 a 13.30 horas.

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

a) Correo electrónico:

Prof^ª. Elena Espigares Rodríguez: elespi@ugr.es

Prof^ª. Elena Moreno Roldán: elmorol@ugr.es

Prof^ª. Pilar Requena Méndez: prequena@ugr.es

b) Videoconferencia a través de la plataforma digital Meet (Google).

Las tutorías NO PRESENCIALES serán atendidas según el horario establecido en el POD y a petición del alumnado.

Estas tutorías se pueden realizar tanto de forma individual como grupal a petición del alumnado igualmente.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

TEORÍA:

Las clases teóricas se realizarán a través de Meet (Google) en el horario asignado por la Facultad de Farmacia. En el caso de aquellos temas de mayor dificultad, se utilizará la plataforma PRADO para proporcionar al alumnado material complementario perfectamente elaborado por el profesorado, y de fácil comprensión.

Se encargará al alumnado la realización de una serie de actividades/trabajos de los temas incluidos en el temario y/o de temas de gran interés en Salud Pública en la actualidad. A través de la plataforma PRADO, se les proporcionarán las instrucciones, el material necesario, así como la bibliografía para llevar a cabo estas actividades. El alumnado entregará las actividades al correo electrónico institucional del profesorado correspondiente. También, se utilizará la plataforma PRADO para realizar preguntas de respuesta múltiple, respuestas cortas, respuestas verdadero o falso.... relacionadas con el tema que se esté explicando, estas se realizarán en horario de clase. Todas estas actividades siempre puntuarán de forma positiva, nunca negativamente.

PRÁCTICA:



Las prácticas de Salud Pública no sufren modificación en su contenido. Las prácticas se realizarán a través de Meet (Google) en las fechas y horarios asignados. Se suministrará a los estudiantes el Manual de Prácticas a través de la plataforma PRADO. En el Manual se detalla perfectamente la metodología y el procedimiento de cada una de las prácticas, así como una serie de actividades que deberán resolver y enviárselas al profesor correspondiente para su evaluación.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

En la evaluación de la asignatura se tendrá en cuenta las siguientes actividades, asignando la calificación de acuerdo con los siguientes porcentajes:

Examen del contenido teórico: 60%
Asistencia y evaluación (prácticas): 15%
Asistencia y actividades (teoría): 25%

Para que la asistencia y evaluación de prácticas y la asistencia y actividades de teoría se tengan en cuenta en la calificación final es indispensable alcanzar el 50% de la puntuación máxima posible en el examen. Para aprobar la asignatura, además de aprobar el examen final, se deberá alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible sumando todas las actividades.

El examen final se realizará de forma **NO PRESENCIAL** en la fecha establecida por la Organización Docente de la Facultad y constará de preguntas de respuesta múltiple. Este examen se realizará en la plataforma PRADO EXAMEN.

Si durante o antes de la realización de la prueba cualquier estudiante tiene problemas en la conexión, el examen se realizará de forma oral por videoconferencia a través de Meet ese mismo día.

Convocatoria Extraordinaria

En la evaluación de la asignatura se tendrá en cuenta las siguientes actividades, asignando la calificación de acuerdo con los siguientes porcentajes:

Examen del contenido teórico: 60%
Asistencia y evaluación (prácticas): 15%
Asistencia y actividades (teoría): 25%

Para que la asistencia y evaluación de prácticas y la asistencia y actividades de teoría se tengan en cuenta en la calificación final es indispensable alcanzar el 50% de la puntuación máxima posible en el examen. Para aprobar la asignatura, además de aprobar el examen final, se deberá alcanzar al menos el 50% de la puntuación máxima posible sumando todas las actividades.

El examen final se realizará en la fecha establecida por la Organización Docente de la Facultad y constará de preguntas de respuesta múltiple. Este examen se realizará en la plataforma PRADO EXAMEN.



Si durante o antes de la realización de la prueba cualquier estudiante tiene problemas en la conexión, el examen se realizará de forma oral por videoconferencia a través de Meet ese mismo día.

Evaluación Única Final

Se seguirá el procedimiento establecido en la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en Consejo de Gobierno y modificada en su sesión de 26 octubre de 2016). Se realizará mediante un examen de preguntas de tipo test. Es condición indispensable para aprobar la asignatura alcanzar al menos el 60% de la puntuación máxima posible en el examen. Igualmente se realizará un examen de los contenidos prácticos establecidos en la Guía Docente, que representará el 40% de la calificación. Así, el estudiante deberá acreditar la adquisición de los conocimientos tanto teóricos como prácticos y las competencias establecidas en la presente Guía Docente.

El examen final de evaluación única se realizará en la fecha establecida por la Organización Docente de la Facultad. Este examen se realizará en la plataforma PRADO EXAMEN.

Si durante o antes de la realización de la prueba cualquier estudiante tiene problemas en la conexión, el examen se realizará de forma oral por videoconferencia a través de Meet ese mismo día.

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

Todas las actividades a desarrollar por el alumnado se realizarán de forma **INDIVIDUAL**.

