

Guía docente de la asignatura

Química General

Fecha última actualización: 21/06/2021

Fecha de aprobación:

Química Farmacéutica y Orgánica: 21/06/2021

Fisicoquímica: 21/06/2021

Grado		Grado en Nutrición Humana y Dietética		Rama		Ciencias de la Salud	
Módulo		Formación Básica		Materia		Química	
Curso	1º	Semestre	1º	Créditos	6	Tipo	Troncal

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Tener conocimientos adecuados sobre Química, preferiblemente habiendo cursado en el Bachillerato la asignatura de Química correspondiente, o un nivel similar.
- Conocimientos adecuados sobre procedimientos de cálculo básicos (logaritmos, exponenciales, manejo de calculadoras, etc.).

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Los fenómenos químicos y físicos y sus aplicaciones en procesos biológicos-bioquímicos y en la Nutrición y Dietética.
- Las operaciones básicas propias de un laboratorio de Química.
- Los conceptos de calor, trabajo y energía, así como su aplicación en el cálculo del contenido energético de los alimentos.
- Los equilibrios de fase y de reacción química.
- Las propiedades de las disoluciones moleculares y coloidales.
- Los procesos de adsorción superficial.
- La cinética de reacciones y su aplicación al metabolismo.
- Reactividad.
- Estereoquímica.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG03 – 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
- CG04 – Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional



- CG08 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- 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

- CE01 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
- CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
- CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

GENERALES

- Aprender las bases químicas necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Iniciar al estudiante en el estudio de los elementos químicos y sus compuestos.
- Conocer las propiedades fisicoquímicas de los componentes químicos de los alimentos.
- Conocer la estructura y propiedades de los componentes químicos orgánicos de los alimentos.
- Conocer las operaciones básicas propias de un laboratorio de Química.
- Conocer el método científico, y las habilidades para la síntesis, aislamiento, caracterización y determinación de las propiedades fisicoquímicas de los compuestos químicos.
- Estimular en el alumnado la capacidad para realizar diseños experimentales sobre la base del método científico y la interpretación de trabajos científicos.

ESPECÍFICOS

- Conocer las propiedades fisicoquímicas de los componentes químicos de los alimentos, distinguiendo los distintos tipos de enlace y sus características específicas.
- Conocer la importancia de las fuerzas intermoleculares en las propiedades físico-químicas de la materia y en sistemas biológicos.
- Saber calcular y expresar en sus diferentes formas la concentración de disoluciones.



- Aprender los principios básicos de la Termodinámica y la Termoquímica, haciendo especial hincapié en la determinación del contenido calórico de los alimentos.
- Interpretar los equilibrios de fases en sistemas de uno o más componentes y su aplicación a la industria alimentaria.
- Conocer las leyes y factores que afectan al equilibrio químico. Predecir el efecto sobre el equilibrio químico de cambios en las condiciones de la disolución.
- Escribir y ajustar una reacción química completa, identificando los reactivos limitantes y en exceso para el cálculo de rendimientos de reacciones.
- Reconocer ácidos y bases comunes y su fortaleza, entendiendo el concepto de pH y su escala, y siendo capaces de calcular valores de pH esperados de mezclas en equilibrio.
- Comprender las reacciones de neutralización y su utilización analítica en volumetrías, con la ayuda de indicadores de viraje.
- Reconocer las reacciones de oxidación – reducción, identificando los agentes oxidante y reductor.
- Ajustar reacciones redox, asignando número de oxidación a reactivos y productos de las semirreacciones, y empleando los potenciales normales para calcular constantes de equilibrio y dirección de espontaneidad.
- Dar una visión general de la química orgánica moderna desde un punto de vista teórico y práctico, encaminándolo hacia el campo de la nutrición humana.
- Conocer la estructura y el enlace en las moléculas orgánicas.
- Aplicar el concepto de hibridación de orbitales y su aplicación a moléculas.
- Conocer y comprender la naturaleza y comportamiento de los grupos funcionales en moléculas orgánicas.
- Integración de las bases químicas de procesos biológicos y tecnológicos (nomenclatura y formulación, constitución, transformaciones y propiedades de la materia...).
- Comprensión de problemas relacionados con las transformaciones químicas de los componentes de los alimentos dentro del propio alimento y en el interior del organismo humano.
- Conocimiento de la nomenclatura química de los componentes naturales y de síntesis de los alimentos.
- Conocer las operaciones básicas propias de un Laboratorio de Química Orgánica, como son las implicadas en la síntesis y aislamiento de sustancias orgánicas sencillas.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

PARTE I:

- **TEMA 1. Estructura, enlace y reactividad.** Conceptos básicos. Tipos de enlace. Enlace iónico. Enlace covalente. Enlace metálico. Fuerzas intermoleculares y su importancia biológica. Representación de una ecuación química. Reactivo limitante. Cálculo de rendimientos. (2 horas)
- **TEMA 2. Disoluciones.** Tipos de disoluciones y clasificación. Concentración de una disolución. Fuerzas intermoleculares y procesos de disolución. Solubilidad. Propiedades coligativas. Disoluciones reales. Aplicaciones de las propiedades coligativas. (2 horas)
- **TEMA 3. Termoquímica.** Primer principio de la Termodinámica. Trabajo. Calor. Energía interna. Entalpía. Capacidades caloríficas. Entalpía del cambio físico. Entalpía de reacción. Determinación de los calores de reacción. Ley de Hess. Influencia de la temperatura. Combustibles. Alimentos y reservas energéticas. (4 horas)
- **TEMA 4. Equilibrio.** Procesos espontáneos y equilibrio: Segunda Ley de la Termodinámica. Energía Libre. Equilibrio físico. Diagramas de fases. Equilibrio químico y



ley de acción de masas. Origen termodinámico de la constante de equilibrio. Factores que modifican el equilibrio y Ley de Le Chatelier. (3 horas)

- **TEMA 5: Equilibrios ácido – base.** Fortaleza relativa de ácidos y bases. Constantes de disociación. Autoprotólisis del agua. Escala de pH. Cálculo de pH en sistemas sencillos. Volumetrías ácido – base. Disoluciones reguladoras de pH. Interés biológico de los equilibrios ácido – base. (5 horas)
- **TEMA 6: Reacciones de transferencia de electrones – Reacciones redox.** Concepto de oxidación – reducción. Ajuste de reacciones redox. Potenciales normales y constante de equilibrio. Espontaneidad y sentido de la reacción. Aplicaciones y sistemas redox de interés biológico. Antioxidantes. (2 horas)

PARTE II:

- **TEMA 7. Introducción a la Química Orgánica.** Concepto y evolución. Enlace carbono-carbono y carbono- heteroátomo. Fuerzas intermoleculares. Hidrocarburos: clasificación y nomenclatura. Isomería constitucional. Estereoisomería. (3 horas)
- **TEMA 8. Funciones orgánicas.** Clasificación de los compuestos orgánicos. Formulación. Concepto de función. Principales funciones monovalentes: alcoholes, fenoles, éteres y aminas. Principales funciones divalentes: aldehídos, cetonas e iminas. Principales funciones trivalentes: ácidos, ester, amidas y nitrilos. (4 horas)
- **TEMA 9. Hidratos de carbono.** Generalidades de los Hidratos de Carbono. Clasificación y nomenclatura. Formas acíclicas y cíclicas. Tipos de representación: Fischer y Haworth. Reactividad de los monosacáridos: oxidación, reducción, O- y N-glicosidación. Monosacáridos modificados: aminoazúcares y desoxiazúcares. Disacáridos: clasificación. Principales disacáridos. Oligo y polisacáridos. (3 horas)
- **TEMA 10. Lípidos.** Consideraciones generales. Aceites, grasas y ceras. Fosfolípidos y esfingolípidos. Estructuras de membrana. Eicosanoides: el ácido araquidónico. Isopreno e isoprenoides. Esteroides. (1 hora)
- **TEMA 11. Aminoácidos, péptidos y proteínas.** Aminoácidos: Estructura y clasificación. Propiedades, síntesis y protección de aminoácidos. Péptidos y proteínas. Estructuras primaria y secundaria. Enzimas y cofactores. (2 horas)
- **TEMA 12. Vitaminas.** Introducción. Vitaminas hidrosolubles y liposolubles. Acción biológica. (1 hora)

PRÁCTICO

Talleres de resolución de problemas numéricos.

Prácticas de Laboratorio.

Parte I:

- **Práctica 1.-** Introducción al trabajo en el laboratorio. Preparación de disoluciones. Cálculo experimental de la concentración. Disoluciones reguladoras. Capacidad de amortiguación de la disolución buffer.
- **Práctica 2.-** Medidas y expresión de la Acidez en química alimentaria.

Parte II:

- **Práctica 3.-** Síntesis del Acetato de Isoamilo.
- **Práctica 4.-** Síntesis de la Dibenzalacetona.



- Práctica 5.- Hidrólisis de la Sacarosa.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- **Principios de Química.** Ediciones 3ª, 4ª o 5ª. P. Atkins y L. Jones. Ed. Médica Panamericana. Varios ejemplares para préstamo disponibles en la Biblioteca de la Facultad de Farmacia.
- **Química General.** 10ª Ed. R.H Petrucci, F. G. Herring, J. D. Madura, C. Bissonnette. Ed. Pearson. Prentice Hall. 2011. Varios ejemplares para préstamo disponibles en la Biblioteca de la Facultad de Farmacia, y acceso on-line al libro completo en ordenadores de la UGR (ver "Enlaces Recomendados").
- **Química Orgánica.** H. Hart, L. E. Crine, D. J. Hart y Ch. M. Hadad. Ed. McGraw Hill. 12ª edición., 2007.
- **Química de los alimentos.** H. D. Belitz. Ed. Acribia, 2011. Varios ejemplares para préstamo disponibles en la Biblioteca de la Facultad de Farmacia.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- **Química General.** J. L. Rosenberg y L. M. Epstein. Ed. McGraw-Hill. 1991. Varios ejemplares para préstamo disponibles en la Biblioteca de la Facultad de Farmacia.
- **Resolución de Problemas de Química.** A. Sánchez Coronilla. Universidad de Sevilla Secretariado de Publicaciones. 2008. Varios ejemplares para préstamo disponibles en la Biblioteca de la Facultad de Farmacia.
- **Resolución de Problemas de Química General.** C. J. Willis. Ed. Reverté. 1991. Ejemplares disponibles en la Biblioteca de la Facultad de Ciencias.
- **Química. Un proyecto de la American Chemical Society.** Varios autores. Ed. Reverté. 2005.
- **Cuestiones y ejercicios de Química Orgánica. Una guía de autoevaluación.** E. Quiñó y R. Riguera (2ª Ed.) Ed. Mc Graw Hill 2004.
- **Nomenclatura y representación de los compuestos orgánicos (Una guía de estudio y autoevaluación).** E. Quiñó y R. Riguera. Ed. Mc Graw Hill 2005

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva.
- MD02 Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
- MD04 Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD09 Realización de trabajos individuales.
- MD11 Tutorías.
- MD12 Participación en plataformas docentes.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA



- Exámenes escritos sobre los contenidos teóricos del programa. Porcentaje sobre la calificación final: 35-45%
 - Se realizará un examen parcial más el examen final. Constarán de preguntas teóricas (cuestiones cortas, de aplicación, desarrollos teóricos, etc.).
 - La nota final de este apartado será la obtenida en el examen final ordinario. Si se ha superado por parciales, será la media aritmética de ambos exámenes.
- Exámenes escritos de resolución de problemas numéricos, aplicación a situaciones contextualizadas de los contenidos del programa. Porcentaje sobre la calificación final: 45-35%.
 - Se realizará un examen parcial más el examen final. Constarán de problemas de resolución numérica.
 - La nota final de este apartado será la obtenida en el examen final ordinario. Si se ha superado por parciales, será la media aritmética de ambos exámenes.

NOTA 1: Eliminación de materia por parciales: Para considerar eliminada la materia que constituye el primer parcial, tanto de teoría como de problemas, deberá haberse alcanzado una calificación de al menos 5 puntos, sobre un total de 10, en ambas pruebas. La eliminación de materia permite no examinarse de esa parte de la asignatura en el examen final ordinario.

NOTA 2: La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia. Es decir, no se considerará aprobado un examen si las puntuaciones relativas a diferentes preguntas y/o problemas no están equilibradas.

NOTA 3: Para superar la signatura deberá obtenerse una calificación mínima de 5 en cada una de las partes que la componen.

- Evaluación de las prácticas de laboratorio. Porcentaje sobre la calificación final: 10%.
 - Para obtener la evaluación positiva de las clases prácticas será obligatorio realizar todas las sesiones propuestas en los laboratorios de la asignatura. La evaluación positiva será requisito indispensable para poder superar la asignatura.
 - Específicamente la calificación total de las prácticas de laboratorio de la **Parte I** se dividirá en dos apartados (estos porcentajes se aplicarán con una nota mínima de 4 en ambas partes):
 - Realización y entrega del cuaderno/Informe de laboratorio, con la descripción y resultados de cada uno de los experimentos realizados. Porcentaje sobre la calificación de prácticas: 30%
 - Examen de prácticas mediante prueba escrita. Porcentaje sobre la calificación de prácticas: 70%
 - Al final de todas las sesiones (turnos) de prácticas y antes de los exámenes finales de teoría y problemas se realizará un examen de recuperación de prácticas para todos los estudiantes que, habiéndolas realizado, no las tengan aprobadas, en la que la calificación será exclusivamente la obtenida en el examen. A este examen podrán asistir también aquellos estudiantes que no se examinaron en el momento de realizar las prácticas o que deseen subir nota. Para los estudiantes que escojan esta segunda opción la calificación de solo la parte de la prueba escrita será la obtenida en el examen de recuperación, independientemente de la nota del primer examen, incluso si esta es inferior.
- Actividades de evaluación. Porcentaje sobre la calificación final: 0-10%.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Examen escrito sobre los contenidos teóricos del programa. Porcentaje sobre la calificación final: 35-45%.



- Constará de preguntas teóricas (cuestiones cortas, de aplicación, desarrollos teóricos, etc.).
- El parcial eliminado en la convocatoria ordinaria se guardará para la convocatoria extraordinaria, en cuyo caso, la nota final de este apartado será la media aritmética de ambos exámenes parciales.
- Examen escrito de resolución de problemas numéricos, aplicación a situaciones contextualizadas de los contenidos del programa. Porcentaje sobre la calificación final: 45-55%.
 - El parcial eliminado en la convocatoria ordinaria se guardará para la convocatoria extraordinaria, en cuyo caso, la nota final de este apartado será la media aritmética de ambos exámenes.
- Evaluación de las prácticas de laboratorio. Porcentaje sobre la calificación final: 10%.
 - Para estudiantes que hayan realizado previamente todas las sesiones de las prácticas de la asignatura y aprobado en la convocatoria ordinaria la nota de este apartado será la alcanzada en dicha convocatoria. Alternativamente, el estudiante podrá asistir a un examen de prácticas extraordinario mediante prueba escrita para subir nota, en cuyo caso su calificación de prácticas será la obtenida en el examen extraordinario, independientemente de su nota anterior, incluso si es inferior.
 - Para estudiantes que hayan realizado previamente todas las sesiones de las prácticas de la asignatura pero no aprobaron en convocatoria ordinaria la nota de este apartado será la alcanzada en el examen de recuperación de prácticas extraordinario mediante prueba escrita.
 - Los estudiantes que no hayan realizado las prácticas y deseen presentarse en los exámenes extraordinarios deberán superar un examen práctico en el laboratorio de todas las prácticas. La evaluación se llevará a cabo por un tribunal compuesto por los profesores de prácticas, de la cual se obtendrá la nota total de la evaluación de las prácticas.
 - La evaluación positiva de las prácticas será requisito indispensable para poder superar la asignatura.

NOTA 4: Para superar la convocatoria extraordinaria será necesario demostrar un conocimiento homogéneo de toda la asignatura, garantizando que el estudiante ha adquirido la totalidad de las competencias descritas en la presente guía docente.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Examen escrito sobre los contenidos teóricos del programa. Porcentaje sobre la calificación final: 35-45%.
 - Constará de preguntas teóricas (cuestiones cortas, de aplicación, desarrollos teóricos, etc.).
- Examen escrito de resolución de problemas numéricos, aplicación a situaciones contextualizadas de los contenidos del programa. Porcentaje sobre la calificación final: 45-55%.
- Evaluación de las prácticas de laboratorio. Porcentaje sobre la calificación final: 10%.
 - Constará de un examen práctico en el laboratorio de todas las prácticas que se han realizado en el laboratorio. La evaluación se llevará a cabo por un tribunal compuesto por los profesores de prácticas, de la cual se obtendrá la nota total de la evaluación de las prácticas.
 - La evaluación positiva de las prácticas será requisito indispensable para poder superar la asignatura.



INFORMACIÓN ADICIONAL

EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS PARA PRUEBAS PARCIALES Y PRUEBAS FINALES EN CONVOCATORIA ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

La Evaluación por Incidencias se encuentra regulada en el Artículo 9 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.

Para la solicitud de evaluación por incidencias para pruebas parciales y/o finales de esta asignatura, tanto en convocatoria ordinaria como extraordinaria se debe seguir el siguiente procedimiento:

1. SOLICITUD

Se solicita por escrito, con un impreso de peticiones varias, en el Registro de las Secretarías de los Centros o en el Registro Electrónico de la UGR (<https://sede.ugr.es/procs/Registro-Electronico-de-la-UGR-Solicitud-generica/>).

La solicitud ha de incluir la **dirección postal y la dirección de correo electrónico** de la persona interesada, a efectos de notificaciones. **No se admiten peticiones realizadas por correo electrónico.**

A continuación, se detallan las incidencias atendidas, el plazo para realizar la solicitud y la documentación a presentar:

- **Incidencia 1** - Coincidencia de fecha y hora por motivos de asistencia a órganos colegiados de gobierno o de representación universitaria. **Plazo:** Desde la recepción de la convocatoria hasta la fecha del examen. **Documentación a presentar:** Original de la convocatoria
- **Incidencia 2** - Coincidencia con actividades oficiales de los deportistas de alto nivel y de alto rendimiento o por participación en actividades deportivas de carácter oficial representando a la Universidad de Granada. **Plazo:** Con una antelación mínima de 10 días hábiles a la fecha del examen. **Documentación a presentar:** Documentación oficial que acredite tal circunstancia.
- **Incidencia 3** - Coincidencia de fecha y hora de dos o más procedimientos de evaluación de asignaturas de distintos cursos y/o titulaciones. **Plazo:** Con una antelación mínima de 10 días hábiles a la fecha del examen. **Documentación a presentar:** Los exámenes han de constar en convocatoria oficial.
- **Incidencia 4** - En supuestos de enfermedad debidamente justificada a través de certificado médico oficial. **Plazo:** Con una antelación mínima de 5 días naturales antes o bien hasta 5 días hábiles después de la fecha del examen. **Documentación a presentar:** Certificado médico oficial.
- **Incidencia 5** - Por fallecimiento de un familiar hasta segundo grado de consanguinidad o afinidad, acaecido en los diez días previos a la fecha programada para la realización de la prueba. **Plazo:** Hasta 5 días naturales después de la fecha del examen. **Documentación a presentar:** Certificado oficial de defunción y acreditación del grado de parentesco.
- **Incidencia 6** - Por inicio de una estancia de movilidad saliente en una universidad de destino cuyo calendario académico requiera la incorporación del estudiante en fechas que coincidan con las fechas de realización de la prueba de evaluación. **Plazo:** Con una antelación mínima de 20 días hábiles a la fecha del examen. **Documentación a presentar:** Credencial de becario de movilidad y acreditación de la fecha en que debe estar en el destino.

2. RESOLUCIÓN DE LA SOLICITUD



La resolución de la solicitud por parte del Departamento se notifica a la persona interesada, en la dirección física o de correo electrónico (cualquiera de las dos) indicada en la solicitud realizada.

Si la solicitud es aceptada por el Departamento, también se notifica al Profesor del Grupo que imparte la asignatura implicada.

La notificación se ha de realizar **en un plazo no superior a 2 días hábiles** tras la resolución.

3. PROCEDIMIENTO Y PLAZOS TRAS LA RESOLUCIÓN DE LA SOLICITUD

El estudiante con resolución de solicitud aceptada ha de contactar con el Profesor dentro de un plazo que **nunca debe superar los 12 días naturales** tras la fecha de la resolución de su solicitud. Con esta finalidad, se permite el uso del correo electrónico, poniendo como dirección de envío la dirección de correo electrónico UGR del Profesor de la asignatura para la que se solicita la evaluación por incidencias, y la dirección de correo electrónico del Director de Departamento.

Si transcurrido dicho plazo el estudiante no hubiera contactado, se entiende que ha renunciado a la realización de la evaluación por incidencias solicitada y se hará constar como “No presentado” en la calificación de la evaluación y/o en el Acta correspondiente.

Una vez que el estudiante ha contactado con el Profesor, se continúa según el procedimiento establecido en el Artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.

4. EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS POR COINCIDENCIA EN FECHA Y HORA DE DOS O MAS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

En el caso de que la razón de la solicitud de evaluación por incidencias sea por coincidencia de fecha y hora de dos o más procedimientos de evaluación de asignaturas de distintos cursos y/o titulaciones, el estudiante deberá tras su solicitud:

1. Acreditar haberse presentado y realizado la prueba final de la asignatura coincidente establecida en su convocatoria oficial, mediante un modelo de impreso que podrá solicitar en la Secretaría del Departamento y que deberá ser firmado por el profesor de dicha asignatura y sellado por el Departamento correspondiente.
2. Entregar este justificante al profesor responsable de realizar la evaluación por incidencias.

Si el estudiante no se presentase al primero de los exámenes afectado por la incidencia, perderá su derecho a ser evaluado en la convocatoria de evaluación por incidencias para el segundo examen. En otros supuestos justificados, deberá acreditarse debidamente la causa de fuerza mayor y/o sobrevenida que haya impedido la realización del examen en la fecha oficial. La resolución de las solicitudes en base a coincidencia de fecha y hora de dos o más procedimientos de evaluación de asignaturas de distintos cursos y/o titulaciones, se realiza según el procedimiento establecido en el Acuerdo 2/COA 08-05-2020 de la Facultad de Farmacia.

En todos los casos anteriores, la aceptación de una solicitud de evaluación por incidencias implica la renuncia del estudiante a presentarse en la fecha de la convocatoria oficial correspondiente establecida en el calendario de exámenes.

