

Guía docente de la asignatura

## Salud Pública Especial (2111148)

Fecha de aprobación: 25/06/2025

<b>Grado</b>	Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<b>Rama</b>	Ciencias
--------------	--	-------------	----------

<b>Módulo</b>	Salud Pública y Nutrición Comunitaria	<b>Materia</b>	Salud Pública
---------------	---------------------------------------	----------------	---------------

<b>Curso</b>	4º	<b>Semestre</b>	2º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Obligatoria
--------------	----	-----------------	----	-----------------	---	-------------	-------------

### PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Se recomienda haber cursado Salud Pública General.  
En el caso de utilizar herramientas de inteligencia artificial para el desarrollo de la asignatura, cada estudiante debe adoptar un uso ético y responsable de las mismas. Se deben seguir las recomendaciones contenidas en el documento de "Recomendaciones para el uso de la inteligencia artificial en la UGR" disponible en: <https://ceprud.ugr.es/formacion-tic/inteligencia-artificial/recomendaciones-ia#contenido>.

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

Conceptos generales: salud, salud pública, salud comunitaria, y determinantes de salud.  
Demografía sanitaria y epidemiología general.  
Epidemiología de los principales determinantes y problemas de salud pública.  
Estrategias generales de control de los problemas de salud.  
Planificación y organización sanitaria.  
Nutrición y salud: conceptos básicos.  
Epidemiología nutricional.  
Principales problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición.  
Nutrición y promoción de la salud.  
Nutrición y protección de la salud.

### COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

#### COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - 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
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
  - 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
  - CG05 - 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
  - CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
  - CG07 - 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
  - CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente
  - 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 la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
  - CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas 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

- CE02 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
- CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- CE06 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
- CE07 - 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
- CE08 - 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
- CE09 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
- CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
- 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
- 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
- CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
- CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
- 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
- CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
- CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
- CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
- 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
- CE53 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética
- CE54 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Obtener conocimientos sobre los conceptos fundamentales sobre nutrición y salud.  
Obtener conocimientos sobre los principales problemas de alimentación y nutrición en relación a la salud pública.  
Obtener conocimientos y habilidades imprescindibles sobre la nutrición en la protección y promoción de la salud.  
Obtener conocimientos y habilidades imprescindibles sobre la prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles relacionadas con la nutrición.

#### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

##### TEÓRICO

TEMA 1. Introducción a la Salud Pública Especial.  
**PROTECCIÓN DE LA SALUD. MEDIO AMBIENTE Y SALUD**  
TEMA 2. Contaminación de la atmósfera y efectos en salud.  
TEMA 3. Contaminación ambiental por agentes físicos. Efectos sanitarios y medidas de prevención.  
TEMA 4. Contaminación de los alimentos y efectos en salud.  
TEMA 5. Aspectos sanitarios y nutricionales del agua para consumo humano. Componentes físico-químicos.  
TEMA 6. Caracteres microbiológicos del agua para consumo humano. Ciclo de contaminación



fecohídrica. Indicadores microbiológicos de contaminación fecal.

TEMA 7. Servicios de abastecimiento de aguas. Tratamientos químicos del agua para consumo.

TEMA 8. Desinfección del agua. Principales procedimientos. Cloración.

TEMA 9. Aguas residuales. Riesgos sanitarios y tratamientos.

TEMA 10. Residuos sólidos y biosanitarios.

### EPIDEMIOLOGÍA Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

TEMA 11. Enfermedades transmisibles. La cadena epidemiológica. Estrategias de control.

TEMA 12. Inmunización activa y pasiva. Programas de vacunación.

TEMA 13. Técnicas generales de saneamiento: esterilización y desinfección.

TEMA 14. Técnicas generales de saneamiento: desinsectación y desratización.

TEMA 15. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por vía aérea.

TEMA 16. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por vía parenteral.

TEMA 17. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por artrópodos.

### ALIMENTACIÓN Y ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

TEMA 18. Epidemiología y prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

TEMA 19. Indicadores microbiológicos de riesgo para las enfermedades transmisibles de origen alimentario.

TEMA 20. Epidemiología y prevención de la fiebre tifoidea, y gastroenteritis de origen alimentario causadas por *Salmonella* spp. y *Shigella* spp.

TEMA 21. Gastroenteritis de origen alimentario causadas por *Escherichia coli*: epidemiología y prevención.

TEMA 22. Epidemiología y prevención del cólera.

TEMA 23. Epidemiología y prevención de listeriosis, yersiniosis, campilobacteriosis y brucelosis.

TEMA 24. Intoxicaciones e infecciones alimentarias producidas por *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens* y *Staphylococcus aureus*.

TEMA 25. Epidemiología y prevención de las infecciones virales transmitidas por alimentos: Hepatitis, Norovirus y Rotavirus.

TEMA 26. Epidemiología y prevención de las enfermedades parasitarias de origen alimentario.

### EPIDEMIOLOGÍA Y PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES

TEMA 27. Epidemiología y prevención de las enfermedades cardiovasculares. El papel de los factores nutricionales.

TEMA 28. Epidemiología y prevención del cáncer. El papel de los factores nutricionales.

TEMA 29. Enfermedades respiratorias crónicas: Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica y asma.

TEMA 30. Salud mental. Demencias. Importancia sanitaria. Factores de riesgo. Prevención y control.

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

TEMA 32. Epidemiología y prevención de la obesidad.

TEMA 33. Epidemiología y prevención de las lesiones por causas externas.

## PRÁCTICO

PRÁCTICA 1. Muestreo de aire para la medida manual de contaminantes. Determinación de partículas en suspensión y óxidos de nitrógeno. Control microbiológico del aire.

PRÁCTICA 2. Estudio sanitario del agua de consumo: Determinación de los parámetros fisicoquímicos de mayor interés sanitario. Tratamiento de eliminación de turbidez para las aguas de consumo.

PRÁCTICA 3. Desinfección del agua (cloración). Determinación de cloro libre y cloraminas. Cálculo de la demanda de cloro de un agua: Métodos del punto de ruptura y supercloración.

PRÁCTICA 4. Actuación sanitaria ante un brote de toxiinfección alimentaria.

PRÁCTICA 5. Aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico. Promoción de la salud.



## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Martínez González, MA. Conceptos de Salud Pública y Estrategias Preventivas. Elsevier ESPAÑA, SA (3ª ed). Barcelona, 2023.
- Fernández-Crehuet Navajas y cols. Piédrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. Elsevier ESPAÑA, SA (12ª ed.) Barcelona. 2016.
- Serra Majem y cols. Nutrición y Salud Pública. Elsevier ESPAÑA, SA (2ª ed). Barcelona. 2006.
- Jay y cols. Microbiología moderna de los alimentos. Acribia (5ª ed). Zaragoza. 2005
- Bennett JE, Dolin R, Blaser MJ. Enfermedades infecciosas: Principios y práctica. Elsevier ESPAÑA, SA (9ª ed). 2020.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Wild CP, Weiderpass E, Stewart BW. World Cancer Report. IARC Press. Lyon. 2020
- Organización Panamericana de la Salud. El Control de las Enfermedades Transmisibles. 20ª ed. OPS. Washington. 2017.

## ENLACES RECOMENDADOS

- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): [www.fao.org](http://www.fao.org)
- Organización Mundial de la Salud (OMS): [www.who.int](http://www.who.int)
- Organización Panamericana de Salud (OPS): [www.paho.org](http://www.paho.org)
- Instituto de Salud Carlos III, en el que se incluye el Centro Nacional de Epidemiología: [www.isciii.es](http://www.isciii.es)
- Instituto Nacional de Estadística: <https://www.ine.es/index.htm>
- Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: [www.juntadeandalucia.es/salud/principal](http://www.juntadeandalucia.es/salud/principal)
- Ministerio de Sanidad y Consumo: [www.msc.es](http://www.msc.es)
- Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (Universidad de Granada): <https://saludpublica.ugr.es/>
- Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: <http://www.ugr.es/~biblio/>
- U. S. Environmental Protection Agency: [www.epa.gov](http://www.epa.gov)
- U. S. Food and Drug Administration: [www.fda.gov](http://www.fda.gov)
- U. S. Centers for Disease Control: [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)
- Naciones Unidas (ONU): [www.un.org/es/](http://www.un.org/es/)

## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 - Lección magistral/expositiva.
- MD02 - Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD04 - Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD11 - Tutorías.

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



## EVALUACIÓN ORDINARIA

1. Único examen teórico final (70% de la nota final). Será de preguntas tipo test, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Por cada pregunta contestada de manera correcta se sumará 1 punto a la calificación del examen y por cada pregunta incorrecta se restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Únicamente la superación del examen no supone aprobar la asignatura bajo esta modalidad de evaluación.

Aquellos estudiantes que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no puedan concurrir al examen final el día fechado, deberán solicitar un examen de incidencias a través de procedimiento electrónico

(<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-por-incidencias/>). La fecha alternativa será propuesta por el/la profesor/a encargado/a de la docencia y el examen consistirá en preguntas de respuesta breve.

Bajo esta modalidad de evaluación, el resto de puntuaciones (detalladas en los apartados 2, 3, 4 y 5) serán únicamente sumadas a la calificación del examen si ésta es, como mínimo, el 40% de la puntuación máxima posible.

2. Entrega de una actividad individual de repaso y profundización del temario de la asignatura (3% de la nota final). Dicho trabajo contará un máximo de 3 puntos. Se darán más detalles sobre su realización a lo largo del curso académico.

3. Realización y exposición de un trabajo grupal (8% de la nota final). Se realizará un trabajo grupal sobre algún tema de interés y actualidad en Salud Pública. Dicho trabajo contará un máximo de 8 puntos. Se darán más detalles sobre su realización a lo largo del curso académico.

4. Asistencia y participación en clase de teoría y prácticas (9% de la nota final).

5. Examen de prácticas (10% de la nota final):

Será de preguntas tipo test, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Cada pregunta contestada de manera correcta sumará 1 punto a la calificación final y cada pregunta errónea restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Será necesario alcanzar al menos el 40% de la puntuación máxima posible en el examen de prácticas para que esta nota sea sumada a la nota final. Se realizará una vez que hayan finalizado todos los turnos de prácticas.

Será obligatoria la asistencia a prácticas; de no ser así, no se sumará la puntuación obtenida en prácticas a la calificación final. Se permitirán ausencias durante alguno de los días planificados, siempre que estén debidamente justificadas mediante los correspondientes documentos oficiales (exámenes, enfermedad, fallecimiento familiar, citación en juzgado, etc.). No se guarda la nota de prácticas de otros años.

Calificación final: la suma de las puntuaciones de los cinco apartados anteriores (con un máximo total de 100 puntos), dividida por 10, permite obtener la calificación final de la asignatura conforme al siguiente baremo sobre 10:

ABROBADO: De 5,0 A 6,9 puntos.

NOTABLE: De 7,0 a 8,9 puntos.

SOBRESALIENTE: A partir de 9,0 puntos.

## EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Para aquellos estudiantes que no concurren a la convocatoria ordinaria o bien no superen la asignatura en ella, dispondrán de una convocatoria extraordinaria de examen teórico final, que tendrá las mismas características que el examen de convocatoria ordinaria. Además, los estudiantes de evaluación continua podrán conservar las calificaciones obtenidas a lo largo del semestre o renunciar a ellas y ser evaluados en un único examen final si así lo solicitan. En este último caso, dicho examen corresponderá al 100% de la calificación final y tendrá las mismas características que el examen de evaluación única final.

Existirá la posibilidad de examen de incidencias, en las mismas condiciones que se contempla en



convocatoria ordinaria.

## EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Aquellos estudiantes matriculados que deseen someterse a una única evaluación de la asignatura, deberán solicitarlo a través de procedimiento electrónico (<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-unica-final/>) durante las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura. En dicha solicitud, alegarán y acreditarán las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. La directora del departamento al que se dirigió la solicitud, o bien el profesorado responsable de la asignatura, resolverá la solicitud en el plazo de diez días hábiles. Transcurrido dicho plazo sin que el estudiante haya recibido respuesta expresa por escrito, se entenderá estimada la solicitud.

La evaluación, en convocatoria ordinaria y extraordinaria, consistirá en un único examen con tres partes, una del contenido teórico (75% de la nota), una del contenido práctico (15% de la nota) y preguntas de desarrollo para evaluar el resto de competencias de la asignatura (10% de la nota). La parte teórica y práctica se evaluará mediante preguntas tipo test con 4 alternativas y solo una respuesta correcta. Por cada pregunta contestada de manera acertada se sumará 1 punto y por cada pregunta incorrecta se restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Se deberá sacar un mínimo de 4/10 en cada parte, teoría y prácticas, para que puedan sumarse estas puntuaciones a la nota total. La suma de las tres partes (teoría, prácticas y preguntas de desarrollo) supondrá el 100% de la calificación final. La máxima calificación que se podrá obtener con esta modalidad será de 10. La calificación final de la asignatura seguirá el mismo baremo que para evaluación continua.

El día y hora de dicho examen será la misma que la fijada para el examen tipo test contemplado en la modalidad de evaluación continuada.

Aquellos estudiantes que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no puedan concurrir al examen final el día fechado, deberán solicitar un examen de incidencias a través de procedimiento electrónico (<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-por-incidencias/>). La fecha alternativa será propuesta por el/la profesor/a encargado/a de la docencia y el examen consistirá en preguntas de respuesta breve de contenido teórico-práctico. Además, habrá preguntas de desarrollo para evaluar el resto de competencias de la asignatura. Se aplicarán los mismos criterios para la obtención de la calificación final, que en la convocatoria sin incidencias.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

El material docente (video, presentación diapositivas, etc.) es utilizado por el profesorado como apoyo para el desarrollo de la clase. La evaluación de contenidos no se limita a ellos. Dicho material es propiedad intelectual del profesor por lo que su uso y cesión deben ser autorizados por el mismo.

### **Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE)**

Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la Universidad de Granada, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del estudiantado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre de 2016.



### Inclusión y Diversidad de la UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

#### Medidas preventivas en los laboratorios de prácticas y/o talleres.

Guía de buenas prácticas para laboratorios experimentales docentes (dirigida tanto a estudiantes como a profesorado):

<https://ssp.ugr.es/informacion/noticias/medidas-preventivas-generales-laboratorios-talleres>

En esta guía se proporciona la información relativa a los principales riesgos para la seguridad y la salud asociados a las prácticas docentes en laboratorios, así como las medidas preventivas necesarias para eliminar y/o minimizar dichos riesgos. También se informa sobre el procedimiento a seguir en caso de accidente y cómo proporcionar un primer auxilio.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos \(https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad\)](https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

