

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Salud y Seguridad Alimentaria
Titulación	Grado en Medio Ambiente y Sostenibilidad
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3º
ECTS	3 ECTS
Carácter	Obligatoria
Idioma	Castellano
Modalidad	Presencial
Semestre	6
Curso académico	2024-2025
Docente coordinador	Andrea Higuera Gómez
Docente	Andrea Higuera Gómez y Sonia Peinado Escalada

2. PRESENTACIÓN

La asignatura **SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** pertenece al módulo Ecotoxicología y riesgo ambiental, siendo de carácter obligatorio. Esta asignatura, de 3 ECTS, se imparte en el segundo semestre del tercer curso del grado en Medio Ambiente y Sostenibilidad.

Con esta asignatura se pretende que el estudiante adquiera conocimientos generales acerca de las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos. También son objetivos de la asignatura conocer los principales riesgos de contaminación biótica y abiótica de los alimentos.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos:

CON04. Describir las fuentes, los tipos y los efectos de la contaminación en el aire, el agua y el suelo, así como las estrategias para su prevención y control.

CON05. Identificar los factores ambientales que afectan la salud, incluyendo la exposición a contaminantes ambientales, sus posibles impactos en la salud a nivel global y su conexión con enfermedades emergentes.

Conocimientos específicos:

- Conocer los principales riesgos de contaminación biótica y abiótica de los alimentos

Habilidades:

HAB03. Comunicar ideas, conocimientos, problemas, argumentos y soluciones sobre cuestiones medioambientales y de sostenibilidad, tanto de forma oral como escrita.

Habilidades específicas:

- Comprender la evolución de la seguridad alimentaria con el desarrollo tecnológico.
- Aplicar medidas de control e higiene sobre los alimentos.
- Planificar acciones empresariales para garantizar la seguridad de los productos alimenticios.
- Gestionar los residuos de la producción alimentaria para evitar la contaminación de los alimentos.

Competencias:

CP06. Describir y analizar la morfología, taxonomía y sistemática de los reinos animales y vegetales clasificando los microorganismos y sus aplicaciones prácticas en la salud y en fines ambientales.

CP08. Enunciar e interpretar los principios del desarrollo sostenible y su incorporación en el ámbito socioeconómico, así como su relación y vinculación con los sistemas de calidad y gestión medioambiental.

CP11. Diseñar y proponer medidas integradas de salud, higiene y prevención de riesgos laborales.

CP16. Identificar y describir los principales elementos toxicológicos que se encuentran en el medioambiente que afectan a la salud, seleccionando para cada uno los diferentes tipos de tratamientos.

4. CONTENIDOS

1. Introducción y evolución histórica de la seguridad alimentaria. Nociones de legislación alimentaria y organismos relacionados con la seguridad alimentaria.
2. Análisis del riesgo, trazabilidad, sistemas de alerta rápida y comunicación del riesgo. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos.
3. Principales bacterias responsables de infecciones e intoxicaciones alimentarias. Enfermedades alimentarias producidas por otros agentes biológicos no bacterianos: virus y parásitos. Priones. Micotoxinas. Biotoxinas marinas. Residuos químicos de tratamientos utilizados en producción primaria. Contaminantes químicos ambientales. Compuestos originados durante el procesado, preparación o almacenamiento de los alimentos.
4. Medidas de control e Higiene en la industria alimentaria. Sistema de análisis de peligros puntos de control crítico. Introducción al sistema APPCC.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

MD1: Clase magistral

MD2: Método del caso

MD3: Aprendizaje cooperativo

MD5: Aprendizaje basado en proyectos

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clases magistrales	14
Clases magistrales de aplicación práctica	4
Trabajo autónomo	25
Debates y coloquios	2
Tutoría académica	5
Pruebas de evaluación presenciales	4
Análisis de casos	4
Exposiciones orales de trabajos	2
Elaboración de informes y escritos	9
Investigaciones y proyectos	6
TOTAL	75

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Pruebas de evaluación presenciales	50
Exposiciones orales	10
Informes y escritos	15
Caso/problema	10
Investigaciones y proyectos	15

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 5,0 en la prueba final, para que la misma pueda hacer media con el resto de las actividades.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 5,0 en la prueba final, para que la misma pueda hacer media con el resto de las actividades.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
Investigaciones y proyectos	05/05/2025
Exposiciones orales	24/04/2025 y 08/05/2025
Informes y escritos (T1, T2, T3, T4, T5, T6)	Cada lunes posterior a impartir el tema (T. 1 - 6)
Caso/problema	21/04/2025
Prueba de conocimiento	Semana 26/05/2025

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica la bibliografía de consulta recomendada:

- AEMPM (2001). Guía de Aplicación de Sistemas APPCC en el Sector Mayorista de Productos de la Pesca de Mercamadrid. Mercamadrid, S.A., Madrid.
- AENOR (2001). Guías de Orientación para la Aplicación de las Normas ISO 9000: 2000. AENOR, Madrid. AENOR:
- ASTIASARÁN, I. y MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, J.A. (2002). Alimentos. Composición y propiedades. Mc Graw-Hill Interamericana, Madrid.
- BELLO GUTIERREZ, J. (2005). Calidad de Vida, Alimentos y Salud Humana. Díaz de Santos, Madrid.
- CAMEAN, A.M. y REPETTO, M. (2005). Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos, Madrid. CONCON, J. M. (1988). Food Toxicology (Part A & Part B). Marcel Dekker Inc., NY, USA.

- DAMODARAN, S., PARKIN, K.L. y FENNEMA, O.R. (2010). Química de Alimentos. Acribia, Zaragoza.
- DERACHE, R. (1990). Toxicología y Seguridad de los Alimentos. Ed. Omega, Barcelona.
- DESHPANDE, S.S. (2002). Handbook of Food Toxicology. Marcel Dekker, New York.
- DOYLE, M.P. y L.R. BEUCHAT (eds) (2007). Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. ASM Press, Washington DC, USA.
- FORSYTHE, S.J. y P.R. HAYES (1998). Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Aspen Publishers, Maryland, USA.
- FRAZIER, W.C. y D.C. WESTHOFF (2003). Microbiología de los Alimentos. Acribia, Zaragoza.
- HOBBS, B.C. y D. ROBERTS (1997). Higiene y Toxicología de los Alimentos. Acribia, Zaragoza.
- JUNEJA, V.K. y J.N. SOFOS (2002). Control of Foodborne Microorganisms. Marcel Dekker Inc., NY, (USA).
- MAZZA, G. (2000). Alimentos Funcionales: Aspectos Bioquímicos y de Procesado. Acribia, Zaragoza.
- MOLL, M. y MOLL, N. (2006). Compendio de Riesgos Alimentarios. Acribia, Zaragoza.
- RIVERA, L.M. (1995). Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Ed. Mundiprensa, Madrid.

Webs de consulta recomendadas:

- AESAN: www.aesan.msc.es
- EFSA: www.efsa.europa.eu
- FAO: www.fao.org
- OMS: www.who.int/es
- CE: https://ec.europa.eu/info/index_es
- Libro Blanco de SA: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=celex:51999DC0719>
- Web AENOR: <http://www.aenor.es/aenor/inicio/home/home.asp#.UUiP8xfEKSo>

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.

PLAN DE TRABAJO DE LA ASIGNATURA

CÓMO COMUNICARTE CON TU DOCENTE

Cuando tengas una duda sobre los contenidos o actividades, no olvides escribirla en los foros de tu asignatura para que todos tus compañeros y compañeras puedan leerla.

¡Es posible que alguien tenga tu misma duda!

Si tienes alguna consulta exclusivamente dirigida al docente puedes enviarle un mensaje privado desde el Campus Virtual. Además, en caso de que necesites profundizar en algún tema, puedes acordar una tutoría.

Es conveniente que leas con regularidad los mensajes enviados por estudiantes y docentes, pues constituyen una vía más de aprendizaje.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

En este apartado se indica el cronograma de actividades formativas, así como las fechas de entrega de las actividades evaluables de la asignatura:

Semana	Contenidos	Actividades formativas/evaluables	Peso en la evaluación de la actividad evaluable
1	Presentación de la asignatura	Clase magistral	
2	Tema 1 Actividad 1	Clase magistral <i>Entrega de informes</i>	15%*
3	Tema 2 Actividad 2	Clase magistral <i>Entrega de informes</i>	15%*
4	Tema 3 Actividad 3	Clase magistral <i>Entrega de informes</i>	15%*
5	Tema 4 Actividad 4	Clase magistral <i>Entrega de informes</i>	15%*
6	Tema 5 Actividad 5	Clase magistral <i>Entrega de informes</i>	15%*
7	Tema 6 Actividad 6	Clase magistral <i>Entrega de informes</i>	15%*
8	Tema 7.1 Explicación trabajo trazabilidad	Clase magistral <i>Explicación análisis de casos y resolución de problemas</i>	
9	Tema 7.2 Explicación trabajo APPCC	Clase magistral <i>Explicación Investigaciones y proyectos</i>	

Semana	Contenidos	Actividades formativas/evaluables	Peso en la evaluación de la actividad evaluable
10	Clase práctica	Tiempo para elaborar trabajo grupal y resolución de dudas	
12	Entrega trabajo trazabilidad Exposiciones informes actividades	<i>Entrega caso/problema</i> <i>Exposiciones orales</i>	10% 10%**
14	Entrega de trabajo APPCC Exposiciones orales trabajo APPCC	<i>Entrega investigaciones y proyectos</i> <i>Exposiciones orales</i>	15% 10%**
16	Clase práctica	Clase de repaso y resolución de dudas	
17-18	Examen final	Prueba de conocimientos	50%

*Los informes (Actividades de cada tema) ponderan de manera conjunta con un total del 15% en la nota final de la asignatura.

**Las exposiciones orales ponderan de manera conjunta con un total del 10% en la nota final de la asignatura.

Este cronograma podrá sufrir modificaciones que serán notificadas al estudiante en tiempo y forma.

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Las fechas de entrega de las actividades y de las pruebas objetivas de conocimientos serán comunicadas en el campus virtual por el profesor de la asignatura. **Será necesaria la entrega en tiempo y forma.**

Se considerará que las actividades formativas han sido superadas por el estudiante cuando la calificación de esta parte sea igual o superior al 5. La nota final del estudiante será la suma de las notas parciales de cada una de las actividades formativas.

Aquellas actividades formativas que no se entreguen o no alcancen la nota mínima de 5 sobre 10, seguirán un proceso de evaluación adicional que finalizará en el mes de julio (convocatoria extraordinaria).

Actividad 1. Pruebas presenciales de conocimiento.

- Prueba presencial de conocimiento (convocatoria ordinaria). Examen escrito que incluirá todo el temario.
- La prueba presencial de conocimiento supone el 50% de la nota final de la asignatura.

Actividad 2. Informes y escritos

Los estudiantes realizarán una actividad propuesta al finalizar cada tema impartido en clase, correspondientes a los Temas 1, 2, 3, 4, 5 y 6. El objetivo es que pongan en práctica los contenidos teóricos impartidos en la clase, recabando información que se encuentre dispersa en distintas fuentes bibliográficas e integrarlas en un informe escrito que ayudará a entender la practicidad y asentar los conocimientos en relación con el tema impartido.

La actividad es individual. Se entregará al lunes siguiente tras la explicación de la actividad.

La media de las tareas de esta actividad supone el 15% de la nota final. Para poder aprobar, se necesita una calificación igual o superior a 5.

Actividad 3. Caso/problema

Los estudiantes realizarán una actividad relacionada con la trazabilidad. Tras impartir la clase sobre trazabilidad, se explicará a los estudiantes un caso/problema sobre esta temática, el cual debe elaborarse y entregarse en la fecha asignada.

Esta actividad es individual y supone un 10% de la nota final. Para poder aprobar, se debe entregar en tiempo y forma y se necesita una calificación igual o superior a 5.

Actividad 4. Investigación y Proyecto

En esta actividad, los estudiantes deberán llevar a cabo una investigación y desarrollar un proyecto sobre un caso práctico relacionado con el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Se trabajará en grupos de dos personas, fomentando el aprendizaje colaborativo y el desarrollo de habilidades de investigación y análisis. Cada grupo seleccionará un caso específico, identificará los peligros potenciales en la cadena alimentaria y propondrá medidas de control adecuadas según la metodología del APPCC. El proyecto deberá incluir una revisión bibliográfica, un análisis del caso práctico y la propuesta de un plan de acción detallado. Además, cada grupo presentará sus hallazgos en un informe escrito y una exposición oral.

Será una actividad grupal, cada grupo estará compuesto por 2 personas. Aunque la investigación y la presentación se realicen en equipo, la evaluación incluirá una parte individual basada en la comprensión y contribución de cada estudiante.

Esta actividad es grupal y supone un 15% de la nota final. Para poder aprobar, se debe entregar en tiempo y forma y se necesita una calificación igual o superior a 5.

Actividad 5. Exposiciones orales correspondientes a los informes y al proyecto

Habrán dos días dedicados a exposiciones orales a lo largo del curso, una relacionada con los informes y otra relacionada con la investigación y proyecto.

Los estudiantes deberán exponer en 10-15 minutos uno de sus informes realizados como parte de la actividad 2. El contenido abordado en sus exposiciones debe recoger: consenso general por parte de la comunidad científica en relación con el tema escogido, información relevante que permita entender la situación actual/problemática en relación con el tema tratado, conclusiones que se pueden desprender del estudio realizado, entre otros. Posteriormente el profesor realizará preguntas oportunas a los estudiantes para evaluar su conocimiento sobre el tema investigado. Esta exposición es individual.

Los estudiantes deberán exponer en 15-20 minutos los resultados de su investigación y proyecto relacionado con el APPCC (actividad 4), es requisito imprescindible haber entregado en tiempo y forma el trabajo para poder realizar la exposición oral. Posteriormente, el profesor realizará preguntas oportunas a los estudiantes para evaluar su conocimiento sobre el tema investigado. Esta exposición es grupal, cada grupo está compuesto por 2 personas, todos los miembros del grupo deben exponer.

Esta actividad supone un 10% de la nota final, un 5% corresponde a la exposición oral de los informes y otro 5% a la exposición oral del trabajo APPCC. Para poder aprobar, se necesita una calificación igual o superior a 5.

RÚBRICAS DE LAS ACTIVIDADES EVALUABLES

Informes y escritos

	Contenido (40%)	Redacción y estructura (30%)	Uso de fuentes y referencias (20%)	Entrega y cumplimiento de normas (10%)
Excelente (10)	Expone de manera clara y estructurada la información del tema, integrando diversas fuentes de manera coherente.	Uso adecuado del lenguaje, redacción clara y sin errores gramaticales. La estructura es lógica y organizada.	Usa fuentes actualizadas y relevantes, con citas y referencias en un formato adecuado.	Se entrega en tiempo y forma con todos los requerimientos establecidos.
Bueno (8)	Presenta el contenido con claridad, aunque con algunas imprecisiones o falta de cohesión.	Redacción adecuada con algunos errores menores. La estructura es clara, pero puede mejorar.	Usa fuentes adecuadas, aunque con algunos errores en el formato de referencias	Se entrega en tiempo pero con algunos requerimientos incumplidos.
Regular (6)	Información escasa o poco estructurada, con deficiencias en la integración de fuentes.	Redacción con errores que afectan la comprensión. La estructura es deficiente.	Usa pocas fuentes o de poca relevancia, con errores en la citación.	Entrega con retraso o con varios requerimientos incumplidos.
Deficiente (≤ 4)	No cubre adecuadamente el tema, con poca o nula integración de fuentes.	Redacción confusa y desordenada, dificultando la comprensión del contenido.	No incluye fuentes o referencias, o las usa incorrectamente.	No se entrega o incumple con la mayoría de los requerimientos.

Análisis de casos y resolución de problemas (Caso/problema: trazabilidad)

	Análisis del problema (40%)	Soluciones propuestas (30%)	Redacción y organización (20%)	Cumplimiento de requisitos (10%)
Excelente (10)	Identifica y analiza con profundidad el problema de trazabilidad, utilizando datos y ejemplos.	Presenta soluciones viables y bien fundamentadas con respaldo teórico.	Redacción clara, sin errores y con estructura organizada.	Cumple con todos los requisitos y entregas en tiempo y forma.
Bueno (8)	Presenta un análisis correcto, aunque podría incluir mayor profundidad o ejemplo.	Propone soluciones adecuadas pero con poca justificación.	Redacción comprensible, con errores menores.	Cumple con la mayoría de los requisitos.
Regular (6)	El análisis es superficial o tiene lagunas importantes.	Las soluciones son poco viables o carecen de justificación.	Redacción con errores frecuentes, dificultando la comprensión.	Incumple varios requisitos.

Deficiente (≤ 4)	No identifica ni analiza correctamente el problema.	No se presentan soluciones claras.	Texto confuso y desorganizado. Numerosos errores ortográficos y/o gramaticales.	No cumple con los requisitos establecidos.
---	---	------------------------------------	---	--

Investigaciones y Proyectos (APPCC)

	Identificación de peligros y medidas de control (35%)	Plan de acción propuesto (35%)	Revisión bibliográfica (20%)	Presentación del informe (10%)
Excelente (10)	Identificación precisa y detallada de los peligros y sus controles.	Plan detallado, estructurado y viable.	Amplia y relevante, con fuentes actualizadas y correctamente citadas.	Bien estructurado, claro y sin errores.
Bueno (8)	Identificación adecuada pero con algunos aspectos mejorable.	Plan adecuado pero con algunas deficiencias.	Incluye fuentes adecuadas, pero con algunos errores en la citación.	Presentación clara pero con algunos errores.
Regular (6)	Poca profundidad en la identificación de peligros.	Plan poco detallado o difícil de aplicar.	Fuentes limitadas o poco actualizadas.	Presentación desordenada o con errores frecuentes.
Deficiente (≤ 4)	No se identifican peligros adecuadamente.	No se presenta un plan adecuado.	Poca o nula revisión bibliográfica.	Informe mal estructurado o incomprensible.

Exposición oral

	Contenido de la exposición (40%)	Claridad y estructura de la presentación (20%)	Apariencia diapositivas (20%)	Expresión oral y lenguaje (10%)	Manejo de preguntas y dominio del tema (10%)
Excelente (10)	Información clara, relevante y bien estructurada.	Exposición fluida y organizada.	Contenido conciso y bien estructurado, sin sobrecarga de texto.	Uso adecuado del lenguaje, dicción clara y tono adecuado.	Responde con seguridad y precisión.
Bueno (8)	Información adecuada pero con algunos vacíos.	Organización adecuada con algunas mejoras necesarias.	Texto adecuado, aunque con algo de sobrecarga o con información mejorable.	Buen uso del lenguaje pero con algunos errores.	Responde correctamente, aunque con dudas.

Regular (6)	Información incompleta o poco relevante.	Exposición desordenada o poco clara.	Exceso o falta de texto que dificulta la comprensión.	Dificultades en la expresión oral.	Responde con dificultades o imprecisiones.
Deficiente (≤4)	Información confusa o incorrecta.	Exposición difícil de seguir.	Texto o contenido visual inadecuado, mal estructurado o poco útil para la presentación	Mala expresión oral que dificulta la comprensión.	No responde adecuadamente a las preguntas.

REGLAMENTO PLAGIO

Atendiendo al Reglamento disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea:

- El plagio, en todo o en parte, de obras intelectuales de cualquier tipo se considera falta muy grave.
- Las faltas muy graves relativas a plagios y al uso de medios fraudulentos para superar las pruebas de evaluación, tendrán como consecuencia la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como el reflejo de la falta y su motivo, en el expediente académico.
- Si el profesor sospecha o detecta que cualquiera de los trabajos presentados en la asignatura es susceptible de haber sido elaborado con herramientas de Inteligencia Artificial Generativa de manera no aprobada, este estará capacitado para solicitar evidencias adicionales que soporten la autoría del alumno. Estas evidencias adicionales podrán ser utilizadas para garantizar la evaluación objetiva del alumno.

REGLAMENTO USO DE IA

El estudiante debe ser el autor o autora de sus trabajos/actividades.

El uso de herramientas de Inteligencia Artificial (IA) debe ser autorizado por el docente en cada trabajo/actividad, indicando de qué manera está permitido su uso. El docente informará previamente en qué situaciones se podrá usar herramientas de IA para mejorar la ortografía, gramática y edición en general. El estudiante es responsable de precisar la información dada por la herramienta y declarar debidamente el uso de cualquier herramienta de IA, en función de las directrices que marque el docente. La decisión final sobre la autoría del trabajo y la idoneidad del uso reportado de una herramienta de IA recae en el docente y en los responsables de la titulación.

NORMAS DE CONVIVENCIA

Se recomienda la lectura de la [normativa de convivencia](#) de la Universidad.