

## Guía Docente: Química y Bioquímica Alimentarias

DATOS GENERALES	
<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>Plan de estudios</b>	2012
<b>Materia</b>	Bioquímica
<b>Carácter</b>	Básico
<b>Período de impartición</b>	Tercer Trimestre
<b>Curso</b>	Primero
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado
<b>Créditos ECTS</b>	6
<b>Lengua en la que se imparte</b>	Castellano
<b>Prerrequisitos</b>	Los propios de acceso al Grado aunque se considera necesario que el estudiante posea unos conocimientos básicos de química y biología para cursar la asignatura.

DATOS DEL PROFESORADO			
<b>Profesor Responsable</b>	Rubén Martín Montaña	<b>Correo electrónico</b>	ruben.martin.montana@ui1.es
<b>Área</b>	Bioquímica y Biología Molecular	<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">About.me</a>		

## CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Asignaturas de la materia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biología</li> <li>• Bioquímica</li> <li>• Química y Bioquímica Alimentarias</li> </ul>
<b>Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional</b>	<p>La Química y Bioquímica de los alimentos es una materia interdisciplinar en la que se integran conocimientos de otras disciplinas como son: bioquímica, biología, bromatología, botánica, etc.</p> <p>En la asignatura Química y Bioquímica Alimentarias se estudiarán los distintos componentes de los alimentos: hidratos de carbono, lípidos, proteínas, enzimas, vitaminas, minerales, etc., así como el estado en el que dichos compuestos se encuentran formando parte de diversos alimentos. También se analizarán distintas reacciones en las que estos compuestos están involucrados y las transformaciones que sufren con el procesado de los alimentos.</p>

## COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<b>Competencias de la asignatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CE-07: Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético Nutricional.</li> <li>• CE-03: Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.</li> <li>• CE-02: 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.</li> <li>• CE-01: Conocer y comprender el objeto de estudio de la Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>• CB-01: Poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.</li> <li>• CG-08: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos en Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>• CB-05: Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</li> <li>• CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.</li> <li>• CB-04: Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</li> <li>• CG-16: Desarrollar competencias para la adaptación a nuevas situaciones, resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo.</li> <li>• CE-39: Adquirir la formación científica básica aplicada a la Nutrición Humana y Dietética en sus diferentes manifestaciones, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia de las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y Nutricional.</li> <li>• CB-03: Reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</li> </ul>
--------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CB-02: Saber aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</li> <li>• CG-15: Desarrollar habilidades de liderazgo, relación interpersonal y trabajo en equipo.</li> <li>• CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa.</li> <li>• CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad.</li> <li>• CU-17: Ser capaz de concluir adecuadamente la tesis de la exposición basándose en modelos, teorías o normas, etc.</li> <li>• CU-15: Utilizar una adecuada estructura lógica y un lenguaje apropiado para el público no especialista y escribir con corrección.</li> <li>• CU-08: Entender las prácticas y el trabajo colaborativo como una manera de aplicar la teoría y como una manera de indagar sobre la práctica valores teóricos.</li> <li>• CU-05: Realizar investigaciones basándose en métodos científicos que promuevan un avance en la profesión.</li> </ul>
<p><b>Resultados de aprendizaje de la asignatura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</li> <li>• Demuestra que reconoce los componentes básicos que forman parte de los alimentos.</li> <li>• Sabe interpretar los cambios de naturaleza bioquímica que se producen en dichos componentes durante el almacenamiento y elaboración de los alimentos.</li> <li>• Sabe comprender los procesos degradativos que suceden en los alimentos y demostrar que se conocen las técnicas para evitar o limitar su desarrollo.</li> <li>• Comprende y utiliza, de forma adecuada y precisa, la terminología bioquímica relevante en Ciencias de la Salud.</li> <li>• Mantiene y actualiza 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.</li> <li>• Formula hipótesis, recoge e interpreta 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.</li> </ul>

## PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<b>Breve descripción de la asignatura</b>	<p>En esta asignatura se aborda el estudio de cada uno de los componentes de los alimentos: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, enzimas, vitaminas, compuestos responsables del color y del sabor, así como el estado en que se encuentran dichos componentes integrando los distintos alimentos. Así mismo, se analizarán las reacciones en las que participan y las transformaciones que sufren éstos a lo largo de las manipulaciones a las que están sujetos.</p>
<b>Contenidos</b>	<p><b>Unidad didáctica 1. HIDRATOS DE CARBONO EN LOS ALIMENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monosacáridos y disacáridos con interés nutricional</li> <li>• Polisacáridos de origen vegetal y animal</li> <li>• Fibra dietética</li> </ul> <p><b>Unidad didáctica 2. LÍPIDOS EN LOS ALIMENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasas comestibles</li> <li>• Aspectos químicos y/o tratamientos tecnológicos de las grasas</li> </ul> <p><b>Unidad didáctica 3. PROTEÍNAS DE LOS ALIMENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción</li> <li>• Desnaturalización proteica</li> <li>• Propiedades funcionales</li> <li>• Propiedades nutricionales</li> <li>• Proteínas de los alimentos</li> </ul> <p><b>Unidad didáctica 4. ENZIMAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naturaleza química de las enzimas</li> <li>• Enzimas: generalidades</li> <li>• Factores que influyen en las reacciones enzimáticas</li> <li>• Inhibidores enzimáticos</li> <li>• Aplicaciones de algunas enzimas en el procesado de alimentos</li> </ul> <p><b>Unidad didáctica 5. VITAMINAS Y MINERALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitaminas: hidrosolubles y liposolubles</li> <li>• Minerales</li> </ul> <p><b>Unidad didáctica 6. ADITIVOS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los aditivos en la industria alimentaria: definiciones</li> <li>• Pigmentos</li> </ul>

## METODOLOGÍA

### Actividades formativas

El alumno que estudie la asignatura de Química y Bioquímica Alimentarias debe ser capaz de tener una visión de conjunto de los diferentes aspectos que se van estudiando, lo que requiere habilidad para relacionar diferentes conocimientos que se engloban en una función común, por lo que es fundamental su participación de forma activa. Para llegar a conseguir esto, la idea es implicar a los alumnos en tareas que despierten su interés y curiosidad, de tal manera que ellos vayan construyendo su conocimiento, a la vez que van adquiriendo autonomía y responsabilidad en sus actividades. Para esto, los contenidos teóricos serán complementadas con distintas actividades.

**Los contenidos básicos de la asignatura de Química y Bioquímica Alimentarias** comprenderán seis Unidades didácticas para el estudio de la materia. Estas contendrán, además, actividades de autoevaluación y enlaces a recursos de interés para el aprendizaje. Se pueden sugerir lecturas adicionales para que los alumnos puedan ampliar sus conocimientos sobre alguno o varios temas, que no serán objeto de evaluación. En el aula virtual se habilitará una carpeta (“Documentación adicional”) para facilitar al alumnado bibliografía complementaria útil para la consulta o ampliación de la teoría, apoyo a los contenidos, así como otros documentos de interés para el aprendizaje.

La **evaluación continua (EC)** de la asignatura de Química y Bioquímica Alimentarias se articulará sobre tres tipos básicos de actividades evaluables: **Estudios de caso**, **Actividades de contenidos teóricos** y **Foros de debate**. En el desarrollo de cada actividad, en el aula, se establecerán las características específicas de entrega, plazos, puntuación y cualquier otra información útil para su realización.

En los **Estudios de caso** el alumno deberá buscar una **solución razonada o conclusiones lógicas** a lo que se le plantea, **sin necesitar de conocimientos previos** sobre la cuestión. Para ello, deberá apoyarse en los datos que se le aporten, en sus conocimientos previos, en la bibliografía que revise o, si procede, en fuentes de información en la red siempre que sean fiables y contengan información científica avalada o contrastada por expertos. Se solicitará una resolución individual, aportando los resultados en forma de documento escrito o en otros formatos (presentaciones, vídeos, audios, infografías...), si el Estudio de caso tiene un enfoque más práctico.

Las **actividades de contenidos teóricos** consistirán en **cuestionarios de tipo test**. Los cuestionarios de tipo test seguirán una mecánica similar que se empleará en el examen final (preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones, con una sola opción correcta), aunque las respuestas incorrectas restarán puntos solamente en el examen final. Además, tendrán límite de tiempo para su resolución una vez comenzados.

En los **Foros de debate** se plantearán diferentes temas de debate. Tendrán relación con noticias o cuestiones de interés en Química y Bioquímica Alimentarias, vídeos, contenidos de otras unidades, etc. El profesor actuará como moderador de los debates y realizará las aclaraciones necesarias durante los mismos. Se valorará en este tipo de actividad evaluable la participación activa del alumnado y la interacción con los compañeros, más que la mera aportación de una respuesta individual. Es recomendable, antes de participar en foros de debate abiertos, revisar las aportaciones previas de otros compañeros, evitar repetir respuestas y mostrar capacidad de análisis objetivo del tema/s planteado/s.

## EVALUACIÓN

### Sistema evaluativo

*En caso de que la situación sanitaria impida la realización presencial de los exámenes con todas las garantías, la Universidad Isabel I celebrará dichas pruebas en modalidad online.*

*Para la realización de dichos exámenes, la universidad incorporará la herramienta de proctoring a nuestra plataforma tecnopedagógica, con el objetivo de garantizar los procesos de autenticación del alumno, como el control del entorno durante el desarrollo de las pruebas de evaluación. A su vez, la Universidad Isabel I pondrá a disposición del alumnado una Unidad de Exámenes Online específica para ofrecer apoyo técnico durante todo el proceso y así solventar todas las incidencias que se puedan presentar.*

El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente (*Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y de validez en todo el territorio nacional*).

El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera:

### **Sistema de evaluación convocatoria ordinaria**

#### **Opción 1. Evaluación continua**

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **seguimiento de la evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **60 %** de la calificación final a través de las actividades que se plantean en la evaluación continua.

Además, deberán realizar un **examen final presencial (EX)** que supondrá el **40 %** restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación continua.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de evaluación continua, siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

#### **Opción 2. Prueba de evaluación de competencias**

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **examen final presencial (EX)**.

La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el 50 % de la calificación final.

El **examen final presencial**, supondrá el **50 %** de la calificación final. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del seguimiento de las actividades formativas desarrolladas en el aula virtual y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior, para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de prueba de evaluación de

competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

#### **Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria**

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá en la realización de una **prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **50 %** de la calificación final y un **examen final presencial** cuya calificación será el **50 %** de la calificación final.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria.

Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final) o no se hayan presentado deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior.

En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final), se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado.

En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes de que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y examen), solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la evaluación continua o prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

## **BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS**

### **Bibliografía básica**

-Baduí Dergal, S.: Química de los alimentos, 4ª ed. México: Editorial Pearson? 2006.

Se trata de un libro diseñado para contribuir al mejor entendimiento de los aspectos que integran la química de los alimentos. En él se profundiza sobre muchos de los conceptos clásicos. Además, se actualizan los aditivos usados en la industria, los alimentos funcionales, los prebióticos y los probióticos, nuevos componentes de los distintos productos de origen vegetal y animal, estudios sobre toxicidad o la ingeniería genética.

-Fennema OR. Química de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia? 2000.

	<p>Un libro enfocado en la Química y la Bioquímica de los alimentos, dependiente de la química orgánica. En él se tratan temas de lípidos, proteínas, carbohidratos, minerales y las vitaminas de detallan en profundidad.</p>
<p><b>Bibliografía complementaria</b></p>	<p>-Belitz HD, Grosch W. Química de los alimentos. 3ª ed. Zaragoza: Editorial Acribia; 2012.</p> <p>Este libro de química de los alimentos recoge una amplia descripción de los constituyentes más importantes de los alimentos (proteínas, lípidos, carbohidratos...) y de los grupos alimentarios más importantes (leche, carne, cereales, vegetales...). Además se describen los compuestos característicos de cada grupo de alimentos, los aditivos alimentarios y los contaminantes que nos podemos encontrar. Por último también se detallan las propiedades físicas y químicas de los constituyentes más importantes de los alimentos.</p> <p>-Damodaran S, Parkin K, Fennema OR. Química de los alimentos. 3ª ed. Zaragoza: Editorial Acribia; 2010</p> <p>Este libro ofrece una amplia, profunda y minuciosa cobertura del tema de la química de los alimentos. El libro se centra en la descripción de los constituyentes principales de alimentos, constituyentes menores de alimentos, dispersiones alimenticias, tejidos animales comestibles, fluidos comestibles de origen animal, tejidos vegetales comestibles e interacciones entre los constituyentes de los alimentos, con la intención de progresar desde sistemas simples a sistemas más complejos.</p> <p>-Astiasarán I, Martínez JA. Alimentos. Composición y propiedades. McGraw Hill? 2000.</p> <p>-Nelson DL, Cox MM. Lehninger: principios de bioquímica. 6ª ed. Barcelona:Omega; 2014.</p> <p>-Stryer L, Berg JM, Tymoczko JL. Bioquímica con aplicaciones clínicas. Vol. I. 7.ª ed. Barcelona: Editorial Reverté, S. A.? 2016.</p> <p>-Cheftel JC, Cheftel H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos, vol. I, 4ª ed. Zaragoza: Editorial Acribia? 2000.</p> <p>-Cheftel JC, Cuq JL, Lorient D. Proteínas alimentarias. Zaragoza: Editorial Acribia? 1989.</p> <p>-Coenders A. Química culinaria. Zaragoza: Editirial Acribia; 1996.</p> <p>-Gil A. Tratado de nutrición: tomo I (Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición) y tomo II (Composición y calidad nutritiva de los alimentos). Madrid: Editorial Acción Médica? 2005.</p> <p>-Kirk RS, Sawyer R, Egan H. Composición y análisis de alimetos de Pearson. 2ª ed. México: Grupo Editorial Patria; 2008.</p> <p>-Mataix J. Nutrición y alimentación humana (2 tomos). Madrid: Editorial Ergon? 2002.</p> <p>-Robinson DS. Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia? 2000.</p> <p>-Vaclavik VA. Fundamentos de la ciencia de los Alimentos. Zaragoza: Acribia? 2002.</p>
<p><b>Otros recursos</b></p>	<p>-Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal (FEDNA). Grasas de origen animal [Internet]. [actualizado noviembre 2015; consultado 19 mayo 2020]. Disponible en: <a href="http://www.fundacionfedna.org/ingredientes_para_piensos/grasas-de-origen-animal-actualizado-nov-2015">http://www.fundacionfedna.org/ingredientes_para_piensos/grasas-de-origen-animal-actualizado-nov-2015</a></p> <p>En esta web se encuentran recopiladas las características de las grasas de origen animal,</p>



clasificación y valor nutricional.

-Información general sobre los aminoácidos y proteínas [Internet]. 2003 [consultado 19 mayo 2020]. Disponible en: [http://www.fmvz.unam.mx/fmvz/p\\_estudios/apuntes\\_bioquimica/Unidad\\_5.pdf](http://www.fmvz.unam.mx/fmvz/p_estudios/apuntes_bioquimica/Unidad_5.pdf)

En la web se recopila información general sobre las estructuras de los aminoácidos y de las proteínas .

-Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Recopilaciones legislativas monográficas: Aditivos [internet] [consultado 19 mayo 2020]. Disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/aditivos.aspx>

En esta página se encuentran las principales disposiciones aplicables a los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

-Porto, A. Curso de Biología: Proteínas [Internet]. 2013 [consultado 19 mayo 2020]. Disponible en: <http://www.bionova.org.es/biocast/tema08.htm>

En este recurso están recopilados datos importantes sobre las proteínas, como su composición, clasificación, estructura y características.

-Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios [Internet]. Diario oficial de la Unión Europea (31 diciembre 2008) [consultado 19 mayo 2020]. Disponible en <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX%3A02008R1333-20160209&qid=1460622642151&from=ES>.

-Reglamento (UE) n.º 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión [Internet]. Diario oficial de la Unión Europea (12 noviembre 2011) [consultado 19 mayo 2020]. Disponible en <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1129&rid=1>.

El presente Reglamento de 2008, y su modificación del 2011, establecen normas sobre los aditivos alimentarios usados en los alimentos a fin de asegurar un elevado nivel de protección de la salud humana y de los consumidores.

## COMENTARIOS ADICIONALES

- Los prerrequisitos para estudiar la asignatura Química y Bioquímica Alimentarias son los propios de acceso al Grado, aunque se considera necesario que el estudiante posea unos conocimientos básicos de química y bioquímica.
- En cada unidad didáctica se propondrán diferentes actividades. En cada actividad específica, se explicará su contenido, se establecerán los requisitos de extensión, ponderación de la misma dentro de cada unidad didáctica, fecha límite y formatos de entrega. **La no presentación de actividades o la ausencia de participación en las mismas en el plazo límite fijado implica que no se desean entregar y, por lo tanto, puntuarán como cero. El incumplimiento de la extensión y el formato de entrega puede conllevar la no evaluación de la actividad (calificación con 0 puntos).** Las consultas en foros de dudas, la participación en foros no evaluables propuestos o el contenido de documentación adicional (apartado recursos) no puntúan para la Evaluación Continua ni son susceptibles de evaluación en el examen. Su objetivo es la resolución de dudas o la ampliación del aprendizaje.

