

Guía docente de la asignatura

## Hábitos Dietéticos y Cultura (MA1/56/1/12)

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 13/06/2023

### Máster

Máster Universitario en Diversidad Cultural. un Enfoque Multidisciplinar y Transfronterizo

### MÓDULO

Módulo Específico I: Diversidad Cultural en el Ámbito Sanitario

### RAMA

Ciencias Sociales y Jurídicas

### CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO

Escuela Internacional de Posgrado

### Semestre

Segundo

### Créditos

6

### Tipo

Optativa

### Tipo de enseñanza

Presencial

### PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

No procede.

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

1. Alimentación, genes, salud y cultura.
2. Alimentación, comunicación y cultura.
3. La alimentación en el mundo.
4. Influencias culturales y religiosas sobre la alimentación.

### COMPETENCIAS

#### COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de



- resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
  - CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
  - CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

### COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Conocer y apreciar la diversidad cultural y sus diferentes percepciones y valoraciones
- CG02 - Que los estudiantes sean capaces de trabajar en contextos internacionales, especialmente fronterizos
- CG03 - Utilizar los principales métodos, diseños y técnicas de investigación, tanto cuantitativos como cualitativos, para desarrollar investigaciones de calidad
- CG04 - Redactar de forma clara y concreta informes de resultados destinados tanto a público experto como a no experto
- CG05 - Interactuar positivamente con otros profesionales de diferentes contextos, demostrando unas buenas estrategias comunicativas, capacidad de argumentación, discusión y negociación
- CG06 - Trabajar de forma autónoma, expresando interés o curiosidad intelectual, demostrando motivación y habilidad en el aprendizaje estratégico y auto-regulado
- CG07 - Que los estudiantes sean capaces de comprender otras formas de vida, costumbres y hábitos culturales de otros contextos geopolíticos
- CG08 - Conocer y valorar críticamente las características singulares de la diversidad cultural de Melilla

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE03 - Aplicar los principios de la interculturalidad a situaciones sanitarias, organizándolos en programas de intervención
- CE06 - Elaborar y evaluar planes y programas sanitarios de intervención aplicables en contextos sociopolíticos concretos
- CE09 - Conocer los sistemas sanitarios y cómo se relacionan con los sistemas sociales
- CE12 - Que los estudiantes vayan adquiriendo una formación que les permita tener opiniones propias y críticas sobre las respuestas sanitarias a la diversidad cultural
- CE15 - Conocer y valorar planes y programas sanitarios que sirvan para atender a la diversidad cultural
- CE18 - Diseñar e implementar proyectos de investigación propios del ámbito sanitario, aplicables en realidades culturalmente diversas
- CE19 - Aplicar, integrar y ajustar los resultados de la investigación a la práctica profesional de cada especialidad
- CE20 - Conocer y valorar críticamente las políticas en materia migratoria y su proyección en las actuaciones profesionales de cada una de las especialidades
- CE21 - Apreciar la diversidad lingüística como una de las riquezas de la diversidad cultural
- CE22 - Conocer, apreciar y comparar manifestaciones de la diversidad cultural y étnica,



- tales como tradiciones, hábitos, formas de vida y creaciones artísticas
- CE23 - Conocer, valorar y comparar las tradiciones, ritos y creencias religiosas, como manifestaciones de la diversidad étnica y cultural
  - CE24 - Analizar el marco legislativo y normativo relacionado con la diversidad cultural y étnica en el ámbito local, nacional e internacional
  - CE25 - Analizar críticamente las consecuencias de la globalización en cada uno de los ámbitos relacionados con cada una de las especialidades
  - CE26 - Conocer y analizar los procesos de identidad y socialización relacionados con la pertenencia a grupos étnicos y culturales

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Que los estudiantes sean capaces de elaborar, aplicar y gestionar planes de cooperación internacional
- CT02 - Que los estudiantes sepan utilizar estrategias que fomenten los valores asociados a la Interculturalidad y la Cultura de Paz
- CT03 - Conocer y utilizar con precisión la terminología y los conceptos relacionados con la diversidad cultural
- CT05 - Conocer y apreciar la situación y la importancia de las relaciones interculturales para la sociedades democráticas
- CT08 - Respetar y valorar la diversidad cultural y étnica como elemento de enriquecimiento humano

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Conocer y valorar la relación existente entre cultura y hábitos dietéticos.
- Tomar conciencia de la importancia de conservar el patrimonio gastronómico particular de cada cultura.
- Tomar conciencia de la importancia de conservar la alimentación regional y religiosa como herramienta para potenciar la salud en las distintas culturas.
- Adquirir las destrezas básicas para diseñar, desarrollar y evaluar estrategias de difusión y valorización del patrimonio gastronómico y su influencia positiva sobre la salud.

### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

#### TEÓRICO

1. Alimentación, genes, salud y cultura.
  1. Alimentación en el ser humano. Entre el placer y la necesidad. Evolución histórica.
  2. Alimentación y genes: Nutrigenómica y nutrigenética.
  3. Alimentación y salud. La alimentación en la prevención de enfermedades. Dietas saludables. Dieta Mediterránea.
2. Alimentación, comunicación y cultura.
  1. Alimentación como mediación comunicativa. Los discursos alimentarios. Guía alimentarias y cultura.
  2. Gastronomía, cultura y patrimonio culinario.
  3. La estética del gusto y sus distintos tratamientos en las diferentes culturas.
3. La alimentación en el mundo.



1. Factores que determinan los comportamientos alimentarios.
2. Organismos internacionales y nacionales, políticas y programas en materia alimentaria.
3. Evolución y hábitos alimentarios en España.
4. Influencias culturales y religiosas sobre la alimentación.
  1. Filosofía, religiones y alimentación.
  2. Influencia de las religiones abrahámicas en la alimentación.
  3. Influencia de las religiones hinduista y budista en la alimentación.

## PRÁCTICO

- Seminario/Taller 1: Publicidad y alimentación. Influencia de la publicidad en el consumo de alimentos. Técnicas publicitarias en alimentación. Diseño de campañas publicitarias desde una perspectiva cultural.
- Seminario/Taller 2: Educación para la salud alimentaria. Programas de educación para la salud en diferentes contextos y poblaciones.
- Seminario gastronómico. Patrimonio gastronómico local. Degustación de platos culturalmente diversos

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

Álvarez M & Pinotti LV. (1997). Procesos socioculturales y alimentación. Editorial del Sol.

Álvarez J, Cilense AC, Abreu F. (2003). Physiology of taste and food acceptance by infants. *Brazilian Journal of Oral Sciences*, 2, 245-248.

Birch LL. (1999). Development of food preferences. *Annual Reviews of Nutrition* 19, 41- 62.

Bolens L. (1991). La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII. Editorial Arguval.

Contreras J & Gracia M. (2005). Alimentación y cultura. Ariel.

Cruz J. (1991). Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Editorial EUNSA.

Da Vico L, Agostini S, Brazzo S, Biffi B, Masini ML. (2012). Mediterranean diet: not only food. *Monaldi Arch Chest Dis*, 78, 148-154.

De Lorenzo, D., Serrano, J., Portero-Otín, M. y Pamplona R. (2011). Nutrigenómica y nutrigenética. Hacia la nutrición personalizada. Libbooks.

Haris, M. (1982). Vacas, cerdos, guerras y brujas: Los enigmas de la cultura. Alianza Editorial.

Harris M. (1989). Bueno para comer. Alianza.

Lowenberg W. (1970). Los alimentos y el hombre. Editorial Limusa-Wiley.

Martínez Llopis (1989). Historia de la gastronomía española. Alianza.

Montealegre Basadre, M. (2019). Nutrigenómica y Nutrigenética: El futuro de la nutrición.



Revista Ciencia Y Salud: Integrando Conocimientos, 3(3), 15-16.  
<https://doi.org/10.34192/cienciaysalud.v3i3.63>

Montanari M. (1993). El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa. Crítica.

Nielsen A, Krasnik A, Holm L. (2013). Ethnicity and children's diets: the practices and perceptions of mothers in two minority ethnic groups in Denmark. *Matern Child Nutr*, 8. doi: 10.1111/mcn.12043.

Rolls ET. (2012). Taste, olfactory and food texture reward processing in the brain and the control of appetite. *Proc Nutr Soc*, 71, 488-501.

Salas J., Salvadó, García P, Sánchez JM (2005). La alimentación y la nutrición a través de la historia. Glosa

Schmidt-Leukel (2002). Las religiones y la comida. Ariel.

Torrvalva Tomas, F. R. (1991). El libro de los buenos modales. Del Drac.

Young SL, Blanco I, Hernandez-Cordero S, Peltó GH, Neufeld LM. (2010). Organoleptic properties, ease of use, and perceived health effects are determinants of acceptability of micronutrient supplements among poor Mexican women. *J Nutr*, 140, 605-611.

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Contreras J. (1993). Antropología de la Alimentación. EUDEMA.

Contreras J. (1995). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Edicions Universitat.

González, I, y Romero de Solis, P. (1992). Antropología de la alimentación: Ensayos sobre la dieta Mediterránea. Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Junta de Andalucía.

Simón Palmer (1994). Libros antiguos de cultura alimentaria (Siglo XV-1900). Excma. Diputación de Córdoba.

Freedman, P. (2007). Gastronomía, la historia del paladar. Editado por Paul Freedman. PUV.

Martínez-González, M.Á., Hershey, M.S., Zazpe, I., Trichopoulou, A. (2017). Transferability of the Mediterranean Diet to Non-Mediterranean Countries. What Is and What Is Not the Mediterranean Diet. *Nutrients*. 9(11). pii: E1226. doi: 10.3390/nu9111226.

Rees K., Takeda A., Martin N., Ellis L., Wijesekara D., Vepa A., Das A., Hartley L., Stranges S. (2019). Mediterranean style diet for the primary and secondary prevention of cardiovascular disease. *Cochrane Database of Systematic Reviews* 3 (CD009825). <https://doi.org/10.1002/14651858.CD009825.pub3>

#### ENLACES RECOMENDADOS

- Alimentación y Cultura (<http://alimentacionycultura.blogspot.com.es/2010/09/alimentos-en-la-web.html>)



- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura ([http://www.fao.org/index\\_es.htm](http://www.fao.org/index_es.htm))
- Organización Mundial de la Salud (<http://www.who.int/es/>)
- Fundación Dieta Mediterránea (<http://dietamediterranea.com/>)
- Observatorio Mundial de la Dieta Mediterránea (<http://www.paralelo40.es/>)
- Sociedad Española de Ciencias de la Alimentación (<https://nutricion.org>)
- Fundación Española de la Nutrición (<http://www.fen.org.es>)
- Malnutridos (<https://malnutridos.com/category/nutricion/>)
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ([http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm))
- Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad (<http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/observatorio.htm>)
- Unión Europea ([https://europa.eu/european-union/topics\\_es](https://europa.eu/european-union/topics_es))

## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Clases expositivas, debatidas con los estudiantes, en las que se busque sobre todo la aplicación de los contenidos
- MD02 Trabajos supervisados
- MD03 Orientación y tutorización
- MD04 Técnicas de discusión y evaluación grupal

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

### EVALUACIÓN ORDINARIA

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

La evaluación de los aprendizajes de los estudiantes se realizará tomando como referente los siguientes criterios:

- SE1 – Prueba escrita individual
- SE2 – Exposiciones y debates sobre los trabajos realizados
- SE3 – Participación cualificada
- SE4 – Asistencia

La calificación global responderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación.

Atendiendo a la Modificación de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (Aprobada por Consejo de Gobierno en su sesión ordinaria de 26 de octubre de 2016 y publicada en BOUGR, nº 112, con fecha 09/11/2016), la evaluación de esta materia podrá ser:

- **EVALUACIÓN CONTINUA**



En esta modalidad, la asistencia al 80% de la materia es obligatoria. Los sistemas de evaluación continua deben estar basados en la combinación de diversas actividades. Para garantizar que la evaluación continua sea diversificada, ninguna de las pruebas o actividades que la constituyan podrá suponer más del 70% de la calificación final de la asignatura (Artículo 7).

La evaluación se realizará atendiendo a los siguientes porcentajes:

- Trabajo Final (40%).
  - Descripción: Trabajo de revisión bibliográfica sobre alguna temática vinculada con la diversidad cultural. Su estructura estará disponible en PRADO.
  - Aspectos evaluables: (a) Adecuada selección de fuentes primarias y secundarias empleadas; (b) Fundamentación metodológica; (c) Pertinencia en las conclusiones y/o aportaciones propias; (d) Capacidad de redacción según las exigencias de un trabajo académico.
- Presentación y defensa del trabajo ante los profesores (30%).
  - Descripción: Exposición y defensa oral del trabajo realizado mediante la elaboración de un recurso de apoyo visual y su posterior debate con el profesorado y alumnado.
  - Aspectos evaluables: (a) Capacidad de síntesis; (b) Claridad, coherencia y corrección en el discurso oral; (c) Diseño apropiado del recurso de apoyo visual empleado; (e) Selección de la información más importante de forma coherente y justificada.
- Participación cualificada en las clases presenciales, seminarios y debates (20%).
  - Descripción: Prueba escrita sobre los contenidos de la materia a partir de unas preguntas planteadas por los docentes.
  - Aspectos evaluables: a) Capacidad y destrezas demostradas en el desarrollo de las actividades, poniendo de manifiesto el sentido crítico y el dominio de la materia; (b) Corrección y adecuación en la redacción de la prueba.
- Asistencia y participación (10%).
  - Descripción: Asistencia a las sesiones teórico-prácticas de la materia y participación cualificada en el aula, foros, etc.
  - Aspectos evaluables: (a) Grado de asistencia a clase; (b) Actitud participativa y activa demostrada.

Todos los trabajos se subirán a PRADO y serán analizados con el programa antiplagio Turnitin. Aquellos trabajos con más de 20% de plagio serán calificados con la puntuación de cero.

En todos los instrumentos de evaluación deberá observarse, por parte del alumnado, una corrección lingüística llegando a ser la falta de esta motivo suficiente para no superar la materia.

Para superar satisfactoriamente la asignatura se debe aprobar cada uno de los apartados anteriores referidos a la evaluación.

#### • EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS

Podrán solicitar esta modalidad aquellos estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación, en su fecha oficial, por alguna de las circunstancias recogidas en el artículo 9 de la Modificación de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada (NCG 112/3).

El coordinador del Máster, de acuerdo con los profesores de la misma y los alumnos implicados, propondrá una fecha alternativa para el desarrollo de la prueba.

#### • EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA POR TRIBUNAL



El estudiante que desee acogerse al procedimiento de evaluación por Tribunal deberá solicitarlo al Coordinador del Máster mediante escrito, motivando las circunstancias extraordinarias que lo justifiquen. La solicitud deberá presentarse con una antelación mínima de quince días hábiles a la fecha del inicio del periodo de pruebas finales de cada convocatoria, renunciando a las calificaciones obtenidas mediante realización de las distintas pruebas de la evaluación continua. El procedimiento de evaluación por tribunal solo será aplicable a las pruebas finales (Artículo 10).

- **EVALUACIÓN DEL ALUMNADO CON DISCAPACIDAD U OTRAS NECESIDADES DE APOYO EDUCATIVO (NEAE)**

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, las pruebas de evaluación deberán adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad (Artículo 11).

El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del R.D. 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 validez en el territorio nacional.

## EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

La evaluación de los aprendizajes de los estudiantes se realizará tomando como referente los siguientes criterios:

- SE1 – Prueba escrita individual
- SE2 – Exposiciones y debates sobre los trabajos realizados

La evaluación en tal caso consistirá en:

- Prueba escrita (30%)
  - Descripción: Prueba sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa.
  - Aspectos evaluables: a) Nivel de adquisición de los conceptos básicos de la materia; b) Grado de acierto en las preguntas y supuestos prácticos.
- Trabajo Final (40%)
  - Descripción: Trabajo de revisión bibliográfica sobre alguna temática tratada en el programa vinculada con la diversidad cultural y los hábitos dietéticos. Su estructura estará disponible en PRADO.
  - Aspectos evaluables: a) Adecuada selección de fuentes primarias y secundarias empleadas; b) Fundamentación metodológica; c) Pertinencia en las conclusiones y/o aportaciones propias; d) Capacidad de redacción según las exigencias de un trabajo académico.
- Presentación y defensa oral del trabajo final (30%)
  - Descripción: Exposición y defensa oral del trabajo realizado mediante la elaboración de un recurso de apoyo visual y su posterior debate con el profesorado y alumnado.
  - Aspectos evaluables: a) Capacidad de síntesis; b) Claridad, coherencia y



corrección en el discurso oral; c) Diseño apropiado del recurso de apoyo visual empleado; d) Selección de la información más importante de forma coherente y justificada.

Todos los trabajos se subirán a PRADO y serán analizados con el programa antiplagio Turnitin. Aquellos trabajos con más de 20% de plagio serán calificados con la puntuación de cero. Tanto la exposición oral como el examen tendrán lugar en el mismo acto y en la fecha fijada por la Comisión Académica del Máster.

En todos los instrumentos de evaluación deberá observarse, por parte del alumnado, una corrección lingüística llegando a ser la falta de ésta motivo suficiente para no superar la materia.

Para superar satisfactoriamente la asignatura se debe aprobar cada uno de los apartados anteriores referidos a la evaluación.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en 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 las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en 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 las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

La evaluación de los aprendizajes de los estudiantes se realizará tomando como referente los siguientes criterios:

- SE1 – Prueba escrita individual
- SE2 – Exposiciones y debates sobre los trabajos realizados

La evaluación en tal caso consistirá en un solo acto que constará de las siguientes pruebas:

- Prueba escrita (30%)
  - Descripción: Prueba sobre los contenidos teóricos recogidos en el programa.
  - Aspectos evaluables: a) Nivel de adquisición de los conceptos básicos de la materia; b) Grado de acierto en las preguntas y supuestos prácticos.
- Trabajo Final (40%)
  - Descripción: Trabajo de revisión bibliográfica sobre alguna temática tratada en el programa vinculada con la diversidad cultural y los hábitos dietéticos. Su estructura estará disponible en PRADO.
  - Aspectos evaluables: a) Adecuada selección de fuentes primarias y secundarias empleadas; b) Fundamentación metodológica; c) Pertinencia en las conclusiones



y/o aportaciones propias; d) Capacidad de redacción según las exigencias de un trabajo académico.

- Presentación y defensa oral del trabajo final (30%)
  - Descripción: Exposición y defensa oral del trabajo realizado mediante la elaboración de un recurso de apoyo visual y su posterior debate con el profesorado y alumnado.
  - Aspectos evaluables: a) Capacidad de síntesis; b) Claridad, coherencia y corrección en el discurso oral; c) Diseño apropiado del recurso de apoyo visual empleado; d) Selección de la información más importante de forma coherente y justificada.

Para superar la asignatura, es necesario superar todas las actividades indicadas.

Todos los trabajos se subirán a PRADO y serán analizados con el programa antiplagio Turnitin. Aquellos trabajos con más de 20% de plagio serán calificados con la puntuación de cero. Tanto la exposición oral como el examen tendrán lugar en el mismo acto y en la fecha fijada por la Comisión Académica del Máster.

En todos los instrumentos de evaluación deberá observarse, por parte del alumnado, una corrección lingüística llegando a ser la falta de ésta motivo suficiente para no superar la materia.

Para superar satisfactoriamente la asignatura se debe aprobar cada uno de los apartados anteriores referidos a la evaluación.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Texto consolidado de la Normativa aprobada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 20 de mayo de 2013 (BOUGR núm. 71, de 27 de mayo de 2013) y modificada por los Acuerdos del Consejo de Gobierno de 3 de febrero de 2014 (BOUGR núm. 78, de 10 de febrero de 2014); de 23 de junio de 2014 (BOUGR núm.83, de 25 de junio de 2014) y de 26 de octubre de 2016 (BOUGR núm. 112, de 9 de noviembre de 2016); incluye las correcciones de errores de 19 de diciembre de 2016 y de 24 de mayo de 2017.

### Artículo 15. Originalidad de los trabajos y pruebas.

1. La Universidad de Granada fomentará el respeto a la propiedad intelectual y transmitirá a los estudiantes que el plagio es una práctica contraria a los principios que rigen la formación universitaria. Para ello procederá a reconocer la autoría de los trabajos y su protección de acuerdo con la propiedad intelectual según establezca la legislación vigente.
2. El plagio, entendido como la presentación de un trabajo u obra hecho por otra persona como propio o la copia de textos sin citar su procedencia y dándolos como de elaboración propia, conllevará automáticamente la calificación numérica de cero en la asignatura en la que se hubiera detectado, independientemente del resto de las calificaciones que el estudiante hubiera obtenido. Esta consecuencia debe entenderse sin perjuicio de las responsabilidades disciplinarias en las que pudieran incurrir los estudiantes que plagien.
3. Los trabajos y materiales entregados por parte de los estudiantes tendrán que ir firmados con una declaración explícita en la que se asume la originalidad del trabajo, entendida en el sentido de que no ha utilizado fuentes sin citarlas debidamente.

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-) (<https://ve.ugr.es/servicios/atencion->





social/estudiantes-con-discapacidad).

