

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Educación Nutricional
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética
GRUPO: 2122-01
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
SEMESTRE: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: NORLAN MIGUEL RUÍZ POTOSME
EMAIL: mmruiz@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
CV DOCENTE: Es Ingeniero agrónomo, Doctor en Gestión Sostenible de los Recursos Agrarios, Agroalimentario y Forestales por la Universidad de Valladolid, con máster en Sistemas de Información Geográfica en Planificación, Ordenación del Territorio y Forestal, Diplomado en Economía Ambiental y Recursos Naturales. De acuerdo a su formación universitaria, el profesor posee una amplia experiencia docente en centros de investigación y universidades a nivel nacional e internacional, abordando temas multidisciplinares relacionados a la ingeniería agrícola, ingeniería agroalimentaria, tecnología de los alimentos y Educación nutricional en el grado presencial y semipresencial de Nutrición humana y dietética, respaldando así el desarrollo de las directrices el cual se enmarca la asignatura de Educación Nutricional de forma semipresencial. Experiencia en online Docente en el grado de Nutrición humana y dietética (asignaturas de Bromatología y Educación nutricional) Docente en el grado de Ingeniería en Organización Industrial (Medio ambiente y energía renovables) Docente invitado por la Universidad Federal de Viçosa (Brasil)
CV PROFESIONAL: El profesor ha participado en Proyectos I+D+I, en convocatorias públicas y competitivas, a través de Programas Nacionales y Europeos. Cabe destacar que, en cada uno de los proyectos realizados, se establecieron los criterios de trabajo sobre los sistemas de gestión y calidad de seguridad alimentaria, las ciencias como la química de los alimentos, bromatología desde un punto sostenible, nutricional y medioambiental, el cual se sustenta el desarrollo de la asignatura de Educación nutricional.
CV INVESTIGACIÓN: El profesor posee una amplia experiencia investigadora actualmente colabora en el Departamento con el Grupo de Investigación Reconocido (GIR) Tecnologías Avanzadas Aplicadas al Desarrollo Sostenible (TADRUS) de la Universidad de Valladolid. El profesor cuenta con estancias pre y postdoctoral en centros de investigación a nivel nacional e internacional, en las que destaca la University of Texas, Texas; University Corvallis, Oregon, (Estados Unidos), Universidade Federal de Viçosa (Brasil), entre otras, durante el cual ha ido desarrollando diferentes temas en materias de Ingeniería agrícola, alimentario y nutricional https://www.researchgate.net/profile/Norlan_Ruiz_Potosme/contributions

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de educación nutricional pretende dotar al alumno del conocimiento necesario a la hora de implantar planificaciones basándose en este modelo de intervención.

A lo largo de la asignatura los alumnos conocerán los diferentes aspectos a tener en cuenta desde los diferentes métodos que pueden ser usados con esta metodología, hasta la planificación de intervenciones nutricionales basadas en ella.

También conocerán los diferentes puntos a tratar, como identificar hábitos o conductas que puedan ser modificadas y como tratarlas mediante educación nutricional. Además, se trabajará la importancia de establecer objetivos evaluables, así como, la planificación y metodología para evaluar estos objetivos.

Finalmente, se tratará las diferentes intervenciones comunitarias que pueden realizarse mediante la educación nutricional y los recursos que pueden ser usados en intervenciones de educación nutricional.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Educación Nutricional

1. Conceptos básicos.
2. Planificación en educación nutricional.
3. Medios, métodos y técnicas educativas en nutrición.
4. Evaluación del proceso educativo en nutrición.
5. Proceso de planificación educativa en nutrición.
6. Análisis de programas de educación nutricional comunitarios.
7. Material didáctico en educación nutricional.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, son:

- Campus online de la UEMC (Open Campus)
- Plataforma de Webconference (Adobe Connect)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

Para la asignatura de prácticas externas:

Los estudiantes tendrán acceso a toda la información sobre Prácticas Externas a través del Portal de Gestión de Prácticas de la UEMC (<https://empleo.uemc.es/>) creado a tal efecto y a través del cual se gestionarán todos los procesos administrativos fijados por el Servicio de Prácticas en Empresas: selección, validación, firma de documentación, entrega de memoria, etc.

Además del acceso al Tutor Académico de Prácticas y al de la Empresa tendrán a su disposición el Servicio de Prácticas en Empresas que les proporcionará el asesoramiento necesario para facilitar y realizar las Prácticas externas. Los estudiantes se comunicarán con el Servicio de Prácticas en Empresas a través del correo electrónico (practicas@uemc.es) y el teléfono (983 00 1000 Ext. de la 12461 a la 12465).

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado 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
- CB2. Que los estudiantes sepan 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

- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de 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
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

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. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG04. 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.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. 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.
- CG12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG14. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG17. 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- 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.
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE39. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE42. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE55. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Analizar la repercusión de la educación nutricional en la conducta alimentaria de un individuo o grupo
- Diseñar y evaluar programas educativos en alimentación y nutrición

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Antonio López Espinoza y Alma Gabriela Martínez Moreno (2016): La Educación en Alimentación y Nutrición. Mcgraw Hill. ISBN: 9786071513717
- Almudena García (2017): OTRA EDUCACIÓN YA ES POSIBLE: Una introducción a las pedagogías alternativas. Litera Libros. ISBN: 10: 8494601334 13: 9788494601330
- Carmen Martín Salinas Joaquina Díaz Gómez (2017): Nutrición y Dietética. DIFUSION AVANCES DE ENFERMERIA; segunda edición. ISBN: ISBN-10: 8495626845 ISBN-13: 978-8495626844

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Griselda Herrero; Cristina Andrades (2020): Diario saludable desde la psiconutrición. Vergara (Ediciones B). ISBN: 9788417664947
- Sylvia Escott Stump (2018): Nutrición diagnóstico y tratamiento - 8ª edición. Lippincott Williams & Wilkins. ISBN: ISBN 10: 8416353638 ISBN 13: 9788416353637
- W.A.A. (2006): Nutrición y salud pública. Acribia editorial. ISBN: 9788420010786
- Pilar Cervera Jaime Clapes Rita Rigolfas (2004): Alimentación y dietorepia (4ª ED). S.A. MCGRAW-HILL / INTERAMERICAN A DE ESPAÑA. ISBN: 9788448602383

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Top Story Hemp industry hits back at Lidl's THC-driven recalls](https://www.nutritioninsight.com/)(https://www.nutritioninsight.com/) NutritionInsight is the go-to source for news about nutrition and diet trends, providing a huge range of detailed nutrition health articles, scientific nutrition articles and nutrition research articles.

[Nutrapp, un servicio de educación nutricional 100% online](https://faros.hsjdcbn.org/es/recomendacion/nutrapp-servicio-educacion-nutricional-100-online)(https://faros.hsjdcbn.org/es/recomendacion/nutrapp-servicio-educacion-nutricional-100-online) La app, avalada por el Ministerio de Sanidad y la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, se basa en una investigación realizada en 2012 donde se implantaba un sistema de coaching nutricional online para mejorar los hábitos alimentarios y la implantación de la dieta mediterránea.

[La Sociedad se organiza en cuatro Secciones de Trabajo diferentes con el fin de dar cabida y representación a todos los estamentos y profesiones: Sección Los Alimentos y su Tecnología Sección Nutrición y Dietética Sección Educación y formación del Consumidor Sección Investigación y Docencia](https://nutricion.org/)(https://nutricion.org/) La Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (S.E.D.C.A.) es una Asociación sin ánimo lucrativo, formada por profesionales y personas interesadas en las Ciencias de la Alimentación y la Nutrición.

[Guías alimentarias basadas en alimentos](http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/es/)(http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/es/) La FAO presta apoyo a los Estados Miembros para la elaboración, revisión y aplicación de las guías alimentarias basadas en alimentos y las guías de alimentos de conformidad con los datos científicos de que se dispone en la actualidad.

[Presentación de diabetes a la carta](https://diabetesalacarta.org/)(https://diabetesalacarta.org/) "Diabetes a la carta" es un proyecto educativo para personas con diabetes que persigue el objetivo de proporcionar nuevas herramientas que ayuden a gestionar la alimentación cotidiana de manera sencilla, atractiva y equilibrada.

[Ciencias de la Salud Educación nutricional ¿Qué es? y ¿Por qué es tan importante?](https://www.universidadviu.com/co/actualidad/nuestros-expertos/educacion-nutricional-que-es-y-por-que-es-tan-importante)(https://www.universidadviu.com/co/actualidad/nuestros-expertos/educacion-nutricional-que-es-y-por-que-es-tan-importante) La educación nutricional se refiere a la difusión de información útil acerca de los alimentos y sus nutrientes, pero su función no se reduce a ello, sino también a ofrecer las herramientas necesarias para mejorar los hábitos de alimentación y en consecuencia los procesos de nutrición.

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

<http://es.nourishinteractive.com/>
Nourish Interactive es su recurso gratis para juegos de nutrición para niños, actividades interactivas, y herramientas de nutrición para los padres, y todo esto en un solo sitio. Creado por profesionales de nutrición y profesionales de asistencia médica, el sitio para la educación de nutrición de Nourish Interactive les ofrece a los niños el conocimiento y las capacidades que necesitan para hacer decisiones saludables para toda la vida

http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm

La Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) es una estrategia de salud que, siguiendo la línea de las políticas marcadas por los organismos sanitarios internacionales (Organización Mundial de la Salud, Unión Europea...), tiene como meta invertir la tendencia de la prevalencia de la obesidad mediante el fomento de una alimentación saludable y de la práctica de la actividad física y, con ello, reducir sustancialmente las altas tasas de morbilidad y mortalidad atribuibles a las enfermedades no transmisibles.

<https://www.concienciaynutricion.es/>

¿Por qué cuidarse?

Mantener una alimentación saludable junto con practicar alguna actividad física de forma regular, así como evitar el tabaco y el exceso de alcohol, es fundamental para un buen estado de salud. En España, alrededor del 60% de la población presenta exceso de peso. La obesidad provoca malestar físico y emocional, problemas de autoestima, y aumenta el riesgo de padecer diabetes, enfermedades cardíacas, depresión, lumbalgia, artrosis, e incluso algunos tipos de cáncer.

https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/proteccionSalud/infancia/recomendaciones_seen_infancia.htm

Recomendaciones de Nutrición de la SEEN

Durante los primeros meses de vida (0-6 meses) la leche materna a demanda es el alimento ideal para el niño, ya que le aporta en cantidades suficientes, todos los nutrientes necesarios. Esto ayuda a la prevención del sobrepeso. Enseñe a su hijo buenos hábitos alimentarios desde el mismo momento que incorpora nuevos alimentos: Ofrezcale alimentos variados y cada uno de ellos repetidas veces. No sobrealimente al bebé. No añada miel o azúcar a los sus biberones y frutas. No agregue sal a su comida. Si lo hace, que sea sal yodada.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

La asignatura se imparte con un alto contenido práctico que mantiene un equilibrio entre las sesiones de videoconferencia en directo (que se utilizarán para presentar los contenidos teóricos previstos en cada uno de los temas de la asignatura), y las actividades de evaluación de continua a realizar por el alumno (entrega de trabajos, participación en debates, resolución de ejercicios, etc.) relacionadas directamente con esos contenidos.

MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales en tiempo real por videoconferencia que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en las actividades de evaluación continua de debate y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica (seminarios, grupos de trabajo, etc.). Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. El papel del profesor consiste en proponer a través de Open Campus temas referidos a la materia objeto de estudio que son sometidos a debate para, posteriormente, evaluar el grado de comprensión que han alcanzado los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las ACTIVIDADES FORMATIVAS que se realizan en la asignatura son las siguientes:

Clases teóricas: Actividad dirigida por el profesor que se desarrollará de forma sincrónica en grupo. Para la realización de esta actividad en Open Campus, la UEMC dispone de herramientas de Webconference que permiten una comunicación unidireccional en las que el docente puede desarrollar sesiones en tiempo real con posibilidad de ser grabadas para ser emitidas en diferido.

Actividades prácticas: Actividades supervisadas por el profesor que se desarrollarán fundamentalmente de forma asíncrona, y de forma individual o en grupo:

- Actividades de debate. Se trata de actividades desarrolladas en el foro de Open Campus, en las que se genera conocimiento mediante la participación de los estudiantes en discusiones alrededor de temas de interés en las distintas asignaturas.
- Entregas de trabajos individuales o en grupo a partir de un enunciado o unas pautas de trabajo que establecerá el profesor.
- Resolución de ejercicios y problemas que el alumno debe realizar a través de Open Campus en un periodo de tiempo determinado. Esta actividad puede ser en formato test de evaluación.

Tutorías: Las tutorías podrán tener un carácter sincrónico o asíncrono y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas dos sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra al final del semestre. En la primera se presentará la asignatura y la guía docente y en la segunda, en las semanas previas a la evaluación final, se dedicará a la resolución de dudas de los estudiantes.

Además, el docente utiliza el Tablón, el Foro y el Sistema de correo interno de Open Campus para atender las necesidades y dudas académicas de los estudiantes.

SESIONES EN TIEMPO REAL

En la asignatura se planifican clases magistrales y tutorías a través de videoconferencias.

La asistencia a las videoconferencias no será obligatoria, pero si recomendable para un adecuado seguimiento de la asignatura, la comprensión de los materiales y el desarrollo óptimo de las actividades de aprendizaje. En cualquier caso, salvo circunstancias excepcionales, será posible acceder a ellas en diferido a las 48 horas máximo desde su celebración.

SESIONES EN TIEMPO REAL :

Título	
TU1	Presentación asignatura y Guía docente
CM1	Conceptos básicos
CM2	Planificación en educación nutricional
CM3	Medios, Métodos y Técnicas educativas en nutrición
CM4	Evaluación del proceso educativo en nutrición
CM5	Proceso de planificación educativa en nutrición
CM6	Análisis de programas de educación nutricional comunitarios
CM7	Material didáctico en educación nutricional
TU2	Resolución de dudas antes de la evaluación

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.	P. escrit.	Ejec. práct.	P. oral	Téc. obs.	Total
			% (20-80)%	% (0-60)%	% (0-20)%	% (0-20)%	
Evaluación continua (60 %)	1. Valoración estado nutricional (Entrega individual)	20	60	40	0	0	100%
	2. La alimentación y nutrición (Entrega individual)	20	60	40	0	0	100%
	3. Influencia de los procesos (Foro)	10	60	40	0	0	100%
	4. Test de evaluación parte 1 (Test de evaluación)	5	100	0	0	0	100%
	5. Test de evaluación parte 2 (Entrega individual)	5	100	0	0	0	100%
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final presencial)	40	100	0	0	0	100%
Total		100 %	80%	20%	0%	0%	100%

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

1. EVALUACIÓN CONTINUA

A lo largo de la planificación de la asignatura el alumno realizará **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN CONTINUA** que forman parte de la calificación de la asignatura con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno debe obtener una media de igual o superior a 5 entre todas las actividades. En el caso de no superar la evaluación continua, se guardan para la convocatoria extraordinaria aquellas actividades aprobadas.

El sistema de evaluación de esta asignatura acentúa el desarrollo gradual de competencias y resultados de aprendizaje y, por tanto, se realizará una evaluación continua a través de las distintas actividades de evaluación propuestas. El resultado de la evaluación continua se calcula a partir de las notas obtenidas en cada actividad teniendo en cuenta el porcentaje de representatividad en cada caso.

Todas las actividades son obligatorias y deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua (entrega de trabajos) se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán trabajos entregados posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- La no entrega de una actividad de evaluación continua en forma y plazo se calificará con un 0 y así computarán en el cálculo de la nota de evaluación continua y final de la asignatura.
- Las actividades presentadas en grupo se evaluarán de forma grupal y por lo tanto la nota establecida será de aplicación a los miembros del grupo que hayan participado en su realización. Si un miembro del grupo no participa, se le evaluará con 0.
- La participación en los foros y debates vinculados a una actividad de evaluación continua se evaluará de forma individual o colectiva según se haya requerido la participación: el valor de las aportaciones, el número de aportaciones y respuestas en debate a las opiniones de los compañeros. Cualquier comentario aportado en el foro que suponga una falta de respeto a las opiniones de compañeros supondrá el suspenso de la evaluación continua de la asignatura. Además, cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente.

- Las actividades de evaluación continua (tipo test) se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación parcial (solo para el caso de grados) y final de la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo no superior a 15 días naturales desde la fecha límite de entrega de la actividad conforme al calendario, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

2. EVALUACIÓN FINAL

La evaluación continua se complementará con una **EVALUACIÓN FINAL** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura.

A. TITULACIONES DE GRADO:

La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al alumno realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardará la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
- En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
- En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

3. NOTA GLOBAL

La **NOTA GLOBAL** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final según los siguientes porcentajes, y debiendo tener aprobadas ambas partes, continua y final, para superar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No

presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%

Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.	P. escrit.	Ejec. práct.	P. oral	Téc. obs.	Total
			% (20-80)%	% (0-60)%	% (0-20)%	% (0-20)%	
Evaluación continua (60 %)	1. LA IMPORTANCIA DE LA NUTRICIÓN (Entrega individual)	20	60	40	0	0	100%
	2. LA IMPORTANCIA DE LA NUTRICIÓN (Entrega individual)	20	60	40	0	0	100%
	3. Cómo cambian los requerimiento (Entrega individual)	10	60	40	0	0	100%
	4. Test de evaluación parte 1 (Test de evaluación)	5	100	0	0	0	100%
	5. Test de evaluación parte 2 (Entrega individual)	5	100	0	0	0	100%
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final presencial)	40	100	0	0	0	100%
Total		100 %	80%	20%	0%	0%	100%

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

1. EVALUACIÓN CONTINUA

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la nota final de las actividades de evaluación continua, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas, siempre y cuando no haya obtenido una nota igual o superior a 5 en el conjunto de las actividades de evaluación continua, en cuyo caso, se guardarán las notas de todas las actividades.

2. EVALUACIÓN FINAL

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación final, podrán presentarse a la prueba de evaluación final establecida por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

A. TITULACIONES DE GRADO:

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte

de la asignatura)

- En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
- En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

3. NOTA GLOBAL

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final.

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	20%
Pruebas escritas	80%