

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

## DATOS DEL PROFESOR

<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b> LUIS CABAÑAS ALITE
<b>EMAIL:</b> <a href="mailto:lcabanas@uemc.es">lcabanas@uemc.es</a>
<b>TELÉFONO:</b> 983 00 10 00
<b>CV DOCENTE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dietista-Nutricionista (2014, UV)</li> <li>- Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria (2015, UV)</li> <li>- Antropometrista ISAK I (2015).</li> <li>- Experto Universitario en Nutrición Clínica en Oncología (2020, UFV).</li> <li>- Doctor por la Universitat de València (2021).</li> <li>- Formación continuada en nutrición en el paciente oncológico y el área de gastroenterología.</li> </ul> <p>Docente en la Universitat de València (Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria), en Aleris Academia (Máster en Nutrición Clínica y Dietética Aplicada y diversos cursos), Universidad CEU - Cardenal Herrera (Máster Título Propio Nutrición Clínica en Pediatría).</p>
<b>CV PROFESIONAL:</b> <p>Actualmente, Dietista-Nutricionista y Director Técnico en el Centro de Nutrición Aleris (2018-actualidad). Docente en el máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria (UV, 2016 - actualidad), entre otras formaciones. Anteriormente, Investigador Predoctoral en el Instituto de Investigaciones Sanitarias La Fe (Valencia, 2014-2021).</p>
<b>CV INVESTIGACIÓN:</b> <p>Tesis doctoral: Estudio Prospectivo Nacional Unicéntrico sobre Evaluación del Estado Nutricional y Calidad de Vida en pacientes con Mieloma Múltiple en cualquier estadio de su enfermedad (Proyecto NuMielo, 2015-2021). Autor principal del libro: "Abordaje nutricional en el paciente oncológico" (ISBN: 978-84-9079-263-6)</p> <p>Consultar ORCID: <a href="https://orcid.org/0000-0003-3522-5632">https://orcid.org/0000-0003-3522-5632</a></p>

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:</b> <p>La relación entre la dieta y la salud pública debe enmarcarse en el contexto actual de promoción de la salud, que traslada la responsabilidad sobre la propia salud a los ciudadanos, sin dejarla exclusivamente en manos de los profesionales sanitarios. La asignatura de Nutrición Comunitaria, dota al alumno las herramientas para poder</p>
---

desarrollar y gestionar programas de Nutrición Comunitaria.

El profesional es elemento decisivo la participación comunitaria en la responsabilidad en materia de salud. Un animal se alimenta para vivir debido a su instinto de conservación, pero la especie humana no solo se alimenta en función de condicionantes instintivos. Factores sociales, económicos, religiosos etc... modifican el comportamiento alimentario.

El manejo de los problemas de nutrición comunitaria permite a los profesionales de la nutrición visualizar la complejidad y reconocer la importancia de las acciones que son requeridas para mejorar la salud y calidad de vida de las poblaciones.

## **CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:**

### **1. Nutrición Comunitaria**

1. Tema 1: INTRODUCCIÓN : - Conceptos básicos de nutrición comunitaria. - Objetivos de un programa de nutrición comunitaria. - Cadena alimentaria. - Estrategias de intervención comunitaria. - Sistemas que apoyan el trabajo de la nutrición comunitaria. Objetivos: + Comprender el concepto y ámbito de referencia de la nutrición comunitaria. + Identificar los componentes de la acción en nutrición comunitaria. + Comprender las funciones de la nutrición comunitaria. + Conocer los objetivos de trabajo de la nutrición comunitaria.
2. Tema 2: DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRICIÓN COMUNITARIA : - Programas de Nutrición Comunitaria. - Etapas en su planificación. - Estudio de las necesidades de colectivos diana. - Identificación de problemas y necesidades. - Indicadores y activos en salud. Objetivos: + Comprender el concepto de programa en salud pública. + Analizar las etapas de planificación del programa. + Describir distintos métodos para la identificación de programas y necesidades.
3. Tema 3: OBJETIVOS NUTRICIONALES Y GUÍAS DIETÉTICAS : - Finalidad de los objetivos nutricionales. - Objetivos nutricionales para la población española y otros colectivos. - Estudio de las necesidades y problemas de los colectivos. Objetivos: + Revisar causas y evolución en las recomendaciones nutricionales. + Comprender el concepto de objetivos nutricionales y el proceso de su formulación. + Analizar los principales objetivos nutricionales y guías dietéticas.
4. Tema 4: MÉTODOS DE VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL : - Métodos de evaluación del Estado Nutricional (EN). - Clasificaciones cuanti-cualitativas, indicadores clínicos y moleculares de la desnutrición. - Antropometría en diferentes ciclos de la vida. - Indicadores dietéticos para la evaluación nutricional. - Encuestas alimentarias y registros. - Dimensión funcional del estado nutricional y pronóstico. Objetivos: + Realizar el diagnóstico del estado nutricional. + Identificar pacientes que pueden identificarse de una actuación nutricional. + Determinar signos y síntomas clínicos que indiquen posibles carencias o excesos de nutrientes.
5. Tema 5: FACTORES SOCIALES Y CULTURALES EN NUTRICIÓN : - Hábitos nutricionales tradicionales y co-creación de tradiciones (ambiente y costumbres). - Tabú alimentario. - Cambios en los hábitos alimentarios. - Influencia de diferentes factores para la creación de cambios positivos en alimentación. Objetivos: + Conocer las causas de las prácticas alimentarias en los diferentes países y culturas. + Reconocer la influencia religiosa-cultural, sobre la alimentación. + Relacionar factores contextuales de la sociedad y hábitos alimentarios.
6. Tema 6: EVALUACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRICIÓN COMUNITARIA : - Por qué se deben evaluar. - Dimensiones de la evaluación. - Técnicas de evaluación. Objetivos: + Analizar el interés y utilidad de la evaluación en nutrición comunitaria. + Describir técnicas aplicables en la evaluación de programas de nutrición comunitaria. + Comprender los conceptos efectividad, eficacia y eficiencia.
7. Tema 7: ETIQUETADO NUTRICIONAL E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR : - Utilidad de etiquetado nutricional. - Unificación del sistema de etiquetado. - Influencia del marketing y la publicidad en el ámbito alimentario. - Historia del etiquetado nutricional en España. - Etiquetado de productos y alimentos en restauración comercial. Objetivos: + Comprender la utilidad del etiquetado nutricional para los consumidores. + Describir los aspectos normativos del etiquetado nutricional en España. + Enfatizar el papel del etiquetado nutricional en la restauración comercial para la elección informada de opciones saludables para la industria.

### 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](mailto: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.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

- 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.
- CG16. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- 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 relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE08. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE37. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE38. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE39. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE53. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE54. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

El alumno será capaz de:

- Identificar y evaluar problemas nutricionales que pueden existir en diferentes grupos sociales.
- Diseñar y realizar programas de intervención en nutrición comunitaria para la promoción de la salud.
- Aconsejar sobre la composición de menús, modo de preparación y todas las actividades que se desarrollen en comedores colectivos.

### **BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES**

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:**

- Departamento de Salud, Gobierno Vasco. (2016): Guía metodológica para el abordaje de la salud desde una perspectiva comunitaria Disponible en: [http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud\\_comunitaria/es\\_def/adjuntos/guia-metodologia-esp.pdf](http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_comunitaria/es_def/adjuntos/guia-metodologia-esp.pdf) . . ISBN: -
- Aranceta Bartrina, Javier (2013): Nutrición Comunitaria . -. ISBN: 9788445821374
- Botello, B., Palacio, S., García, M., Margolles, M., Fernández, F., Hernán, M., Nieto, J., et al. (2012): Metodología para el mapeo de activos de salud en una comunidad.. Gaceta Sanitaria. ISBN: 10.1016/j.gaceta.2012.05.006

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Montañero-Parada et al (2021): Map of School nutritional policies in Spain. Gaceta Sanitaria . ISBN: -
- López-Fernández LA, Solar Hormazábal O (2017): Repensar la Carta de Ottawa 30 años después. Gaceta Sanitaria. ISBN: -
- Navarro V, Muntaner C, Borrell C, Benach J, Quiroga A, Rodríguez-Sanz M, Vergés N, Pasarín MI. (2006): Politics and Health Outcomes. Lancet. ISBN: -
- Antonovsky, A (1996): The salutogenic model as a theory to guide health promotion. Health Promotion International. ISBN: -

#### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[GREDS-EMCONET \(Grupo Investigación Desigualdades en Salud, Employment Conditions Network\)](http://www.determinantessociales.org)(<http://www.determinantessociales.org>)

-

[International Society for Equity and Health](http://www.iseqh.org/) (<http://www.iseqh.org/>)

-

[The WHO Commission on Social Determinants of Health](http://www.who.int/social_determinants/en/) ([http://www.who.int/social\\_determinants/en/](http://www.who.int/social_determinants/en/))

-

[World Inequality Database](https://wid.world/income-comparator)(<https://wid.world/income-comparator>)

-

[Observatorio del Derecho a la Alimentación en España](http://www.derechoalimentacion.org) (<http://www.derechoalimentacion.org>)  
ODA-E

[Sociedad Española de Nutrición Comunitaria](http://www.nutricioncomunitaria.org/es/) (<http://www.nutricioncomunitaria.org/es/>)  
SENC

#### OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Políticas y programas nacionales e internacionales sobre seguridad alimentaria:  
<https://www.fao.org/publications/sofi/es/>

Asociación Canadiense de Salud Pública (1986). Carta de Ottawa para la promoción de la salud. Disponible en:  
<https://iris.paho.org/handle/10665.2/44469>

Diéguez, A. J. (2000). La intervención comunitaria: experiencias y reflexiones.

J.L Castillo Hernández (2015): Nutrición Comunitaria. Métodos y estrategias. Elsevier España. ISBN: 9788490228999

Francisco José Ojuelos Gómez (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 9788494894138

#### 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 de nutrición comunitaria
CM2	Diseño y planificación de programas de nutrición comunitaria
CM3	Objetivos nutricionales y guías dietéticas

Título	
CM4	Métodos de valoración del estado nutricional
CM5	Factores sociales y culturales en la nutrición
CM6	Evaluación de programas de nutrición comunitaria
CM7	Etiquetado nutricional e información al consumidor
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. Entrega individual (Entrega individual)	20	50	50	0	0	100%
	2. Entrega individual (Entrega individual)	20	50	50	0	0	100%
	3. Enfermedad autoinmune (Foro)	10	100	0	0	0	100%
	4. Test parte 1 y test parte 2 (Test de evaluación)	10	100	0	0	0	100%
Evaluación final (40 %)	1. Evaluación final presencial (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 suspendida, 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. Actividad individual (Entrega individual)	20	50	50	0	0	100%
	2. Actividad individual (Entrega individual)	20	50	50	0	0	100%
	3. Actividad individual (Entrega individual)	10	50	50	0	0	100%
	4. Test parte 1 y test parte 2 (Test de evaluación)	10	100	0	0	0	100%
Evaluación final (40 %)	1. Evaluación final presencial (Prueba de evaluación final presencial)	40	100	0	0	0	100%
<b>Total</b>		<b>100 %</b>	<b>75%</b>	<b>25%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>100%</b>

#### 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%