

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b> Nutrición II
<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> 2º
<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> ANA BILBAO CERCOS
<b>EMAIL:</b> <a href="mailto:abilbao@uemc.es">abilbao@uemc.es</a>
<b>TELÉFONO:</b> 983 00 10 00
<b>CV DOCENTE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Universidad de Valencia. 2011</li> <li>- Máster Profesor en Educación Secundaria, en la especialidad Biosanitaria. Universidad de Valencia. 2012</li> <li>- Certificado en información alimentaria: Etiquetado de los alimentos y herramientas de educación nutricional. Universidad de Valencia. 2013</li> <li>- Docente del Máster Universitario en Nutrición Personalizada y Comunitaria de la Universidad de Valencia. 2014-2021</li> <li>- Docente de la materia de Alimentación, Nutrición y Dietética en el Programa de EIR de CEISAL. 2018-2019, 2019-2020 y 2020-2021</li> <li>- Docente en el Programa de Especialistas CEISAL para los alumnos de 2º de carrera de Enfermería de la Universidad Católica de Valencia. 2018 y 2019.</li> </ul> <p>Experiencia en online:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Docente en materia de emprendimiento dirigido a Dietistas-Nutricionistas. Nuttralia. 2017-2021</li> <li>- Docente colaboradora de la asignatura Practicum del Máster Universitario de Nutrición y Salud de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). 2020-2021.</li> <li>- Docente colaboradora con Centros de Formación del profesorado que imparte clase en los ciclos formativos de las especialidades de Imagen Personal, Hostelería y Turismo, Industria alimentaria, Sanidad y maestros de Educación Infantil y Educación Primaria y profesores de Educación Secundaria Obligatoria. 2018-2021</li> </ul>
<b>CV PROFESIONAL:</b> <p>Dietista-Nutricionista y Socia-fundadora de Nuttralia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dietista-Nutricionista Clínica en Nuttralia. 2013- Actualidad</li> <li>- Dietista-Nutricionista en salud pública con la realización de programas de alimentación en colegios y Mercados Municipales en en Nuttralia. 2013- Actualidad</li> <li>- Dietista-Nutricionista en salud pública impartiendo cursos y talleres dirigidas a niños/as y jóvenes. Nuttralia. 2014- Actualidad</li> <li>- Dietista-Nutricionista en programas de mejora de hábitos alimentarios y formaciones sobre alimentación saludable adhoc a empresas. Nuttralia 2014-Actualidad</li> <li>- Ponente de Cursos y Congresos nacionales y provinciales dirigido a profesionales sanitarios y población general. 2016- Actualidad</li> </ul>

## CV INVESTIGACIÓN:

### Nutrición clínica:

“Presentación de todas las pruebas científicas en la efectividad de las dietas de adelgazamiento: revisión de revisiones sistemáticas”. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. Vol.23 (Supl.1) Julio 2019

### Nutrición infantil:

- “Valoración del Conocimiento de su alimentación de un grupo de niños con Diabetes tipo I”
- “Proyecto de educación alimentaria en mercados municipales: realización de actividades educativas y nutricionales”
- “Programa piloto para el fomento de la educación alimentaria en centros escolares

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de Nutrición II es uno de los pilares fundamentales del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Esta asignatura proporciona la base a la hora de comprender las diferentes adaptaciones de la nutrición humana a lo largo del ciclo vital. Además, ayudará a comprender el papel de los diferentes nutrientes en el cuerpo humano durante la vida, así como, los requerimientos nutricionales en cada momento de la vida. En la presente asignatura se tratarán las principales adaptaciones nutricionales en el embarazo y lactancia, infancia y adolescencia, y adultez, así como los requerimientos nutricionales y energéticos en cada etapa. El objetivo es proporcionar al futuro dietista-nutricionista las herramientas necesarias para poder detectar posibles problemas relacionados con la nutrición y ser capaz de solventarlos de manera satisfactoria. En la parte más práctica de la asignatura, veremos cómo realizar una valoración nutricional adecuada y a detectar diferentes tipos de situaciones especiales (malnutrición, trastornos de la conducta alimentaria, obesidad y alimentación alternativa), para así tener la capacidad de tratar de manera satisfactoria al paciente.

### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

#### 1. Nutrición II

1. Nutrición en el lactante y primera infancia : Necesidades nutricionales de los recién nacidos y de los primeros años de vida, atenciones especiales respecto a los macro y micronutrientes durante las primeras etapas de la vida.
2. Nutrición del adolescente : Necesidades nutricionales de los adolescentes en etapa escolar y los principales problemas derivados de un desequilibrio nutricional en esta etapa.
3. Nutrición en la edad adulta : Principales necesidades nutricionales durante la etapa adulta
4. Nutrición en el embarazo y la lactancia : Principales necesidades nutricionales durante el embarazo y la lactancia, la composición de la leche materna y las ventajas y desventajas tanto de la lactancia materna como de la lactancia con fórmula
5. Nutrición en el envejecimiento : Principales problemas asociados al envejecimiento y las necesidades nutricionales en esta etapa
6. Valoración nutricional : Aspectos a tener en cuenta en una valoración nutricional de calidad
7. Situaciones especiales : Principales aspectos a tener en cuenta en la malnutrición, los trastornos de la conducta alimentaria, la obesidad y la alimentación alternativa

### 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.
- CG05. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 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.
- CG09. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- 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.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

### 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.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- 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.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE35. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE40. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CE50. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- 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:

- Adquirir una visión global sobre la nutrición y dietética, así como sus relaciones con otras ciencias y disciplinas.
- Conocer los nutrientes y su importancia.
- Calcular las necesidades nutricionales de un individuo según sus características individuales.
- Realizar una historia dietética y nutricional, interpretar datos antropométricos, bioquímicos y de composición corporal.
- Evaluar estado nutricional de un individuo o colectivo particular.

### BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Ángel Gil Hernández (2010): Tratado de Nutrición Humana. Panamericana. ISBN: -
- L. Kathleen Mahn JLR (2017): Krause Dietoterapia. Elsevier. ISBN: -
- José Miguel Soriano del Castillo (2006): Nutrición básica Humana. Publicacions Universitat Valencia. ISBN: -

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Carroll Lutz (2010): Nutrición y dietoterapia. Mc Graw Hill. ISBN: -
- Ruth A. Roth (2009): Nutrición y dietoterapia. Mc. Graw Hill. ISBN: -

#### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Publicaciones OMS](https://www.who.int/publications/es/) (https://www.who.int/publications/es/)

Publicaciones OMS

[Objetivos nutricionales SENC](#) (Sociedad Española de Nutrición)

[Comunitaria](http://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia-documento/20)(<http://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia-documento/20>)

Objetivos nutricionales SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria)

[Ingestas dietéticas recomendadas \(IDR\) para la población](https://www.researchgate.net/profile/...2010/.../idr-poblacion-espanola-2010.pdf)

[española](https://www.researchgate.net/profile/...2010/.../idr-poblacion-espanola-2010.pdf)(<https://www.researchgate.net/profile/...2010/.../idr-poblacion-espanola-2010.pdf>)

Ingestas dietéticas recomendadas (IDR) para la población española

## 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	Nutrición en el lactante y primera infancia
CM2	Nutrición del adolescente
CM3	Nutrición de la edad adulta
CM4	Nutrición en el embarazo y la lactancia
CM5	Nutrición en el envejecimiento
CM6	Valoración nutricional
CM7	Situaciones especiales
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
			% (10-80)%	% (0-60)%	% (0-60)%	% (0-20)%	
Evaluación continua (60 %)	1. Caso clínico (Entrega individual)	20	50	50	0	0	100%
	2. Hábitos alimentarios (Entrega grupal)	20	50	50	0	0	100%
	3. Entrega de 2 casos clínicos (Mixta individual)	10	0	100	0	0	100%
	4. Test de evaluación parte 1 (Entrega individual)	5	100	0	0	0	100%



	5. Test de evaluación parte 2 (Test de evaluación)	5	100	0	0	0	100%
			P. escrit.	Ejec. práct.	P. oral	Téc. obs.	
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final presencial)	40	50	50	0	0	100%
Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.	% (10-80)%	% (0-60)%	% (0-60)%	% (0-20)%	Total
	Total	100 %	50%	50%	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 guardaría la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la

guardará la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno solo 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
			% (10-80)%	% (0-60)%	% (0-60)%	% (0-20)%	



Evaluación continua (60 %)	1. Caso clínico (Entrega individual)	20	50	50	0	0	100%
	2. Valoración nutricional (Entrega individual)	20	P. escrit. 50	Ejec. práct. 50	P. oral 0	Téc. obs. 0	100%
Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.	% (10-80)%	% (0-60)%	% (0-60)%	% (0-20)%	Total 100%
	3. Entrega de 2 casos clínicos (Mixta individual)	10	0	100	0	0	
	4. Test de evaluación parte 1 (Entrega individual)	5	100	0	0	0	100%
	5. Test de evaluación parte 2 (Test de evaluación)	5	100	0	0	0	100%
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final presencial)	40	50	50	0	0	100%
Total		100 %	50%	50%	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	50%
Pruebas escritas	50%