

#### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b> Nutrición II
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b> Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
<b>GRUPO:</b> 2324-01
<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> 1º 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>
<p><b>Formación académica:</b></p> <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> </ul> <p><b>CV docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Docente del Máster Universitario en Nutrición Personalizada y Comunitaria de la Universidad de Valencia. Desde 2014 hasta la actualidad.</li> <li>• Docente de la materia de Alimentación, Nutrición y Dietética en el Programa de EIR de CEISAL. Desde 2018 hasta la actualidad.</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> <li>• Docente en materia de emprendimiento dirigido a Dietistas-Nutricionistas y Técnicos Superiores en Dietética. Desde 2019 hasta la actualidad.</li> <li>• Docente en diferentes programas y proyectos de educación alimentaria dirigido a escolares, empresas y población general. Nutralia. Desde 2013 hasta la actualidad.</li> <li>• Docente colaboradora de la asignatura Prácticum del Máster Universitario de Nutrición y Salud de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Cursos escolares 2020-2021, 2021-2022 y 2022-2023.</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. Desde 2018 hasta la actualidad.</li> <li>• Docente de la asignatura Nutrición II del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC). 2021-2022, 2022-2023</li> <li>• Docente de la asignatura Educación Nutricional del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC). 2022-2023</li> </ul> <p><b>CV PROFESIONAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asesoramiento nutricional individualizado y Educación Alimentaria tanto a nivel individual como colectivo, en las diferentes etapas de la vida en consulta privada</li> <li>• Programas de mejora de hábitos alimentarios y formaciones sobre alimentación saludable adhoc a empresas.</li> <li>• Realización de programas de alimentación en colegios y Mercados Municipales dirigido a niños/as de Educación Primaria</li> <li>• Formadora en manipulación de alimentos y alérgenos e higiene alimentaria en Aula.Nutralia y en colaboración con otras entidades.</li> <li>• Elaboración, valoración y adaptación de menús en centros escolares, centros de día y viviendas tuteladas.</li> <li>• Ponente de Cursos y Congresos nacionales y provinciales dirigido a profesionales sanitarios y población general</li> <li>• Impartición de charlas y talleres dirigidas a niños/as y jóvenes.</li> </ul> <p><b>CV INVESTIGACIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "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:</li> <li>• "Valoración del Conocimiento de su alimentación de un grupo de niños con Diabetes tipo I"</li> <li>• "Proyecto de educación alimentaria en mercados municipales: realización de actividades educativas y nutricionales"</li> <li>• "Programa piloto para el fomento de la educación alimentaria en centros escolares"</li> </ul>

#### 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 : Crecimiento y desarrollo, necesidades nutricionales del lactante, el lactante amamantado con leche materna o fórmula infantil, alimentación complementaria y BLW, necesidades nutricionales del niño 2-6 años y problemas nutricionales.
2. Nutrición en la edad escolar : crecimiento y desarrollo, necesidades nutricionales en edad escolar, factores que influyen en la ingesta alimentaria, consolidación de buenos hábitos alimentarios, el comedor escolar, sobrepeso y obesidad infantil.
3. Nutrición en el adolescente : Crecimiento y desarrollo, necesidades nutricionales de los adolescentes, comportamientos alimentarios y los principales problemas derivados de un desequilibrio nutricional en esta etapa.
4. Nutrición en la edad adulta : Estilo de vida y factores de riesgo para la salud, requisitos nutricionales, recomendaciones dietéticas sostenibles, actividad física, alcohol, control del peso, salud en mujeres y hombres.
5. Nutrición en el embarazo y la lactancia : Cambios fisiológicos durante el embarazo, enfermedades durante el embarazo, requerimientos nutricionales durante el embarazo, seguridad alimentaria en el embarazo, síntomas asociados al embarazo, consideraciones durante la lactancia.
6. Nutrición en el envejecimiento : Cambios fisiológicos durante el envejecimiento, necesidades nutricionales en esta etapa, hábitos de vida saludable y recomendaciones nutricionales, mantenimiento del peso.
7. Valoración nutricional : Anamnesis, evaluación clínica, evaluación bioquímica, evaluación antropométrica, herramientas de cribado 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.

**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: -
- José Miguel Soriano del Castillo (2006): Nutrición básica Humana. Publicacions Universitat Valencia. ISBN: -
- L. Kathleen Mahan, Janice L Raymond (2017): Krause Dietoterapia. Elsevier. ISBN: 8491130845

### 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

[Ingestas Nutricionales de Referencia para la población](https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/inr.pdf)

[española](https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/inr.pdf) (https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad\_alimentaria/evaluacion\_riesgos/informes\_comite/inr.pdf)

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre

Ingestas Nutricionales de Referencia para la población española. 2019.

[Recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población](https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/informe_recomendaciones_dieteticas.pdf)

[española](https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/informe_recomendaciones_dieteticas.pdf) (https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad\_alimentaria/evaluacion\_riesgos/informes\_comite/informe\_recomendaciones\_dieteticas.pdf)

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre

recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española.

2022.

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

### METODOLOGÍAS:

#### 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 OpenCampus, 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 asincrónica, 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 asincrónico y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas tres sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio, otra antes de la evaluación parcial 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 sí 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 en la edad escolar
CM3	Nutrición en el adolescente
CM4	Nutrición en la edad adulta
CM5	Nutrición en el embarazo y la lactancia
CM6	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM7	Nutrición en el envejecimiento
CM8	Valoración 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.
Evaluación continua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	20
	2. Actividad 2 (Entrega grupal)	20
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	10
	4. Test de evaluación (Test de evaluación)	10
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

#### CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

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 las notas de aquellas actividades aprobadas, no pudiendo volver a presentarlas.

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 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.
- Las actividades de entrega de trabajos en grupo se diseñan para que se desarrolle la competencia de trabajo en equipo por lo que cada equipo dispone de un espacio de trabajo y una única entrega para todos los integrantes. Salvo decisión del profesor, todos los integrantes del grupo obtendrán la misma calificación en la actividad.
- 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.
- 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 final de la asignatura.
- La participación en las actividades de laboratorio será obligatoria para poder superar la asignatura. Se diseñarán para realizarse de forma presencial en la Universidad Europea Miguel de Cervantes. Estas prácticas pretenden completar y facilitar la adquisición de los conocimientos teórico-prácticos que debe adquirir el alumno para su formación.
- El alumno no podrá superar la asignatura si no obtiene una nota mayor o igual a 5 en la calificación de la actividad de laboratorio.

Los alumnos accederán a través de OpenCampus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo no superior a 15 días lectivos desde su fecha de entrega, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. 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 el poder 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 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 alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud"

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.

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

#### EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

#### ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluación continua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	20
	2. Actividad 2 (Entrega individual)	20
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	10
	4. Test de evaluación (Test de evaluación)	10
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

#### CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

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

Para la convocatoria extraordinaria se guardan las calificaciones de las actividades de evaluación continua y pruebas de evaluación (parcial y final), superadas por el estudiante (nota superior o igual a 5), no permitiéndose volver a realizarlas.

- 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.
- En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas.
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud".

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.

**SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

	SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas		60%
Pruebas escritas		40%