

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Bioética y Deontología
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
GRUPO: 2425-T1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 4º
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: NAIARA CARRETERO LOZANO
EMAIL: ncarretero@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 09:00 horas
CV DOCENTE:
<p><u>Formación académica:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Grado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad de Valladolid.- Antropometrista nivel 1 por la ISAK. 2018- Formaciones varias en patologías clínicas: diabetes, cirugía bariátrica, nutrición pediátrica, patologías digestivas... 2008-2023- Master en Nutrición en el deporte y ayudas ergogénicas. Universidad de Murcia. <p>NCL Nutricion. Enero 2014- actualidad. Docencia y conferenciante para asociaciones y empresas privadas (ACOR, ADECCO, Mary Kay, Prenatal, Nestle, PRAE Valladolid, ADELPRISE CYL, ADIVA...) a través de programas laborales de educación nutricional, charlas y talleres.</p> <p>A destacar:</p> <ul style="list-style-type: none">-Realización de programa nutricional anual para Federación Española de Actividades Subacuáticas de Natación con Aletas (2019 y 2020).- Programa "Objetivo: Disciplina en tu alimentación" para el Regimiento de Caballería Farnesio nº12, Santovenia de Pisuerga. (2018).-Conferencias en el Ciclo de Salud y Estética, del Grado Superior en ESTÉTICA en el Instituto Ramón y Cajal, de Valladolid. (2011, 2015 y 2020). <p>Profesora Adjunta de la Universidad Europea Miguel de Cervantes desde el 2022 hasta la actualidad, en el Grado de Nutrición Humana y Dietética presencial y online.</p> <p>Coaching Camp. Junio 2018 - actualidad. Docente de las certificaciones universitarias de coaching nutricional e inteligencia emocional + Tutor de prácticas de alumnos</p> <p>Pádel10z. Octubre 2015 - abril 2019. Programas de educación nutricional deportiva y coaching nutricional para deportistas de la escuela de pádel (niños y adultos)</p> <p>Príncipe SPORt's. Junio 2010-junio 2013. Programas de educación nutricional deportiva para deportistas de pádel, tenis y ciclismo(niños y adultos) y programas de educación nutricional a población general.</p>
CV PROFESIONAL:
<p>NCL Nutricion. Enero 2014- actualidad. Dietista-nutricionista consulta clínica y formación.</p> <p>Clínica Plenum. Septiembre 2014-actualidad. Dietista-nutricionista consulta clínica.</p> <p>Clínica dental Vesalius. Noviembre 2018 - diciembre 2019.Dietista-nutricionista clínica.</p>

Pádel 10z. Octubre 2015 - abril 2019. Dietista-nutricionista deportiva
Príncipe Sport s. Junio 2010-junio 2013. Dietista-nutricionista deportiva y clínica.

CV INVESTIGACIÓN:

- Proyecto de Innovación Docente Humanizando la atención sanitaria "humanizAS" (Universidad de Valladolid). 2022-Actualidad. PID 22-23_069
- Proyecto de Innovación Educativa. Plataformas digitales sobre nutrición y salud al alcance de todos "NuTICion" (Universidad Europea Miguel de Cervantes). 2023-2024. PIE 12-2324

Publicaciones:

- **Formación Jurídica y Extrasanitaria para el grado Nutrición Humana y dietética.** Ojuelos Gómez, F.J.; Crespo Escobar, P. Babio Sánchez, N. Carretero Lozano, N. y Martínez García, D. Editorial Amarante. Salamanca. 2024. pp 129-152. ISBN:9788412798494

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura "Bioética y Deontología" es una asignatura de carácter obligatorio dentro del segundo semestre del cuarto curso de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética. Esta asignatura aporta al alumno una formación imprescindible sobre el marco jurídico en el que se ha de desarrollar su profesión como dietista nutricionista y el conocimiento profundo de la evolución de la profesión desde sus comienzos. El dietista nutricionista ha de conocer los principios éticos que informan el ejercicio de su profesión, y es ésta una tarea esencial de la materia. Debe de poseer la capacidad de abordar los problemas con los que se enfrente como profesional sanitario y de hacer una reflexión madura sobre ellos en base a unas referencias de carácter deontológico, ético y legal.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Introducción a la bioética y la deontología** : Preambulos y delimitaciones de conceptos
 1. Moral y ética
 2. Bioética
 3. Ética médica
 4. LOPDGDD
 5. Declaración universal y Derechos Humanos
2. **La deontología como ciencia e instrumento para el dietista-nutricionista** : Estudiaremos la naturaleza del código deontológico como instrumento con capacidad para ordenar la práctica profesional.
 1. Código Deontológico del dietista-nutricionista
 2. Competencias profesionales del dietista-nutricionista
3. **Derecho y Legislación de la profesión del dietista-nutricionista**
 1. Leyes de aplicación para la profesión : Antecedentes de la figura del Nutricionista, la Ley de Reforma Universitaria (LRU), inicio de la formación universitaria en España, el proceso hasta 1998, situación en 2004 (año de creación de la Conferencia de Decanos de NHD), situación en Castilla y León. Colegios Profesionales de Dietistas-Nutricionistas en España
 2. Responsabilidad profesional y civil sanitaria : Conceptos previos. Manejo de la práctica profesional ajustada a derecho en el ejercicio privado, la responsabilidad como titular de un centro o servicio sanitario y en el marco de los Servicios de Salud del SNS.
 3. Derecho Sanitario : Los derechos del paciente. La historia clínica. El consentimiento informado
 4. Derecho a la alimentación : Concepto de derecho a la alimentación y todas sus manifestaciones: acceso, seguridad alimentaria y seguridad nutricional o derecho a la nutrición. Evolución de esta de lo global a lo nacional.
 5. Intrusismo profesional : Tipificación del delito de intrusismo. Elementos que configuran el delito de intrusismo. Cómo se regula en el código penal. Qué protege contra el intrusismo.
4. **Ética en la investigación y la práctica clínica.**

1. Principios básicos de la ética de la investigación
2. Comités éticos : Diferentes tipos de comités éticos. El Comité de Bioética de España.
3. Aspectos éticos en los retos actuales : Retos relacionados con la nutrición humana y la dietética.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Debates en clase, trabajo en casa y/o lectura común en grupo de legislación y otros documentos estratégicos en la asignatura, cumpliendo con las siguientes premisas:

1. Los alumnos debatirán y expresarán libremente sus opiniones sobre los conflictos de valores que acaecen en el caso que se les presenta.
2. El objetivo principal es el intercambio de opiniones y argumentos, puesto que todas las opiniones deben ser escuchadas en un marco docente que asume la "neutralidad" axiológica.
3. Y prioritariamente los alumnos deben identificar los problemas y ubicarlos bajo el paradigma de los cuatro principios de la bioética.
4. Extrapolar todo lo acontecido en los debates y llevado al terreno del cumplimiento del Código deontológico de la profesión del Dietista-nutricionista.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales"
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de

investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC2.4_ Subcompetencia_ 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.
- SC4.1_ Subcompetencia_ Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- SC5.1_ Subcompetencia_ 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
- CO2.6_ Conocimiento_ Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CO3.2_ Conocimiento_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética en el deporte.
- CO3.3_ Conocimiento_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.4_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.5_ Habilidad o destreza_ Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- HD3.1_ Habilidad o destreza_ Realizar prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD5.5_ Habilidad o destreza_ Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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
- CT2.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ 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.
- CT3.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ 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.

- CT3.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CT3.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CT3.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Sánchez González, Miguel Ángel (2012): Bioética en ciencias de la salud.. Elsevier. ISBN: 9788491137986
- GarcíaGuillem, D (2019): Bioética Mínima. Tricastela. ISBN: 9788495840967
- Ojuelos Gómez, F.J.; Crespo Escobar, P. Babio Sánchez, N. Carretero Lozano, N. y Martínez García, D. (2024): Formación Jurídica y Extranitaria para el grado Nutrición Humana y dietética.. Amarante. ISBN: 9788412798494

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Salameo, L. (2020): Manual Básico de Derecho Alimentario. Tirant Lo Blanc. ISBN: 9788413138428
- Ojuelos, F.J (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 9788494894138

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Asociación Española de Bioética y Ética Médica](http://aebioetica.org/)(http://aebioetica.org/)

Web de la Asociación Española de Bioética y Ética Médica

[Derecho a la alimentación](https://www.fao.org/right-to-food/resources/publications/es/)(https://www.fao.org/right-to-food/resources/publications/es/)

Web oficial de la FAO con recursos sobre el derecho a la alimentación

[Buscador de legislación nacional](https://www.boe.es/buscar/legislacion.php)(https://www.boe.es/buscar/legislacion.php)

Web del buscador oficial del Boletín Oficial del Estado

[Buscador de legislación en UE](https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es)(https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es)

Web del buscador oficial de la Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, EUR-Lex

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Se utilizarán enlaces a normas jurídicas de la web oficial del Boletín Oficial del Estado y del buscador oficial de normas de la UE (EUR-Lex) y de Sentencias y resoluciones judiciales (CENDOJ; Centro de Documentación Judicial del CGPJ) así como del Tribunal Constitucional y webs oficiales de Instituciones y entidades, así como la referencia de textos en revistas y publicaciones científicas de acceso online.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teórica así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de 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 de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-6: Presentación de la asignatura y Bloque I

Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, trabajos teórico-prácticos, “problem based learning”

SEMANA 7-9: Bloque II

Actividades formativas: clase presencial, “problem based Learning”, clase práctica en el aula, trabajos teórico-prácticos

SEMANA 10-13: Bloque III.

Actividades formativas: clase presencial, estudio de casos prácticos, clases prácticas, “problem based Learning”, presentación de trabajos.

SEMANA 13-15: Bloque IV.

Actividades formativas: clase presencial en el aula, presentación de trabajos, trabajos teórico-prácticos en grupo y “problem based learning”.

A lo largo de las 15 semanas se fomentará el estudio teórico y práctico de los alumnos mediante la realización de trabajos cooperativos, teóricos y prácticos.

Estas actividades son susceptibles de utilizar herramientas de inteligencia artificial de manera ética y responsable, lo que supone que su uso está destinado para conseguir más información, contrastar y ayudar de manera efectiva a fomentar la creatividad y enriquecer el aprendizaje activo. Así se entiende que la aplicación inapropiada como el traslado de la reproducción de las herramientas sin aportación y trabajo propio, representa un comportamiento inadecuado, que no cumple con los objetivos de la(s) actividad(es) y así se verá reflejado en su calificación.

El profesor podrá incorporar medidas de carácter aleatorio o fijo (sustentación oral del resultado, incluir variaciones en los enunciados, aplicaciones de los resultados a otros contextos, etc.), antes, durante o al finalizar cada actividad formativa, con el propósito de confirmar el uso apropiado de la herramienta de inteligencia artificial.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Caso práctico individual															X	X	X	X
Casos prácticos grupales					X				X			X		X		X	X	X
Examen parcial										X						X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables. No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o prueba con una nota inferior al 5. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 = suspenso, y deberá presentar en la convocatoria extraordinaria aquellas partes que haya suspendido, guardándose la nota de las actividades que haya aprobado.

La evaluación global de la asignatura se realizará a través de:

- Examen parcial: supondrá un 20% de la nota final. Este examen eliminará materia y si se aprueba, se guardará la nota para el examen de la convocatoria ordinaria. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test.
- Examen final: 20-40% de la nota final. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test.

Si el alumno/a ha superado el examen parcial, solo tendrá que examinarse del resto de la materia. En este caso, el examen final supondrá un 20% de la nota final. Si el alumno/a no ha superado el examen parcial, tendrá que examinarse de toda la materia en el examen de convocatoria ordinaria. En este caso, el examen final supondrá un 40% de la nota final.

Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5. Se deben superar cada una de las partes del examen, no se hace media entre las diferentes partes.

- Casos prácticos grupales: 40% de la nota. A lo largo del curso, se formarán diferentes grupos de trabajo que tendrán que ir resolviendo y exponiendo casos prácticos a lo largo de la asignatura.
 - Se tendrán que presentar por escrito en Moodle y presentarlos y debatirlos en clase.
 - Para poder aprobar esta parte, el grupo tendrá que entregar y aprobar el 100% de los casos.
 - La nota de esta actividad será la misma para todo el grupo, salvo en casos en los que se acredite y justifique de forma fehaciente que algún componente del grupo no ha trabajado.
 - Para evaluar la participación de los integrantes deben de hacerlo de manera activa todos los componentes del grupo, si no es así penalizará la falta de participación en la nota. También penalizará el desconocimiento del tema tratado en ese trabajo grupal.
 - La exposición del caso es obligatoria por parte del grupo, pero si por causas justificadas algún integrante no puede asistir a alguna de las exposiciones, no se penalizará salvo que no esté debidamente justificado por causa mayor ineludible.
- Caso práctico individual: 20% de la nota. Los alumnos deberán resolver y presentar a través de Moodle un caso práctico individual sobre alguno de los temas tratados en la asignatura. Se podrán debatir en clase, si se considera oportuno.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno que no haya aprobado alguna de las partes de convocatoria ordinaria (exámenes, casos grupales o caso individual), tendrá que presentarse a convocatoria extraordinaria con la parte o partes suspensas y se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado. Salvo el examen parcial que, de no aprobar en convocatoria ordinaria, tendrá que presentarse con toda la teoría a la extraordinaria.

La puntuación y formato de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria, excepto en los casos grupales que cambiarán de formato. Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables.

- Casos prácticos grupales: 40% de la nota final. En el caso de que un alumno no haya aprobado la actividad de casos prácticos grupales en convocatoria ordinaria, tendrá que presentar nuevos casos resueltos de manera individual, en la convocatoria extraordinaria. En este caso, para poder aprobar esta parte, deberá presentar y aprobar el 100% de los casos prácticos.
- Caso práctico individual: 20% de la nota. Los alumnos que no hayan aprobado el caso práctico individual en convocatoria ordinaria, deberán resolver y presentar a través de Moodle un nuevo caso práctico.
- Examen final: 40% de la nota final. En el caso de haber aprobado las actividades de casos prácticos pero no el examen final, tendrá que presentarse a la convocatoria extraordinaria para recuperar el examen y se examinará de toda la materia (aunque haya aprobado el parcial). El examen constará de preguntas tipo test, cortas o largas.

La nota final de la asignatura se corresponde a la suma de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere toda las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:

- El plagio en trabajos o tareas variadas pedidas en el curso o el intento de él en las evaluaciones, supone una calificación de cero (0) en el trabajo o la prueba de evaluación donde se haya descubierto esta situación y puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario. Asimismo, el uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, tendrán una calificación de cero (0). Asimismo, si se comprueba que este comportamiento irresponsable es generalizado o habitual por parte del estudiante, además de reflejarlo en su evaluación continua y final, puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas orales	0%
Técnicas de observación	0%
Ejecución de prácticas	0%
Pruebas escritas	0%