

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b> Dietoterapia
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b> Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
<b>GRUPO:</b> 2425-T1
<b>CENTRO:</b> Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b> Obligatorio
<b>ECTS:</b> 6,0
<b>CURSO:</b> 4º
<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> NAIARA CARRETERO LOZANO
<b>EMAIL:</b> <a href="mailto:ncarretero@uemc.es">ncarretero@uemc.es</a>
<b>TELÉFONO:</b> 983 00 10 00
<b>HORARIO DE TUTORÍAS:</b> Martes a las 15:00 horas
<b>CV DOCENTE:</b> <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"><li>-Realización de programa nutricional anual para Federación Española de Actividades Subacuáticas de Natación con Aletas (2019 y 2020).</li><li>- Programa "Objetivo: Disciplina en tu alimentación" para el Regimiento de Caballería Farnesio nº12, Santovenia de Pisuegra. (2018).</li><li>-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).</li></ul> <p>Profesora Adjunta de la <b>Universidad Europea Miguel de Cervantes</b> desde el 2022 hasta la actualidad, en el Grado de Nutrición Humana y Dietética presencial y online.</p> <p><b>Coaching Camp.</b> Junio 2018 - actualidad. Docente de las certificaciones universitarias de coaching nutricional e inteligencia emocional + Tutor de prácticas de alumnos</p> <p><b>Pádel10z.</b> Octubre 2015 - abril 2019. Programas de educación nutricional deportiva y coaching nutricional para deportistas de la escuela de pádel (niños y adultos)</p> <p><b>Príncipe SPORt's.</b> 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>
<b>CV PROFESIONAL:</b> <p>NCL Nutricion. Enero 2014- actualidad. Dietista-nutricionista consulta clínica y formación.</p> <p><b>Clínica Plenum.</b> Septiembre 2014-actualidad. Dietista-nutricionista consulta clínica.</p> <p><b>Clínica dental Vesalius.</b> Noviembre 2018 - diciembre 2019.Dietista-nutricionista clínica.</p> <p><b>Pádel10z.</b> Octubre 2015 - abril 2019. Dietista-nutricionista deportiva</p> <p><b>Príncipe SPORt's.</b> Junio 2010-junio 2013. Dietista-nutricionista deportiva y clínica.</p>
<b>CV INVESTIGACIÓN:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Proyecto de Innovación Docente Humanizando la atención sanitaria "humanizAS" (Universidad de Valladolid). 2022-Actualidad. PID 22-23_069</li><li>- Proyecto de Innovación Educativa. Plataformas digitales sobre nutrición y salud al alcance de todos "NuTICion"</li></ul>

(Universidad Europea Miguel de Cervantes). 2023-2024. PIE 12-2324

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura dietoterapia es una asignatura obligatoria que se imparte durante el primer semestre en el cuarto curso del grado en nutrición humana y dietética. Con esta asignatura se pretende que el alumno conozca las diferentes intervenciones nutricionales aplicadas a patologías, cómo implementarlas y las indicaciones de las diferentes técnicas de alimentación que se pueden emplear. Otro de los objetivos es que el alumno se familiarice con la terminología médica, las historias clínicas, las prescripciones dietéticas, el funcionamiento de los servicios de dietética y las pautas dietéticas hospitalarias, ya que esto, formará parte de su futuro profesional inmediato.

En la asignatura se estudiará el tratamiento dietético requerido en las distintas enfermedades donde la nutrición y la alimentación tienen una gran importancia en el tratamiento de la patología o en la recuperación del paciente. Se valorarán las necesidades nutricionales del individuo, qué herramientas diagnósticas se aplican y cuáles son las más utilizadas en los ámbitos ambulatorio y hospitalario. En las clases prácticas se evaluarán dietas o enfoques terapéuticos en diferentes supuestos clínicos de pacientes reales.

### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

#### 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

1. Introducción a la dietoterapia. : Concepto, objetivos y ámbito de aplicación. La prescripción dietoterápica.

#### 2. ABORDAJE NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS

1. Dietoterapia de los trastornos metabólicos y endocrinos. : La obesidad, enfermedades cardiovasculares y trastornos del metabolismo de los lípidos
2. Dietoterapia de las patologías digestivas y alteraciones intestinales : Trastornos del esófago y estómago, enfermedad inflamatoria intestinal, síndrome de intestino corto, síndrome de intestino irritable, sobrecrecimiento bacteriano del Intestino Delgado y trastornos relacionados con el gluten.
3. Dietoterapia de las patologías del hígado y el páncreas : Hepatopatías y cirrosis. Pancreatitis y cáncer de páncreas. Fibrosis quística. Diabetes Mellitus.
4. Dietoterapia de las alergias e intolerancias alimentarias : Intolerancia a los hidratos de carbono: lactosa, sacarosa, fructosa, galactosa. Galactosemia. Otras intolerancias (histamina).
5. Patologías específicas : Trastornos neurológicos: parálisis cerebral, enfermedad de Parkinson. Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica. Enfermedades del sistema endocrino: tiroides (Hashimoto). Hipertensión arterial, anemias, osteoporosis y otras enfermedades.

#### 3. DIETOTERAPIA EN SITUACIONES ESPECÍFICAS

1. Soporte nutricional avanzado. : Nutrición enteral y parenteral. Dietas exploratorias para pruebas diagnósticas. Soporte nutricional en el paciente crítico y en el paciente con cáncer.

### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se utilizarán el proyector y la pizarra para la exposición de las clases como recurso de aprendizaje. El material se pondrá a disposición de los estudiantes en la plataforma Moodle una vez sea impartido en las clases presenciales.

También se utilizarán recursos audiovisuales para el apoyo de las clases cuando sea necesario. Además se utilizará el material profesional específico para trabajar el contenido práctico de la asignatura, así como los casos reales para la aplicación de los contenidos teóricos impartidos.

## 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:

- SC1.1\_ Subcompetencia\_ Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.2\_ Subcompetencia\_ Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- SC1.3\_ Subcompetencia\_ Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- SC1.4\_ Subcompetencia\_ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.6\_ Subcompetencia\_ Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- SC1.8\_ Subcompetencia\_ Planificar y llevar a cabo programas de educación intervención dietético-

nutricional en pacientes oncológicos a lo largo de todo el proceso de la enfermedad.

- SC2.1\_ Subcompetencia\_ Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- SC2.2\_ Subcompetencia\_ Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- SC2.3\_ Subcompetencia\_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- 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.
- SC3.1\_ Subcompetencia\_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC5.2\_ Subcompetencia\_ Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3\_ Subcompetencia\_ Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CO1.3\_ Conocimiento\_ Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CO1.4\_ Conocimiento\_ Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CO1.9\_ Conocimiento\_ Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico.
- CO2.9\_ Conocimiento\_ Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CO2.10\_ Conocimiento\_ Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- 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.
- HD1.2\_ Habilidad o destreza\_ 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.
- HD1.3\_ Habilidad o destreza\_ Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- HD1.6\_ Habilidad o destreza\_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7\_ Habilidad o destreza\_ 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.
- HD1.8\_ Habilidad o destreza\_ Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- HD1.9\_ Habilidad o destreza\_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD1.10\_ Habilidad o destreza\_ Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD2.3\_ Habilidad o destreza\_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4\_ Habilidad o destreza\_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- HD4.3\_ Habilidad o destreza\_ Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas

adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

- HD4.4\_ Habilidad o destreza\_ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- 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.
- HD5.3\_ Habilidad o destreza\_ 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.
- 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
- CT1.2\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CT2.2\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CT2.4\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.
- 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.
- CT4.4\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- L. Kathleen Mahan (2017): KRAUSE Dietoterapia 14º Edición. Elsevier. ISBN: 9788491130840
- J. Salas- Salvador (2019): Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier. ISBN: 9788491133032
- Miguel Montoro y Vanesa Bernal (2017): Consecuencias nutricionales de las enfermedades digestivas.. Elsevier. ISBN: 9788491131687

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- M. A. Rubio, M.D. Ballesteros, A. Sánchez Pernaute, A.J. Torres (2005): Manual de Obesidad Mórbida. Panamericana. ISBN: 9788498358476
- D. A. de Luis Román, D. Bellido Guerrero, P.P. García Luna, G. Olivera Fuster (2017): Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo.. Aula Médica. ISBN: 9788478856213

### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Sociedad Española de Patología Digestiva](https://sepd.es/inicio)(https://sepd.es/inicio)

Web de la Sociedad Española de Patología Digestiva

[Sociedad Española de Enfermedad Celíaca](https://seec.es/)(https://seec.es/)

Web de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca

[Protocolos de Alergología e Inmunología Clínica](https://www.aeped.es/documentos/protocolos-alergologia-e-inmunologia-clinica)(https://www.aeped.es/documentos/protocolos-alergologia-e-inmunologia-clinica)

Web de la Asociación Española de Pediatría

[Sociedad Española de Cardiología](https://secardiologia.es/)(https://secardiologia.es/)



Web de la Sociedad Española de Cardiología

#### OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

El profesorado facilitará las referencias bibliográficas complementarias y de lectura obligatoria a lo largo de la asignatura, a través del campus virtual.

## 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 desarrollará la parte teórica mediante sesiones de 50 minutos de duración (aproximadamente), reservando los últimos minutos para cuestiones de los alumnos. Se podrá hacer uso de presentaciones y vídeos, para exponer los conocimientos de la materia. Se fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión, con la finalidad de obtener un mayor aprovechamiento de la clase.

#### MÉTODO DIALÉCTICO:

Se llevará a cabo a través de la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases de teoría, así como en los casos prácticos o situaciones expuestas y la intervención de éstos a través del diálogo y 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: Presentación de la asignatura y Bloque I (tema 1)

Actividades formativas: clase presencial.

SEMANA 2-4: Bloque II (tema 2)

Actividades formativas: clase presencial, seminario, estudio práctico, trabajo en grupo, Problem Based Learning, presentación de trabajos.

SEMANA 5-8: Bloque II (tema 3 y 4)

Actividades formativas: clase presencial, seminario, trabajo en grupo, Problem Based Learning, presentación de trabajos, actividades complementarias, estudio teórico, estudio práctico, evaluación parcial.

SEMANA 9-13: Bloque II (tema 5 y 6)

Actividades formativas: clase presencial, seminario, trabajo en grupo, Problem Based Learning, presentación de trabajos, trabajos teóricos, trabajos prácticos.

SEMANA 14-15: Bloque III (tema 7)

Actividades formativas: clase presencial, seminario, trabajo en grupo, Problem Based Learning, presentación de trabajos, actividades complementarias, estudio teórico, estudio práctico, evaluación.

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

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías. Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido. La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

*Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.*

#### 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
Actividades y casos prácticos				X			X	X			X			X	X	X	X	X
Examen parcial								X								X	X	X

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

La evaluación de la asignatura estará compuesta de diferentes pruebas de evaluación, y se compondrá de dos partes: evaluación de la parte teórica y evaluación de la parte práctica.

**Evaluación de la parte teórica:** 60% de la nota.

Estará formada por dos exámenes:

- 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: 40-60% de la nota final. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test y podrá tener contenido visto en las prácticas.

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 40% 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 60% 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.

**Evaluación de la parte práctica:** 40% de la nota.

Estará compuesto por dos partes:

- Informe de prácticas: 30% de la nota final. Este informe de prácticas estará compuesto por una batería de casos clínicos, que habrá que resolver, entregar y presentar en grupo en las horas de clase. Las prácticas de la asignatura consistirán en la resolución de casos clínicos basados en la teoría, que tendrán que realizarán en grupo y deben ser expuestos en clase para debatir. Al inicio de curso, se formarán los grupos que se mantendrán durante todo el cuatrimestre.

Para aprobar el informe de prácticas, es necesario entregar **TODOS** los casos clínicos y que la nota media de los casos sea igual o superior a 5. A esa nota media se le aplicará el 30%.

La nota será igual para todos los miembros del grupo, pudiendo haber pequeñas diferencias por la exposición de los casos o suspenso por parte de aquellos componentes del grupo que no hayan participado equitativamente y de forma activa en la realización de las prácticas, para ello se deberá presentar un Portfolio de las tareas ejecutadas por cada alumno y firmado por todos los componentes del grupo.

En el caso de no entregar alguno de los casos clínicos, tendrán que presentarse los que falten antes del día de la fecha del examen de convocatoria ordinaria (tal y como se indicará en MOODLE).

- Caso clínico individual (será la parte de examen práctico): 10% de la nota final. Tendrá que resolverse en clase un caso clínico, similar a los vistos durante las prácticas de la asignatura, de manera individual. Este caso corresponde a la evaluación de la parte práctica de la asignatura en el examen final.

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura y que apruebe por separado

las dos partes de la asignatura, la teoría y la práctica.

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la extraordinaria se evaluará la parte teórica y práctica por separado y es necesario tener aprobadas las dos partes para superar la asignatura. En ambos casos, se guardarán las partes aprobadas en convocatoria ordinaria, excepto el examen parcial que, de no aprobar en convocatoria ordinaria, tendrá que presentarse con toda la teoría a la extraordinaria.

#### Evaluación de la parte teórica:

Al alumno que tenga que presentarse al examen en la convocatoria extraordinaria, y tenga aprobada la parte práctica en convocatoria ordinaria, se le guardará la nota de los casos prácticos, pero **NO** se le guardará la nota del examen parcial.

- Examen final: 60% de la nota final. En el caso de haber suspendido el examen final y aunque se haya aprobado el examen parcial, el alumno/a deberá examinarse en el examen de la convocatoria extraordinaria de la totalidad de la asignatura. Por eso, el examen de convocatoria extraordinaria, al estar compuesto de dos exámenes de ordinaria, supondrá un 60% de la nota final. Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5, no se hace media entre las partes del examen.

#### Evaluación de la parte práctica:

El alumno que haya suspendido la parte práctica en convocatoria ordinaria, pero haya aprobado el examen, se le guardará la nota de la parte teórica en extraordinaria y solo tendrá que presentarse a la parte práctica, que se evaluará de la siguiente manera:

- Informe de prácticas: 30% de la nota final. En el caso de no haberlo entregado o aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno/a deberá entregar un nuevo informe de prácticas con nuevos casos clínicos, pero en este caso, de manera individual.
- Caso clínico individual: 10% de la nota final. En el caso de no haberlo aprobado en la convocatoria ordinaria (en el examen final), el alumno/a deberá entregar un nuevo caso clínico individual el día de la

fecha de examen.

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura y que apruebe por separado las dos partes de la asignatura, la teoría y la práctica.

#### SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

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