

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b> Dietética I
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b> Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>GRUPO:</b> 1819-01
<b>CENTRO:</b> Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b> Obligatorio
<b>ECTS:</b> 6,0
<b>CURSO:</b> 3º
<b>SEMESTRE:</b> 1º Semestre
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b> Castellano

## DATOS DEL PROFESOR

<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b> Rocío Estévez Santiago
<b>EMAIL:</b> @uemc.es
<b>TELÉFONO:</b> 983 00 10 00
<b>CV DOCENTE:</b> Colaboración docente en asignaturas relacionadas con la nutrición en los grados de Farmacia, Nutrición y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Gastronomía, en diversas universidades (UCM, UFV, Universidad de Panamá...)
<b>CV PROFESIONAL:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación Nacional del Programa Thao-Salud infantil en la Fundación Española de la Nutrición (FEN) (Mayo 2009 - junio 2011)</li> <li>• Colaboradora docente en el Dpto. Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid: 2010-2014</li> <li>• Ayuda predoctoral de la Junta de Ampliación de Estudios del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (2 años de beca+2 años de contrato). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), Madrid (España). Septiembre 2011 - junio 2016.</li> <li>• Contrato como Titulado superior de actividades técnicas y profesionales Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), Madrid (España). Septiembre 2017-marzo 2018.</li> <li>• Profesor Ayudante Doctor en la Universidad Francisco de Vitoria. Grado en Farmacia, doble Grado en Farmacia+Biotechnología y Grado bilingüe de Gastronomía.</li> </ul>
<b>CV INVESTIGACIÓN:</b> Implicación en proyectos de investigación en el campo de la nutrición y ciencia y tecnología de los alimentos a nivel autonómico y nacional, y en colaboración con otros pses iberoamericanos <b>PUBLICACIONES:</b> orcid.org/0000-0001-6121-7703 <b>ARTÍCULOS EN REVISTAS INDEXADAS</b> Beltrán de Miguel B, ESTÉVEZ SANTIAGO R, Cuadrado Vives C, Jiménez S, Olmedilla Alonso B. Markers of lutein and zeaxanthin status in two age groups of men and women: dietary intake, serum concentrations, lipid profile and macular pigment optical density. Nutrition Journal, 2014; 13 (52):1-11. DOI: 10.1186/1475-2891-13-52 (Q2) Beltrán de Miguel B, ESTÉVEZ-SANTIAGO R, Olmedilla Alonso B. Assessment of dietary vitamin A intake (retinol, α-carotene, β-carotene, β-cryptoxanthin) and its sources in the National Survey of Dietary Intake in Spain (2009-2010). International Journal of Food Sciences & Nutrition, 2015; 66(6):706-712. DOI: 10.3109/09637486.2015.1077787 (Q3)

Gómez Santos SP, ESTÉVEZ SANTIAGO R, Palacios Gil-Antuñano N, Leis Trabazo MR, Tojo Sierra R, Cuadrado Vives C, Beltrán de Miguel B, Ávila Torres JM, Varela Moreiras G, Casas Esteve R. Thao-Child Health Programme: community based intervention for healthy lifestyles promotion to children and families: results of a cohort study. *Nutrición Hospitalaria*, 2015; 32(6):2584-2587 DOI:10.3305/nh.2015.32.6.9736 (Q3)

ESTÉVEZ SANTIAGO R, Olmedilla Alonso B, Fernández Jalao I. Bioaccessibility of provitamin A carotenoids from fruits: application of a standardised static in vitro digestion method. *Food and Function*, 2016.7, 1354-1366 DOI: 10.1039/c5fo01242b. (Q1)

Trancoso Reyes N, Bello Pérez LA, Morales Castro J, ESTÉVEZ SANTIAGO R, Olmedilla-Alonso B. Effect of the pre-treatment of physicochemical and structural properties, and the bioaccessibility of  $\beta$ -carotene in sweet potato flour. *Food Chemistry*, 2016; 200:199-205. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.01.047. (Q1)

ESTÉVEZ SANTIAGO R, Beltrán de Miguel B, Olmedilla-Alonso B. Assessment of dietary lutein, zeaxanthin and lycopene intakes and their sources in the National Survey of Dietary Intake in Spain (2009-2010). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2016. 67(3):305-313. DOI: 10.3109/09637486.2016.1147020 (Q3)

ESTÉVEZ SANTIAGO R, Olmedilla-Alonso B, Beltrán de Miguel B, Cuadrado Vives C. Lutein and zeaxanthin supplied by red /orange foods and fruits are more closely associated with macular pigment optical density than those from green vegetables: a study of food source and color in Spanish subjects. *Nutrition Research* 2016. 36 (11): 1210-1221. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.nutres.2016.09.007> (Q2)

Olmedilla-Alonso,B; Estévez-Santiago, R; Silván, JM; Sánchez-Prieto,M; de Pascual Teresa, S. Effect of long-term xanthophyll and anthocyanin supplementation on lutein and zeaxanthin serum concentrations and macular pigment optical density in postmenopausal women. *Nutrients* 2018, 10, 959; doi:10.3390/nu10080959 (Q1)

#### LIBROS Y CAPÍTULOS DE LIBRO

- Hábitos alimentarios y evaluación del estado nutricional de población inmigrante en Villanueva de la Cañada (Madrid, España). Ávila Torres J.M, Beltrán de Miguel B, del Pozo de la Calle S, ESTÉVEZ SANTIAGO R, Jerez Fernández A, Martínez Galdeano L, Ruiz Moreno E, Cuadrado Vives C. Ed. Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada (España, 2011). I.S.B.N.: 978-84-606-5231-1.
- Estimación de la ingesta de carotenoides en la dieta. (Capítulo 19). En: Carotenoides en agroalimentación y salud. Olmedilla-Alonso, B. Estévez-Santiago, R. Editorial Terracota, SA de CV/México. 2017. ISBN: 978-84-15413-35-6.
- Biodisponibilidad de carotenoides, factores que la determinan y métodos de estimación. (Capítulo 26). En: Carotenoides en agroalimentación y salud. Meléndez Martínez AJ; Pérez-Gálvez A; Roca M; Estévez-Santiago R; Olmedilla-Alonso B; Mercadante AZ; Ornelas-Paz JJ. Coordinador: A.J. Meléndez-Martínez. Editorial Terracota, SA de CV/México. 2017. ISBN: 978-84-15413-35-6.
- Fruit and vegetable intake and the macular pigment optical density. En: Handbook of Nutrition, Diet, and the Eye, Second edition. Begoña Olmedilla-Alonso, Rocío Estévez-Santiago. Editorial: Elsevier. En Prensa

#### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

##### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La alimentación es el conjunto de acciones mediante las cuales se proporcionan alimentos al organismo y contempla desde la selección de alimentos hasta su cocinado y su ingestión. Para mantener una alimentación adecuada, el conjunto de alimentos que ingerimos debe cubrir las necesidades de nuestro organismo y aportar componentes promotores de salud que aumenten la esperanza y calidad de vida. Éste va a variar en función de las necesidades individuales, disponibilidad de alimentos, cultura, religión, situación socioeconómica, aspectos psicológicos, publicidad, moda, etc.

Estas diferentes combinaciones de alimentos aportan al organismo sustancias que denominamos nutrientes, que necesitamos para el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades. El estudio de los procesos mediante los cuales el organismo los incorpora, transforma y utiliza estos nutrientes es la nutrición.

Una ciencia íntimamente relacionada con la alimentación y la nutrición es la Dietética, ya que ésta se ocupa de evaluar la idoneidad de las dietas, formular recomendaciones para mejorarlas, modificarlas con fines terapéuticos, etc. Así podemos definir la dietética como la ciencia o el arte que estudia las dietas y los patrones alimentarios y su relación con la salud.

Esta asignatura es fundamental para el desarrollo completo de un dietista nutricionista, ya que le permitirá trasponer a la realidad de la alimentación diaria de individuos o colectivos, todos los conocimientos aprendidos en cursos anteriores.

Los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales incluidos en esta asignatura tienen su base en aquellos aprendidos en asignaturas de cursos anteriores como las relacionadas con fisiología, bromatología, y nutrición.

#### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

##### 1. Bloque único

1. UNIDAD DIDÁCTICA 1: Definición y objetivos de la dietética. Nutrientes I: Macronutrientes : Alimentos y nutrientes. definición y clasificación. Funciones.
2. UNIDAD DIDÁCTICA 2: Nutrientes II: Micronutrientes : Micronutrientes. Funciones y características e ingesta adecuada
3. UNIDAD DIDÁCTICA 3: Otros componentes de los alimentos: Agua, fibra y compuestos bioactivos. : Componentes de los alimentos. Fibra y sus potenciales efectos sobre la salud. Hidratación. Compuestos bioactivos, su clasificación y las relaciones con la salud.
4. UNIDAD DIDÁCTICA 4: Grupos de alimentos. Valor nutricional e importancia dietética : Estudio de los alimentos clasificados por grupos: cereales y derivados, leche y derivados, huevos, azúcares y dulces, verduras y hortalizas, frutas, frutos secos, carnes y derivados, pescados, crustáceos y moluscos, condimentos y aperitivos y bebidas. Valor dietético.
5. UNIDAD DIDÁCTICA 5: Otros tipos de alimentos: alimentos enriquecidos y complementos alimenticios. : Nutrientes, alimentos y beneficio de la salud.
6. UNIDAD DIDÁCTICA 6: Recomendaciones dietéticas. : Recomendaciones en alimentación. IR, RDA y Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA)
7. UNIDAD DIDÁCTICA 7: Análisis de la ingesta alimentaria. : Evaluación de la dieta. Técnicas de recogida de datos, metodología y herramientas para evaluar la dieta.

#### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en la presente asignatura 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.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE06. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- 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 relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE26. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

#### 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
- Evaluar estado nutricional de un individuo o colectivo particular.
- Conocer y manejar las diferentes tablas de composición de alimentos y los recursos informáticos necesarios

#### BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). (2010): Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española.. Ed. Universidad de Navarra. S.A. ISBN: 9788431326807
- Fundación Española de la Nutrición. (2009): La alimentación española. Características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta. . Ed. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. . ISBN: 978-84-491-0805-1
- Gil Hernández, A. (2017. ): Tratado de Nutrición. 2ª Edición. Ed. Médica Panamericana. ISBN: 9788491101901
- SENC Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. (2016): Guías Alimentarias para la Población Española.. SENC Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. . ISBN: versión On-line ISSN 1699-5198versión impresa ISSN 0212-1611
- Moreiras et al. (2018): Tablas de composición de alimentos. 19ª edición . Ediciones pirámide . ISBN: 978-84-368-3947-0

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Kellogg España ( 2013): Manual Práctico de Nutrición y Salud. Kellogg España. ISBN: 8492848359, 9788492848355
- Mataix J. (2009): Nutrición y alimentación humana.. Editorial Ergon. ISBN: 978-84-8473-664-6

#### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Sociedad Española de Nutrición \(SEN\)](http://www.sennutricion.org/es/inicio)(<http://www.sennutricion.org/es/inicio>)

Web de consulta de interés sobre alimentación y nutrición con rigor científico

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

Web de consulta de interés sobre alimentación y nutrición con rigor científico

[Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)

([AECOSAN](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm))([http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan\\_nutricion.htm](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm))

Web del organismo oficial de seguridad alimentaria español

[European Food Safety Agency \(EFSA\)](http://www.efsa.europa.eu/)(<http://www.efsa.europa.eu/>)

Web del organismo de la Unión Europea encargado de la seguridad alimentaria y nutrición

[Fundación Española de la Nutrición](http://www.fen.org.es/)(<http://www.fen.org.es/>)

Fundación para la divulgación de información sobre alimentos y nutrición

[The European Food Information Council \(EUFIC\)](http://www.eufic.org/index/es)(<http://www.eufic.org/index/es>)

Web oficial del Consejo Europeo de información alimentaria

[Codex Alimentarius](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/)(<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>)

Web del Organismo Oficial Codex Alimentarius formado a partir de la OMS (Organización Mundial de la Salud) y la FAO (Fundación para la alimentación y el desarrollo)

#### OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Documentos online:

<http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM009020.pdf>

### 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.

#### **EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:**

**Evaluación continua** 60%

**Evaluación final** 40%

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.

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 se desarrollarán según se indica y, para ser evaluados, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha indicada y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán casos entregados posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios de extensión máxima.
- 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 materia.
- Los casos presentados en grupo se evaluarán de forma grupal y por lo tanto la nota establecida para el caso será de aplicación a todo el grupo.
- 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.

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 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.

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.

#### **EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

**Evaluación continua** 60%

**Evaluación final** 40%

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 la pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria. En la convocatoria extraordinaria, el estudiante podrá obtener la máxima calificación.

En la convocatoria extraordinaria el estudiante podrá entregar aquellas actividades que haya suspendido (con calificación menor que 5) o que no haya presentado durante la evaluación continua, a excepción de la actividad de evaluación de debate cuya nota se guarda dado que en la convocatoria extraordinaria no se puede planificar este tipo de actividad de evaluación. El plazo de presentación se dará a conocer con suficiente antelación para permitir la entrega y revisión docente antes de las pruebas finales de esta convocatoria. El profesor, podrá sustituir las actividades en aquellos casos en los que no sea posible reproducir la situación de aprendizaje planteada durante el periodo ordinario (por ejemplo, debates). Asimismo, en la convocatoria extraordinaria, podrá realizar la prueba de evaluación final en caso de no haberla superado en la convocatoria ordinaria.

Por tanto, en 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.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario aprobar tanto las actividades de evaluación establecidas por el profesor como la prueba de evaluación final para superar la asignatura.

#### SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Escalas de actitudes	5%
Pruebas de respuesta corta	20%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	30%
Pruebas objetivas	20%
Técnicas de observación	5%
Trabajos y proyectos	20%