

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Dietética I

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

GRUPO: 2526-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

SEMESTRE: 1º 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: PAULA CRESPO ESCOBAR

EMAIL: pcrespoe@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Jueves a las 16:00 horas

CV DOCENTE:

FORMACIÓN ACADÉMICA:

- Postgrado en Dirección y Gestión de Proyectos por la Universidad Politécnica de Valencia
- Doctora por la Universidad de Valencia, en el programa de Doctorado de Medicina
- Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria por la Universidad de Valencia
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia
- Formación continuada en nutrición pediátrica y gastroenterología

EXPERIENCIA DOCENTE:

- Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC
- Profesora del Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria de la UEMC
- Docente en el Máster online en Avances en Gastroenterología y Hepatología Pediátrica de la Universidad Cardenal Herrera CEU.

CV PROFESIONAL:

- 2019 - actualmente, Coordinadora de la Unidad de Nutrición y Obesidad del Hospital Campo Grande de Valladolid.
- 2010-2018- Dietista-Nutricionista del Servicio de Gastroenterología Pediátrica, Hospital Universitari i Politècnic La Fe de Valencia, actividad asistencial compaginada con actividad investigadora en el Instituto de Investigación Sanitaria La Fe.

CV INVESTIGACIÓN:

- 2015-2019: Nutricionista en el Proyecto Europeo: MyCyFAPP “Innovative approach for self-management and social welfare of Cystic Fibrosis patients in Europe: development, validation and implementation of a telematics tool”. Financiado por la Unión Europea dentro del Framework Programme for Research and Innovation HORIZON2020
- 2015: Estancia en Massachusetts General Hospital de Boston. Participación en el Proyecto CDGEMM: “Celiac Disease Genomic Environmental Microbiome and Metabolic Study” Coordinado por: Harvard Medical School & MassGeneral Hospital for Children.
- 2013-2017: Colaboración investigadora en el Proyecto Internacional Early Nutrition Project: “EarlyNutrition.

Long-term effects of early nutrition on later health”, en el grupo de trabajo de "Integración estratégica y desarrollo de nuevas recomendaciones nutricionales" y en el grupo de "Revisión de las recomendaciones nutricionales infantiles actuales y desarrollo de nuevas guías basadas en la evidencia"

- 2010-2015: Nutricionista del Proyecto Europeo Prevent-CD. Financiado por la Unión Europea dentro del Sixth Framework Programme (FP6-2005-FOOD-4B-36383-PREVENTCD). Coordinado por: Leiden University Medical Centre.
- 2010-2011: Investigadora en el proyecto FIS “Factores ambientales de riesgo asociados a la Enfermedad Celiaca y otras Enfermedades Autoinmunes en población con susceptibilidad genética” Financiado por: Instituto de Salud Carlos III
- Desde 2018: Miembro del Comité de Ética de la “European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition” (ESPGHAN)
- Desde 2018: Miembro del Comité de Gastroenterología de la “European Federation of the Association of Dietitians” (EFAD)
- Desde 2016: Vocal de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca
- Desde 2017: Miembro del Comité “Allied Health Professional” de la ESPGHAN
- Numerosas publicaciones en revistas científicas de alto factor de impacto, como The New England Journal of Medicine y la American Journal of Clinical Nutrition, entre otras.
- Ponente en numerosos congresos nacionales, europeos e internacionales relacionados con nutrición.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Uno de los campos de actuación del dietista-nutricionista es el ámbito clínico, donde se engloba tanto el abordaje nutricional de determinadas patologías como el de población sana. De hecho, la sociedad actual cada vez está más interesada y concienciada sobre la importancia de mantener unos hábitos dietéticos saludables y alcanzar un estado óptimo de salud. Por eso, ante la creciente demanda, se hace necesaria la existencia de profesionales que desarrollen su actividad en este campo, asesorando y orientando a la población para conseguir este objetivo.

Sin embargo, para que los dietistas-nutricionistas puedan ofrecer este servicio a la sociedad, es necesario que los profesionales posean conocimientos básicos sobre acerca del funcionamiento del cuerpo humano en condiciones de salud y enfermedad, y del papel de la alimentación en ambos procesos, conceptos que se estudian en la asignatura de Nutrición II de 2º curso. Pero también, es fundamental que conozcan las diferentes metodologías para la confección de dietas y planificación de menús, que estén familiarizados con los objetivos nutricionales poblacionales, las guías alimentarias, tablas de composición de alimentos y la práctica dietética en población sana. Todos estos conocimientos son los que el alumno podrá adquirir en la asignatura de Dietética I.

La asignatura Dietética I se centra en individuos sanos, y permitirá al alumno adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para poder confeccionar dietas y menús en otro tipo de poblaciones (con determinadas patologías, grupos de riesgo, situaciones fisiológicas especiales, etc), que se tratarán en asignaturas posteriores. En definitiva, con esta asignatura se pretende que el estudiante conozca las necesidades nutricionales de la población y como ajustarlas en una dieta equilibrada y variada, para que posteriormente, sea capaz de interpretar y aplicar estos conocimientos en el ejercicio profesional. Así mismo, esta asignatura también facilitará a los alumnos la superación del Practicum, ya que en muchas ocasiones, las prácticas externas se desarrollan en el ámbito clínico de individuos o colectivos, donde el estudiante debe aplicar su capacidad para desarrollar funciones asistenciales orientadas a la alimentación, ayudando a las personas o grupos de personas sanas a planificar dietas saludables y dando solución a problemas similares a los que se han desarrollado en esta asignatura. Todos estos conocimientos son los que se desarrollarán a lo largo de la asignatura Dietética I.

Por último, para la mejor comprensión de la asignatura, es recomendable que alumno haya superado otras asignaturas como Fisiología, Bromatología, Nutrición I y Nutrición II.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Introducción a la dietética**
 1. Conceptos generales de dietética
 2. El etiquetado nutricional
 3. Alimentos dietéticos, Nutraceuticos y funcionales
2. **Necesidades nutricionales y Recomendaciones dietéticas:** Análisis de la ingesta alimentaria. Encuestas alimentarias. Calidad alimentaria
 1. Ingestas dietéticas de referencia y raciones diarias aconsejadas
 2. Guías alimentarias
 3. Uso aplicado de Tablas de Composición de Alimentos y Bases de datos Nutricionales
 4. Herramientas para el análisis de la ingesta alimentaria
 5. Aplicación práctica del bloque: Los alumnos realizarán diferentes prácticas relacionadas con los temas anteriores para familiarizarse con el uso y manejo de las distintas herramientas
3. **Práctica dietética:** Herramientas para la realización de dietas individualizadas. Factores que influyen en la adecuación y diseño de una dieta.
 1. El menú como unidad dietética
 2. Herramientas para la elaboración de dietas
 3. Sistemas de planificación dietética: raciones, equivalencias e intercambios
 4. Elaboración de dietas individualizadas
 5. Entrevista clínica
 6. Aplicación práctica del bloque: Los alumnos realizarán diferentes prácticas relacionadas con los temas anteriores para familiarizarse con el uso y manejo de las distintas herramientas

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Este contenido puede verse modificado con el objetivo de profundizar más en algunos aspectos relevantes para el ejercicio profesional, o por causas ajenas al profesor. En ambos casos, los alumnos serán debidamente informados.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se utilizará el proyector y la pizarra para la exposición de las clases como recurso de aprendizaje, el material será colgado 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. Se utilizará material profesional específico para trabajar el contenido práctico de la asignatura, así como el ordenador y recursos informáticos para las clases prácticas de aplicación de los contenidos teóricos.

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.
- 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.
- SC2.6_ Subcompetencia_ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- SC3.1_ Subcompetencia_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la

intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

- 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
- 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.
- CO2.1_ Conocimiento_ Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CO2.7_ Conocimiento_ Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CO2.9_ Conocimiento_ Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- 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.
- HD1.6_ 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.
- HD2.1_ Habilidad o destreza_ Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- 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.
- HD4.1_ Habilidad o destreza_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- 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.
- HD5.5_ 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
- 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:

- J. Salas-Salvador, (2019): Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier. ISBN: 9788491133032
- Angela Christaki (20218): Career paths : nutrition & dietetics. . ISBN: 9781471572210
- Francisco José Ojuelos Gómez (2024): Formación jurídica y extra-sanitaria para el grado de nutrición humana y dietética. Amarante. ISBN: 978-84-127984-9-4
- María Dolores Ruiz López (2010): Guía para estudios dietéticos : álbum fotográfico de alimentos. . ISBN: 978-84-338-5167-3

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L y Cuadrado C. (2016): Tablas de composición de alimentos. Pirámide. ISBN: 978-84-368-3947-0
- Russolillo G y Marques I. (2008): Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús. . ISBN: 978-8461534623

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España.](http://www.bedca.net) (http://www.bedca.net)

Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España.

[Tablas de Composición de Alimentos en Europa](http://www.fao.org/infoods/cost99inventory.doc)(http://www.fao.org/infoods/cost99inventory.doc)

Listado de Tablas de Composición de Alimentos en Europa

[The International Network of Food Data System](http://www.fao.org/infoods/index_es.stm)(http://www.fao.org/infoods/index_es.stm)

INFOODS (Red Internacional de Sistemas de Datos sobre Alimentos)

[EuroFIR Food composition databases](http://www.eurofir.net)(http://www.eurofir.net)

Red Europea de Recursos de Información sobre Alimentos

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:

La asignatura de Dietética I, está planificada en quince semanas para el desarrollo de todos los contenidos de la asignatura, tanto de clases teóricas, prácticas, presentación de trabajos y seminarios, y pruebas de evaluación final.

SEMANA 1-3: Presentación de la asignatura y Bloque I (Temas 1-3)

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, seminario y clase práctica en el aula.

SEMANA 4-7: Bloque II (Temas 4-8)

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, trabajo grupal en el aula y clases prácticas en el aula. Evaluación parcial.

SEMANA 7-15: Bloque III (Temas 9-14)

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, seminario, clases prácticas en el aula y actividades complementarias.

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

TUTORÍAS:

- Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la 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 puede verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

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
Práctica en el aula						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.

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

- **Prácticas en el aula:** 40% de la nota final. Al ser una asignatura muy práctica, un 40% de la nota corresponderá a 3 prácticas obligatorias en el aula (10% práctica 1, 10% práctica 2 y 20% práctica 3), que tendrán que realizarse y entregarse el día y fecha indicados por la profesora. Para aprobar el informe de prácticas y obtener el 40% de la nota, es necesario entregar y aprobar todas las prácticas. En el caso de no realizarlas, tendrá que examinarse de las prácticas suspendidas o no entregadas en convocatoria extraordinaria. Se guardarán las notas de las prácticas aprobadas.
- **Examen parcial:** 30% de la nota final. Se realizará un examen parcial que elimina materia. El examen podrá estar formado por preguntas tipo test, preguntas cortas o preguntas largas. Para superar el examen la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5. La nota de este examen se guarda para el examen final de la convocatoria ordinaria pero no para el de la extraordinaria.
- **Examen final:** 30 o 60% de la nota final. Podrá estar compuesto por un caso práctico, preguntas largas, preguntas cortas y preguntas tipo test.
 - Si el alumno ha aprobado el examen parcial, no tendrá que examinarse de esa materia en el examen final. En ese caso, el examen valdrá un 30% de la nota.
 - Si el alumno NO ha aprobado el examen parcial, podrá recuperar esa parte de la materia en el examen final. En ese caso, el examen valdrá un 60% de la nota porque está compuesto por 2 partes.
 - Para aprobar el examen debe sacar al menos un 5 sobre 10 en el examen total, no se hará medias entre las partes del examen.

La nota final de la asignatura se corresponde a la suma de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado, excepto del examen parcial.

La puntuación de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria. Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables.

- **Actividades prácticas:** 40% de la nota final. Los alumnos que no hayan aprobado todas las actividades prácticas durante la convocatoria ordinaria, tendrán que examinarse de nuevo en convocatoria extraordinaria. Se guardarán las notas de las actividades aprobadas y tendrán que examinarse de las suspendidas o no entregadas. Para aprobar la asignatura en convocatoria extraordinaria tienen que tener aprobadas las 3 actividades prácticas.
- **Examen final:** 60% de la nota final. En el caso de no haber aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno irá con las dos partes de la asignatura a la convocatoria extraordinaria. En este caso, el examen, al ser dos partes, supondrá el 60% de la nota.

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 y además, que apruebe el examen final.

Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:

*La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

*Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.

*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 (%)
Ejecución de prácticas		40%
Pruebas escritas		60%