

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Nutrición Comunitaria

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: 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: PAULA CRESPO ESCOBAR

EMAIL: pcrespoe@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes a las 15:00 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:

ACTIVIDAD 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 Politécnic 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
- Desde 2015: 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. Longterm 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 y ponente en numerosos congresos nacionales, europeos e internacionales relacionados con nutrición

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Nutrición Comunitaria es una asignatura clave en el desarrollo profesional del dietista-nutricionista. Concretamente, se basa en la aplicación a nivel comunitario y/o grupos de población, de los conocimientos adquiridos a lo largo de toda la carrera sobre promoción de la salud y hábitos de vida saludables. Es una asignatura enfocada para trabajar a nivel colectivo a través de la participación comunitaria, no tanto a nivel individual, aunque en algunos tipos de intervención también se requiera el trabajo individualizado.

En esta asignatura se adquirirán los conocimientos y herramientas necesarias para desarrollar, ejecutar y planificar proyectos de nutrición comunitaria basados en los principios de educación nutricional y en los contenidos vistos en a lo largo de la carrera. Se recomienda que los alumnos hayan superado previamente las siguientes asignaturas: Nutrición I, Nutrición II, Dietética I y Educación Nutricional.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. INTRODUCCIÓN

1. Conceptos básicos, áreas de actuación y equipos de trabajo.
2. Educación para la salud.
3. Etiquetado y marketing alimentario: legislación vigente.

2. NUTRICIÓN COMUNITARIA

1. Encuestas nutricionales: selección, diseño, validez y precisión.
2. Estrategias de intervención comunitaria.
3. Proyectos de Nutrición Comunitaria: planificación, fases del programa, intervención, evaluación.
4. Educación nutricional aplicada a Nutrición Comunitaria
5. Intervención nutricional en colectivos vulnerables.
6. Derecho a la alimentación.

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 casos prácticos reales para la 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.
- 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:

- SC1.4_ Subcompetencia_ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.5_ Subcompetencia_ Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- 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.
- SC2.3_ 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.
- SC2.5_ Subcompetencia_ Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- SC2.6_ Subcompetencia_ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- 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.
- CO2.5_ Conocimiento_ Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CO2.8_ Conocimiento_ Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales
- CO2.12_ Conocimiento_ Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- 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.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.9_ Habilidad o destreza_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- 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.
- HD2.2_ Habilidad o destreza_ Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- 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.
- HD5.1_ Habilidad o destreza_ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- 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

- 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.
- CT2.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- 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.
- CT3.3_ 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.
- CT5.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Javier Aranceta Bartrina (2013): Nutrición comunitaria. 3º Edicion. Elsevier Masson. ISBN: 9788445823910
- Francisco José Ojuelos Gómez (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 9788494894138
- José Mataix Verdú (2005): Nutrición para educadores. 2ª ed.. Díaz de Santos. ISBN: 9788479786762

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- J.L Castillo Hernández (2015): Nutrición Comunitaria. Métodos y estrategias.. Elsevier España. ISBN: 9788490228999

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[RENC](http://www.renc.es/)(<http://www.renc.es/>)

Revista Española de Nutrición Comunitaria

[ODA-E](https://www.derechoalimentacion.org/)(<https://www.derechoalimentacion.org/>)

Observatorio del Derecho a la Alimentación en España

[FAO](http://www.fao.org/home/es/)(<http://www.fao.org/home/es/>)

Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura

[SENC](https://www.nutricioncomunitaria.org/es/)(<https://www.nutricioncomunitaria.org/es/>)

Sociedad Española De Nutrición Comunitaria

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 se 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 1-2: Presentación de la asignatura. Temas 1-3

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, seminario y problem based learning

SEMANA 3-7: Temas 4-6

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y problem based learning..

SEMANA 8-11: Temas 7-9

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, clase práctica en el aula y trabajo en grupo
- Actividad colaborativa

SEMANA 12-14: Seminarios con expertos

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, seminario y actividades complementarias
- Evaluación: examen parcial

SEMANA 15: Clases prácticas y presentación de trabajos

- Actividades formativas: clase práctica, seminario, problema based learning, presentación de trabajos grupales.

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 estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primera 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
Examen parcial								X								X	X	
Entrega y defensa del trabajo grupal															X	X	X	X
Actividad colaborativa									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 de la asignatura estará compuesta de diferentes pruebas de evaluación:

- **Examen:** 35% de la nota final. Se hará un examen sobre los contenidos teóricos de la asignatura. En el caso de aprobar, no tendrá que presentarse al examen de la Convocatoria Ordinaria. Si se suspende este examen, el alumno tendrá que presentarse al examen de la convocatoria ordinaria y supondrá el mismo porcentaje sobre la nota final.
- **Actividad colaborativa:** 15% de la nota final. Consistirá en una actividad práctica en colaboración con alumnos de otros cursos, siempre que la planificación del curso académico lo permita. Sino, se desarrollará una práctica simulada.
- **Trabajo grupal.** 50% de la nota final (40% trabajo escrito y 10% exposición oral). El trabajo consistirá en el desarrollo y presentación de un Proyecto de Nutrición Comunitaria aplicado. Las instrucciones precisas estarán disponibles en Moodle. Se tendrá que presentar en formato pdf en Moodle y exponerse en clase.
 - La nota será la misma para todos los integrantes del grupo, salvo en situaciones de no participación y trabajo, debidamente acreditadas por parte del alumno y/o del grupo de trabajo.

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

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno/a que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota de todas las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria. La puntuación y formato de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria, excepto en el caso del trabajo grupal que puede sufrir modificaciones:

- **Examen:** 35% de la nota final. Se hará un examen sobre los contenidos teóricos de la asignatura. En el caso de suspender el parcial y no aprobarlo en la Convocatoria Ordinaria, el alumno tendrá que presentarse al examen de la convocatoria extraordinaria y supondrá el mismo porcentaje sobre la nota final.
- **Actividad colaborativa:** 15% de la nota final. En el caso de no hacerla y/o aprobarla en la Convocatoria Ordinaria, tendrá que volver a presentar un nuevo trabajo similar a la actividad colaborativa en la Convocatoria Extraordinaria.
- **Trabajo grupal.** 50% de la nota final (40% trabajo escrito y 10% exposición oral). En este caso, se pueden dar dos escenarios y, en ambos escenarios, el porcentaje sobre la nota final, será el mismo:
 - Si un grupo suspende o no entrega el trabajo grupal en Convocatoria Ordinaria: tendrán que volver a entregar en Moodle y defender el día de la Convocatoria Extraordinaria, un Proyecto aplicado TODO EL GRUPO. Las instrucciones precisas, estarán disponibles en Moodle. Se tendrá que presentar en formato pdf en Moodle unos días antes de la Convocatoria Extraordinaria y exponerse en clase el mismo día de la Convocatoria.
 - La nota será la misma para todos los integrantes del grupo, salvo en situaciones de no participación y trabajo, debidamente acreditadas por parte del alumno y/o del grupo de trabajo.
 - Si un alumno suspende o no participa en el trabajo grupal en Convocatoria Ordinaria: tendrá que volver a entregar en Moodle y defender el día de la Convocatoria Extraordinaria, un Proyecto aplicado DE MANERA INDIVIDUAL. Las instrucciones precisas, estarán disponibles en Moodle. Se tendrá que presentar en formato pdf en Moodle unos días antes de la Convocatoria Extraordinaria y exponerse en clase el mismo día de la Convocatoria.
 - EXCEPCIÓN: Si hay dos o más alumnos suspensos de manera individual en el trabajo grupal Convocatoria Ordinaria que sean de grupos de trabajo diferentes, tendrán que presentar este trabajo de manera grupal entre ellos.

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 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:

*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		65%
Pruebas escritas		35%