

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Nutrición II

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: 2º

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 15:00 horas

CV 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:

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

ACTIVIDAD PROFESIONAL:

- 2019 - actualmente: Coordinadora de la Unidad de Nutrición y Obesidad del Hospital Campo Grande de Valladolid.
- Anteriormente, 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.

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:

La asignatura de Nutrición II, es una asignatura de conocimientos prácticos en los que se consolidan la formación adquirida en asignaturas anteriores como Anatomía, Fisiología, Bioquímica, y Nutrición I principalmente. Por otro lado, es una asignatura de conocimientos básicos pero imprescindibles para los dietistas-nutricionistas, ya que sienta las bases del conocimiento de las necesidades nutricionales de cualquier persona en todo el ciclo vital, desde el embarazo hasta el envejecimiento. Pero además, se estudian los aspectos prácticos de la valoración del estado nutricional de las personas y las desviaciones de la normalidad por defecto (malnutrición) y por exceso (obesidad). Por lo tanto, en esta asignatura, se proporcionan a los futuros dietistas-nutricionistas las herramientas necesarias para poder detectar posibles problemas relacionados con la nutrición en las diferentes etapas de la vida y ser capaz de corregirlos de manera correcta.

Por eso, los conocimientos aprendidos en la asignatura de Nutrición II son claves y prácticos para el aprendizaje de otras asignaturas como dietética, dietoterapia, educación nutricional y las prácticas externas.

Por último, se recomienda que el alumno haya superado, previamente, los conocimientos y destrezas desarrollados en asignaturas anteriores para superar con éxito la asignatura, en concreto las asignaturas de Anatomía, Fisiología, Bioquímica, y Nutrición I.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **ESTADO NUTRICIONAL**
 1. Conceptos generales: Definiciones. Desviaciones de la normalidad nutricional: malnutrición, obesidad, trastornos de la conducta alimentaria
 2. Valoración del estado nutricional completa: Valoración clínica, Valoración antropométrica y de composición corporal, Valoración analítica
 3. Valoración nutricional en diferentes edades
 4. Herramientas de cribado nutricional
2. **ALIMENTACIÓN EN LA MUJER EN ETAPAS PRECONCEPCIONAL, EMBARAZO Y LACTANCIA** : Necesidades nutricionales en el ciclo vital I
 1. Metabolismo materno y crecimiento fetal
 2. Necesidades nutricionales y estilo de vida en la etapa preconcepcional y durante el embarazo
 3. Principales complicaciones durante el embarazo relacionadas con la alimentación
3. **NUTRICIÓN EN EL NIÑO Y ADOLESCENTE** : Necesidades nutricionales en el ciclo vital II
 1. Lactancia materna, lactancia artificial y alimentación complementaria
 2. Programación nutricional temprana

3. Nutrición en el niño nacido a término y pretérmino
4. Nutrición en la etapa preescolar y escolar
5. Nutrición en la adolescencia
4. **NUTRICIÓN EN EDAD ADULTA Y ENVEJECIMIENTO**
 1. Nutrición en la edad adulta: importancia y enfermedades asociadas
 2. Nutrición en la edad avanzada

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, especialmente para la valoración del estado nutricional, 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.
- 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.
- SC1.4_ 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.
- 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.
- SC2.5_ Subcompetencia_ Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- 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.
- CO1.7_ Conocimiento_ Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.
- CO1.8_ Conocimiento_ Conocer los problemas nutricionales propios de la tercera edad así como las bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en patologías propias de la tercera edad.
- 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.

- HD1.3_ Habilidad o destreza_ Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- HD1.4_ Habilidad o destreza_ Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- HD1.5_ Habilidad o destreza_ Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- 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.
- HD1.14_ Habilidad o destreza_ Aplicar los conocimientos de la antropometría en la evaluación nutricional deportiva.
- 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.
- HD2.5_ Habilidad o destreza_ Relacionar la utilización metabólica de sustratos energéticos con la actividad física y la práctica deportiva.
- 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.
- HD4.5_ Habilidad o destreza_ Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos 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.
- 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

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Angel Gil Hernández (2025): Tratado de nutrición , Tomo I. Medica Panamericana. ISBN: 9788411061667
- Ángel Gil Hernández (2025): Tratado de nutrición , Tomo III. Médica Panamericana. ISBN: 9788411061681
- Consuelo Pedrón Giner (2009): Alimentación y nutrición en pediatría : aspectos básicos . Universidad Autónoma de Madrid. ISBN: 978-84-8344-160-2
- J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano (2010): Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Médica Panamericana. ISBN: 978-84-9835-397-6
- Consuelo López Nomdedeu (2003): Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios : propuestas de actividades prácticas. . ISBN: 84-369-3292-7

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Biblioteca electrónica de la OMS](https://www.who.int/elena/nutrient/es/)(https://www.who.int/elena/nutrient/es/)

Biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales de la OM

[American Academy of Pediatrics](https://www.aap.org/en-us/pages/default.aspx)(https://www.aap.org/en-us/pages/default.aspx)

Página de la Sociedad Americana de Pediatría con recursos sobre nutrición pediátrica

[ESPGHAN](http://www.espghan.org/)(http://www.espghan.org/)

Página de la Sociedad Europea de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica donde se publican guías actualizadas sobre recomendaciones nutricionales en diferentes situaciones del niño

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

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

MÉTODO DIALÉCTICO:

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

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-5: Presentación de la asignatura y Temas 1-5

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

SEMANA 6-9: Temas 6-8

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, actividades prácticas en el aula.
- Evaluación práctica en el aula

- Evaluación parcial

SEMANA 10-13: Temas 9-11

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, trabajos grupales en clase.
- Evaluación práctica en el aula

SEMANA 14-15: Tema 12-15

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, presentación de trabajo, actividades complementarias.
- Evaluación práctica en el aula

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.

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
Evaluación práctica en el aula			X						X					X		X	X	X
Examen parcial								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:

- **Prácticas en el aula:** 40% de la nota final. 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 suspensas o no entregadas en convocatoria extraordinaria. Se guardarán las notas de las prácticas aprobadas.

- **Examen parcial del Bloque I y II:** 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 suspensas 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%

SISTEMA DE EVALUACIÓN

PORCENTAJE (%)

Pruebas escritas

60%