

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Dietética I
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética
GRUPO: 1920-01
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: Rocío Estévez Santiago
EMAIL: restevez@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
CV DOCENTE: Licenciada en Farmacia por la UCM Doctora en Nutrición por la UCM Master en Educación Secundaria por la UCJC Acreditada por la ANECA como Profesor Ayudante Doctor Colaboración docente en asignaturas relacionadas con la nutrición en los grados de Farmacia, Nutrición y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Gastronomía, en diversas universidades (UCM, UFV, Universidad de Panamá...) Experiencia en Online: Profesora en el Grado en Nutrición y Dietética de la UEMC online de las asignaturas de Dietética I y Dietética II. Experiencia en online Profesora en el Grado en Nutrición y Dietética de la UEMC online de las asignaturas de Dietética I y Dietética II.
CV PROFESIONAL: Coordinación Nacional del Programa Thao-Salud infantil en la Fundación Española de la Nutrición (FEN) (Mayo 2009 - junio 2011) Colaboradora docente en el Dpto. Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid: 2010-2014 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. 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. Profesor Ayudante Doctor en la Universidad Francisco de Vitoria. Grado en Farmacia, doble Grado en

Farmacia+Biotecnología y Grado bilingüe de Gastronomía.

CV INVESTIGACIÓN:

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 países iberoamericanos

PUBLICACIONES: orcid.org/0000-0001-6121-7703

ARTÍCULOS EN REVISTAS INDEXADAS:

Diversas publicaciones en revistas indexadas centrados, principalmente en el estudio de carotenoides tanto en su consumo dietético a nivel nacional, como en pequeñas poblaciones, como en sus biomarcadores de exposición, status y función como en su contenido en alimentos y bioaccesibilidad en a través de digestión in vitro. A continuación los más relevantes:

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)

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 β -carotene in sweet potato flour. *Food Chemistry*, 2016; 200:199-205. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.01.047. (Q1)

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)

ROCÍO ESTÉVEZ-SANTIAGO, José Manuel Silván, Cesar Abraham Can-Cauich, Ana Maria Veses, Inma Alvarez-Acero, Miguel Angel Martinez-Bartolome, Ricardo San-Román, Montaña Cámara, Begoña Olmedilla-Alonso, Sonia De Pascual-Teresa. Lack of a Synergistic Effect on Cardiometabolic and Redox Markers in a Dietary Supplementation with Anthocyanins and Xanthophylls in Postmenopausal Women. Published: 5 July 2019 by MDPI in *Nutrients*. *Nutrients*, Volume 11; doi:10.3390/nu11071533 (Q1)

CAPÍTULOS DE LIBRO:

Diversos capítulos de libro centrados en el estudio de la ingesta de carotenoides y el análisis de su bioaccesibilidad.

Dos capítulos 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.

Fruit and vegetable intake and the macular pigment optical density. En: *Handbook of Nutrition, Diet, and the Eye*, Second edition. Olmedilla-Alonso, B; Estévez-Santiago, R. Editorial: Elsevier. Editors: Victor Preedy Ronald Watson Hardcover ISBN: 9780128152454. Published Date: 1st June 2019

Dietary intake of carotenoids. En: *"Carotenoids esters in foods"*. Olmedilla-Alonso, B; Estévez-Santiago, R. Ed: Royal Society of Chemistry (UK). Print ISBN: 978-1-78801-242-3. Published date: 6th march 2019.

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. DIETÉTICA I

1. Definición y objetivos de la dietética. Nutrientes I: Macronutrientes
2. Nutrientes II: Micronutrientes
3. Otros componentes de los alimentos: Agua, fibra y compuestos bioactivos.
4. Grupos de alimentos. Valor nutricional e importancia dietética
5. Otros tipos de alimentos: alimentos enriquecidos y complementos alimenticios.:
6. Recomendaciones dietéticas
7. Análisis de la ingesta alimentaria

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) 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.

Para la asignatura de prácticas externas:

Los estudiantes tendrán acceso a toda la información sobre Prácticas Externas a través del Portal de Empleo y Prácticas de la UEMC (<https://empleo.uemc.es/>) creado a tal efecto y a través del cual se gestionarán todos los procesos administrativos fijados por el Centro de Empleo y Carrera Profesional (CEMCAP): selección, validación, firma de documentación, entrega de memoria, etc.

Además del acceso al Tutor Académico de Prácticas y al de la Empresa tendrán a su disposición al CEMCAP que les proporcionará el asesoramiento necesario para facilitar y realizar las Prácticas externas. Los estudiantes se comunicarán con el CEMCAP a través del correo electrónico (cemcap@uemc.es) y el teléfono (983 00 1000 Ext. 12463).

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: -
- 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: -
- Gil Hernández, A. (2017.): Tratado de Nutrición. 2ª Edición. . Ed. Médica Panamericana.. ISBN: -
- SENC Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. (2001.): Guías Alimentarias para la Población Española. . ED: SENC. ISBN: -
- Moreiras et al., (2018.): Tablas de composición de alimentos. 19ª edición, Madrid. . Ediciones pirámide. ISBN: -

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- - (2013): Manual Práctico de Nutrición y Salud. . Ed. Kellogg España. ISBN: -
- Mataix J. (2009): Nutrición y alimentación humana. Tomo I. 2.ª ed.. . Editorial Ergon . ISBN: -
- Pinto JA, Carbajal A. (2006.): La dieta equilibrada, prudente o saludable. Nutrición y Salud 1 http://www.publicaciones-isp.org/productos/1_la_dieta_equilib_baja.pdf . DGSPA. Consejería de Sanidad y Consumo de Madrid. ISBN: -
- Pérez-Llamas F, Garaulet M, Sánchez de Medina y col. (2001): Alimentación y salud. . Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia.. ISBN: -

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

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

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

(AESAN)(http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

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

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

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

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

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%

1. EVALUACIÓN CONTINUA

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 con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno debe obtener una media de igual o superior a 5 entre todas las actividades. En el caso de no superar la evaluación continua, se guardan para la convocatoria extraordinaria aquellas actividades aprobadas.

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 (entrega de trabajos) se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán trabajos entregados posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- 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 asignatura.
- Las actividades presentadas en grupo se evaluarán de forma grupal y por lo tanto la nota establecida será de aplicación a los miembros del grupo que hayan participado en su realización. Si un miembro del grupo no participa, se le evaluará con 0.
- 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.
- Las actividades de evaluación continua (tipo test) se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación parcial (solo para el caso de grados) y final de la asignatura

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 naturales desde la fecha límite de entrega de la actividad conforme al calendario, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

2. EVALUACIÓN FINAL

La evaluación continua se complementará con una **EVALUACIÓN FINAL** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura.

A. TITULACIONES DE GRADO:

La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al alumno realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardará la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
- En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al

menos un 4 y la media supere el 5.

- En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

3. NOTA GLOBAL

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.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%

Evaluación final 40%

1. EVALUACIÓN CONTINUA

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la nota final de las actividades de evaluación continua, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas, siempre y cuando no haya obtenido una nota igual o superior a 5 en el conjunto de las actividades de evaluación continua, en cuyo caso, se guardarán las notas de todas las actividades.

2. EVALUACIÓN FINAL

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación final, podrán presentarse a la prueba de evaluación final establecida por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

A. TITULACIONES DE GRADO:

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)

- En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.

- En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

3. NOTA GLOBAL

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final.

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Escalas de actitudes	5%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	20%
Pruebas de respuesta corta	10%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	20%
Pruebas objetivas	20%
Técnicas de observación	5%
Trabajos y proyectos	20%