

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b> Nutrición en el Embarazo y Lactancia
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b> Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>GRUPO:</b> 1920-01
<b>CENTRO:</b> Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b> Optativo
<b>ECTS:</b> 6,0
<b>CURSO:</b> 4º
<b>SEMESTRE:</b> 2º Semestre
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b> Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

## DATOS DEL PROFESOR

<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b> M <sup>a</sup> Almudena Sánchez Martín
<b>EMAIL:</b> <a href="mailto:masanchez@uemc.es">masanchez@uemc.es</a>
<b>TELÉFONO:</b> 983 00 10 00
<b>CV DOCENTE:</b> <p>Licenciada en Farmacia.</p> <p>Grado en Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>Doctora por la Universidad de Valladolid.</p> <p>Diplomada en óptica acústica y audiometría.</p> <p>Técnico en ortopedia.</p> <p>Diplomada en Sanidad.</p> <p>Master en Atención Farmacéutica Comunitaria.</p> <p>Master en Farmacia clínica y asistencial en el entorno de Pharmaceutical Care.</p> <p>Profesora en el grado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC).</p> <p>Elaboración de temarios en el área de Farmacología.</p> <p>Participación en campañas de alimentación en el paciente anciano, embarazo, lactantes, etc.</p> <p>Elaboración de diversos talleres de dietotecnia y dietoterapia.</p> <p>Profesora de las asignaturas de Farmacología y Alimentación y envejecimiento en el grado en Nutrición Humana y dietética en la UEMC.</p> <p><b>Experiencia en online</b></p> <p>Estudio del Grado en Nutrición Humana y Dietética en en modalidad on line.</p> <p>Colaboración como docente en cursos organizados por el Colegio Oficial de Farmacéuticos on line.</p> <p>Profesora Universitaria en el Grado en Nutrición Humana y Dietética en la UEMC modalidad on line.</p>
<b>CV PROFESIONAL:</b> <p>Atención farmacéutica en el paciente geriátrico.</p> <p>Colaboración en la elaboración de dietas y en el cuidado de la alimentación en pacientes geriátricos</p>

institucionalizados.

Actividad inspectora en materias de sanidad alimentaria.

Grupos de investigación de la UVA.

Proyectos comunitarios en el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valladolid.

Directora técnica de Oficina de Farmacia, en la que se realiza entre otras funciones consejo nutricional.

Profesora Universitaria en la UEMC de las asignaturas “Farmacología” y “Alimentación y envejecimiento”.

#### CV INVESTIGACIÓN:

Investigación en el área de la historia de la alimentación en el departamento de Pediatría, Inmunología, Obstetricia y Ginecología, Nutrición y Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia dentro del programa de Historia de la Ciencia, la Tecnología y las Ciencias de la Salud.

Grupo CESME UVA

#### *Publicaciones de interés y relevancia relacionadas con la alimentación:*

1. “Importancia del laboratorio clínico en los estudios nutricionales en personas mayores que estén o no institucionalizadas”. “Importance of the clinical laboratory in nutritional studies in elderly persons who are or not institutionalized”. Autores: Revista del Laboratorio Clínico. Vol 11, Núm 1, Enero-Marzo 2018.
2. “Diagnóstico molecular en las enfermedades alérgicas relacionadas con la nutrición y alimentación”. VIRTUAL PRO ISSN 1900-6241 No 191 Diciembre 2017: Calidad de alimentos
3. *Nanomateriales en la alimentación y su repercusión en la industria alimentaria*”.
4. “Nanomateriales en diagnóstico y tratamiento en medicina”. “Nanomaterials in diagnosis and treatment in medicine”.
5. “Papel del ácido butírico en la alimentación y la salud”. “Role of butyric acid in food and health”.
6. “La polémica con la adulteración del Kebab y la adición de fosfatos”. “The adulteration of kebab and the addition of phosphates”.
7. “El gran fraude del atún rojo”.
8. “Estudio de la hipersensibilidad alérgica mediante microarrays al aceite de soja incluido en medicamentos genéricos y su importancia en la salud”.
9. “Niveles de vitamina D en diferentes grupos de edad y su relación con el IMC”.
10. “El controvertido y polémico aceite de palma”. “The controversial palma oil”.
11. “Análisis del insecticida sistémico fipronil y la crisis de los huevos contaminados”.
12. “Papel del ácido butírico en la alimentación y la salud”. “Role of butyric acid in food and health”.
13. “Nisina aditivo (N234) utilizado conservante”. “Nisine additive (N324) used preservative”.
14. “Insectos en nuestra alimentación. Valor nutricional”.

*“La adulteración de la leche infantil con melamina en*

#### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

##### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

- La asignatura “Nutrición en el embarazo y lactancia” pretende proporcionar al alumno conceptos básicos de nutrición durante distintos estados fisiológicos como es el embarazo o la lactancia.
- El embarazo y la lactancia son periodos de mayores requerimientos nutricionales. La alimentación de la madre proporciona al niño los nutrientes necesarios para su desarrollo y atiende las demandas de su propio organismo. □
- Se hará hincapié en las recomendaciones alimentarias y de estilo de vida en esta etapa de la vida
- Las influencias nutricionales en el desarrollo (inicio y progresión) del embarazo se abordarán también en el desarrollo de la asignatura.

- Por último se estudiarán los efectos nutricionales que sufre la mujer durante el embarazo y la lactancia.
- Se podrá identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida durante el embarazo.
- Se adquirirá la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección de la mujer embarazada.
- Se comprenderán los términos clínicos empleados durante el embarazo y la lactancia.
- El desarrollo de la asignatura permitirá al alumno adquirir determinadas competencias que le serán de utilidad en su futuro tanto personal como profesional.
- Además aprenderá a manejar la búsqueda de información necesaria para realizar sus tareas y la interpretación de los resultados.
- El alumno deberá de haber cursado las siguientes asignaturas: Fisiología I y II, Fisiopatología, Bioquímica, Bromatología, Nutrición I y II, Dietética I y II, Farmacología.

## CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

### 1. NUTRICIÓN EN EL EMBARAZO Y LA LACTANCIA

1. Introducción Cambios fisiológicos en el embarazo en relación con la nutrición : Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional durante el periodo de gestación y lactancia. El estado nutricional preconcepcional de la madre es tan importante como la dieta a seguir durante el embarazo. Conoceremos los refuerzos alimentarios necesarios en la mujer en diferentes etapas de su vida, en las que por variaciones en sus condiciones fisiológicas deberá aportar un refuerzo nutricional. Facilitar que el profesional sanitario pueda abordar con eficacia el problema de la nutrición en el embarazo y lactancia. Interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad nutricionista relacionadas con la alimentación durante el embarazo y lactancia.
2. Requerimientos nutricionales. Consideraciones sobre el aporte de micronutrientes. : La alimentación de la mujer embarazada debe ser evaluada para poder anticipar posibles deficiencias en la ingesta de nutrientes. Cada vez que se observen carencias en la alimentación de la mujer en estado de gestación es importante establecer si las mismas son consecuencia de inadecuados hábitos alimentarios exclusivamente, o de dificultades en el acceso a los alimentos. En ambos casos es indispensable aconsejarla adecuadamente. Si las carencias son debidas a la dificultad en el acceso a los alimentos, es indispensable generar redes de articulación con todos los recursos locales disponibles: programas alimentarios y servicios sociales a fin de mejorar su disponibilidad.
3. Problemas nutricionales en el embarazo : La nutrición es uno de los aspectos más importantes en el embarazo. Una nutrición inadecuada en la mujer embarazada puede ocasionar trastornos tanto a la madre como al futuro bebé. Los estudios indican que un buen estado nutricional de la mujer embarazada es un parámetro que pronostica que su embarazo llegará a buen término. Es importante favorecer la calidad de vida de la mujer embarazada a través de su alimentación.
4. Adolescentes embarazadas. Primíparas añosas. Prevención de la anemia : La nutrición es uno de los aspectos más importantes en la mujer embarazada. Una nutrición inadecuada puede ocasionar graves problemas durante el embarazo tanto a la madre como al feto. Los estudios indican que el estado nutricional de la mujer embarazada, más si es una adolescente, es un parámetro pronóstico del bienestar del futuro bebé. Es importante favorecer la calidad de vida de la mujer embarazada y más si es una adolescente a través de la autoestima y la autoeficacia.
5. Cambios en el peso materno. Aspectos preventivos en relación a la nutrición. : El aumento de peso es el cambio más llamativo durante el embarazo. A lo largo de esta unidad, se resaltarán, la importancia de mantener un estado nutricional adecuado para el desarrollo de un embarazo adecuado. Parte este incremento de peso es debido a las modificaciones fisiológicas que sufre el cuerpo femenino. La ganancia de peso gestacional es un factor de pronóstico importante en los desenlaces de salud a corto y largo plazo, tanto para mujeres en edad fértil como para su descendencia. Durante esta etapa aumentan las demandas de energía y proteínas.
6. Requerimientos en la lactancia. : La alimentación durante la lactancia y el embarazo debe de ser planificada y adaptarse a las necesidades específicas de la mujer. Durante la lactancia es importante tener en cuenta la variedad en la alimentación, y la cantidad de raciones que se deben de consumir por grupos de alimentos. El calcio, el ácido fólico y el hierro son nutrientes fundamentales para un óptimo desarrollo y crecimiento del feto, por lo tanto son fundamentales en la alimentación de la futura madre y asimismo durante la lactancia, por ello su ingesta ha de ser controlada por el nutricionista. La

lactancia exclusiva debe mantenerse, en la medida que sea posible, hasta los 6 meses de edad del niño, y luego, junto con las comidas complementarias, con la posibilidad de continuar la lactancia hasta los 2 años

7. Factores que pueden alterar el estado nutricional durante el embarazo y lactancia: drogas, actividad física : El estado de la mujer durante el embarazo y la lactancia puede variar en el momento del cuadro clínico inicial y a lo largo del desarrollo del embarazo. El estado de la mujer cuando se queda embarazada y durante el embarazo puede tener una influencia importante en los resultados sanitarios tanto del feto como del lactante y de la madre. El consumo de determinadas sustancias por la mujer embarazada como el alcohol, tabaco o drogas aumenta el riesgo de parto prematuro, bajo peso al nacer y defectos congénitos.

#### 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](mailto: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.
- CG12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- 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.
- CE14. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE34. 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.
- CE37. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE50. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Conocer y comprender la importancia del diferente aporte de nutrientes en el embarazo y lactancia

#### BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

##### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- De Luis Román DA BGD, García Luna PP. (2010 ): Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo . Ediciones Díaz de Santos SA.. ISBN: 978-84-7978-964-0
- Gil A. (2017): Tratado de nutrición. Tomo IV . Ed. Panamericana. 3ª Edición. ISBN: 978-84-9110-193-2
- Mahan LK, Raymond JL. Krause (2017 ): Dietoterapia . Ed Elsevier 14ª Edición. ISBN: 978-84-9113-084-0

##### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Oliveira Fuster, G. (2016): Manual de nutrición clínica y dietética . Ed. Díaz de Santos, 3ª Edición. ISBN: 978-84-9052-045-1
- Mataix, Verdú, J. (2015): Nutrición y Alimentación Humana. II Situaciones fisiológicas y patológicas . Ed. Ergon. 2ª edición . ISBN: 978-84-8473-666-0
- Gil Hernández, A., Martínez de Victoria Muñoz, E., Ruiz Lopez M.D. (2019): Nutrición y Salud . Editorial



Médica Panamericana . ISBN: 9788491101475

#### WEBS DE REFERENCIA:

##### Web / Descripción

[Sociedad Española de Nutrición](http://www.sennutricion.org)(http://www.sennutricion.org)

Sociedad que promueve el desarrollo de la Nutrición como ciencia multidisciplinar, organizando congresos y reuniones científicas, patrocinando publicaciones, estableciendo relaciones con otras sociedades nacionales de ciencias afines y con fundaciones.

[AECOSAN](http://www.aecosan.es)(http://www.aecosan.es)

Organismo autónomo de España adscrito al Ministerio de Sanidad y Consumo cuya misión era garantizar el más alto grado de seguridad y promover la salud de los ciudadanos

[Fundación española de Nutrición](http://www.fen.org.es) (http://www.fen.org.es)

Es una fundación que promueve el desarrollo de la Nutrición como ciencia multidisciplinar, organizando congresos y reuniones científicas, patrocinando publicaciones, estableciendo relaciones con otras sociedades de ciencias afines nacionales y con fundaciones.

[Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura](http://www.fao.org)(http://www.fao.org)

La Estrategia de Nutrición FAO trata de mejorar la dieta y aumentar los niveles de nutrición a través de un enfoque centrado en las personas.

#### OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

- Ley 3/2011, de 22 de marzo, por la que se establece y regula una red de apoyo a la mujer embarazada.
- Ley 5/2010, de 23 de junio, por la que se establece y regula una red de apoyo a la mujer embarazada.

### 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 guardaría 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



#### 5. 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<br/>

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.<br/>

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.<br/>

### 2. EVALUACIÓN FINAL<br/>

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.<br/>

#### A. TITULACIONES DE GRADO:<br/>

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

#### B. TITULACIONES DE MÁSTER<br/>

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.<br/>

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.<br/>

### 3. NOTA GLOBAL<br/>

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.<br/>

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.<br/>

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.<br/>

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.<br/>

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.<br/>

### 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	20%
Pruebas objetivas	30%
Técnicas de observación	5%
Trabajos y proyectos	20%