

| MÓDULO   | MATERIA          | CURSO | SEMESTRE  | CRÉDITOS | TIPO        |
|--|------------------|-------|---|----------|-------------|
| Nutrición y Salud  | Nutrición Humana | 3º    | 2º  | 6        | Obligatoria |
| PROFESORES <sup>(1)</sup>  |                  |       | DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)   |          |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Jesús Lozano Sánchez</li> </ul>   |                  |       | Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia.<br>Correo electrónico: <a href="mailto:jesusls@ugr.es">jesusls@ugr.es</a><br>Teléfono:958240781                        |          |             |
|  |                  |       | HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS <sup>(1)</sup>   |          |             |
|  |                  |       | <a href="https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/5da2bd9a7d2d2ee5417a817451fd484c">https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/5da2bd9a7d2d2ee5417a817451fd484c</a> |          |             |
| GRADO EN EL QUE SE IMPARTE   |                  |       | OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR  |          |             |
| Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos   |                  |       | Grado en Nutrición Humana y Dietética   |          |             |
| PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES   |                  |       |   |          |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda haber cursado las asignaturas del módulo de Formación Básica, así como las de la materia Análisis de Alimentos y Bromatología</li> </ul>  |                  |       |   |          |             |
| BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)  |                  |       |   |          |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Recomendaciones dietéticas. Dieta equilibrada, índices de calidad de una dieta.</li> <li>La alimentación en las distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia, adulto y mayores.</li> </ul> |                  |       |   |          |             |

<sup>1</sup> Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/))



## COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

- **GENERALES**
  - CG.01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
  - CG.02 - Resolución de problemas
  - CG.03 - Trabajo en equipo
  - CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
  - CG.05 - Toma de decisiones
  - CG.06 - Capacidad de compromiso ético
  - CG.07 - Capacidad de análisis y síntesis
  - CG.08 - Razonamiento crítico
  - CG.09 - Motivación por la calidad
  - CG.10 - Capacidad de organización y planificación
  - CG.11 - Capacidad de gestión de la información
  - CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
  - CG.13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales
  - CG.14 - Diseño y gestión de proyectos
- **TRANSVERSALES**
  - CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
- **ESPECÍFICAS**
  - CE.2 - Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad
  - CE.12 - Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable
  - CE.13 - Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias
  - CE.15 - Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos

## OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Capacidad para describir y explicar las diferencias en recomendaciones nutricionales para los diferentes colectivos o nichos de población.
- Diseñar y valorar una dieta adecuada para un individuo en las diferentes etapas de la vida o para un colectivo.

## TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

### TEMARIO TEÓRICO:

- **Tema 1.-** La alimentación en la gestación. Importancia de la nutrición y cambios fisiológicos. Requerimientos nutricionales y suplementación durante el embarazo. Pautas dietéticas. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y desaconsejados.
- **Tema 2.-** La alimentación de la madre durante la lactancia. Fisiología de la lactancia e importancia de la nutrición. Beneficios de la lactancia materna. Requerimientos nutricionales y suplementación en la madre lactante. Pautas dietéticas. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y desaconsejados.



- **Tema 3.-** La alimentación del lactante. Requerimientos nutricionales del lactante. Lactancia materna: ventajas e inconvenientes.
- **Tema 4.-** Alimentación artificial: Preparados para lactantes y de continuación. Fórmulas especiales.
- **Tema 5.-** La alimentación complementaria del lactante. Maduración fisiológica y habilidades de alimentación. Introducción de la alimentación complementaria. Pautas dietéticas. Baby led Weaning. Alimentos infantiles.
- **Tema 6.-** La alimentación de los niños de corta edad. Crecimiento somático. Requerimientos energéticos y nutricionales. Cambios en el comportamiento alimentario. Pautas dietéticas. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos alimentarios. Comedor en la escuela infantil.
- **Tema 7.-** La alimentación de los escolares. Crecimiento somático. Requerimientos energéticos y nutricionales. Adquisición de hábitos alimentarios. Pautas dietéticas. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Comedor escolar.
- **Tema 8.-** La alimentación de los adolescentes. Crecimiento somático. Requerimientos energéticos y nutricionales. Distribución de la dieta. Hábitos dietéticos y recomendaciones. Alteraciones en el patrón de la ingesta de alimentos. Problemas y desequilibrios asociados a estas edades.
- **Tema 9.-** La alimentación del adulto mayor. Cambios fisiológicos. Envejecimiento de órganos y sistemas. Patologías asociadas al proceso de envejecimiento. Requerimientos energéticos y nutricionales. Pautas dietéticas. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Alimentos aconsejados por su interés nutricional. Alimentación básica adaptada.
- **Tema 10.-** Dieta Mediterránea.
- **Tema 11.-** La alimentación en la prevención de enfermedades crónicas degenerativas.
- **Tema 12.-** Dietas vegetarianas. Conceptos asociados a las dietas vegetarianas. Macronutrientes en la dieta vegetariana. Micronutrientes en la dieta vegetariana. Dieta vegetariana en las diferentes etapas de la vida. Recomendaciones dietéticas.
- **Tema 13.-** Alergias e intolerancias alimentarias. Concepto de alergia alimentaria. Etiología y sintomatología. Alergias alimentarias: reacciones mediadas por IgE. Alergias alimentarias: reacciones mixtas. Alergias alimentarias: reacciones no mediadas por IgE. Alérgenos presentes en los alimentos. Tratamiento dietético de las alergias. Intolerancias alimentarias.
- **Tema 14.-** Dietas hipocalóricas e hipercalóricas. Principales aplicaciones. Dieta hipocalóricas desequilibradas, disociadas y excluyentes.

## TEMARIO PRÁCTICO:

### Prácticas

- Práctica 1: Bases de datos de tablas de composición de alimentos
- Práctica 2: Planificación de dietas
- Práctica 3: Dietas por gramajes y dietas por intercambios
- Práctica 4: Información nutricional y etiquetado de alimentos

### Seminarios/Talleres

- Elaboración de un trabajo académicamente dirigido por grupos de alumnos (5-7 estudiantes, con un reparto equitativo de alumnos matriculados en la asignatura) entrega en formato Word/PDF y exposición oral.
- Investigación en el área de la tecnología de los alimentos aplicada a la dietética: estudio de alimentos fortificados (enriquecidos/suplementados), nutraceuticos y suplementos dietéticos.
- Dietas en diferentes etapas de la vida

### INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de



la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Bellido Guerrero, D., De Luís Román, D.A. (Coordinadores). (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- Cervera, P. Clapés, J., Rigolfas, R. (2004). Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) 4ª Ed. McGraw-Hill Interamericana de España S.L. Madrid.
- CESNID (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- Gil, A. (2010). Tratado de nutrición (Tomos II y III). Ed. Panamericana, Madrid.
- González Gallego, J., Sánchez Collado, P., Mataix Verdú, J. (2011). Nutrición en el deporte: ayudas ergogénicas y dopaje. Ed. Díaz de Santos: Fundación Universitaria Iberoamericana, Madrid
- Mahan, L.K., Escott-Stump, S. (2009). Nutrición y dietoterapia de Krause. 12ª ed. Ed. Elsevier Masson, Barcelona.
- Martínez Fernández, J., Miguel Valor, N., Perote Alexandre, A. (Coordinadores) (2011). Alergias alimentarias ¿Y ahora qué? 2ª ed. Ed. International Marketing & Communication S.A. Madrid.
- Martínez Hernández, A., Portillo Baquedano, Mª del P. (2011). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana, Madrid
- Melvin, H.W. (2005). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte. McGraw-Hill, México
- Muñoz, M., Aranceta, J., García-Jalón, I. (2004). Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Ed. EUNSA, Pamplona.
- Rivero, M., Riba, M., Vila, LL. (2003). Nuevo manual de dietética y nutrición. Ed. A. Madrid-Vicente, Madrid.
- Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Tralleró, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2008). Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Ed. Masson, Barcelona.
- SENC (2001). Guías alimentarias para la población española. IM & C, S.A. Madrid.
- Vázquez, C., De Cós, A.I., López Nomdedeu, C. (2005). Alimentación y nutrición. Manual teórico-práctico, 2ª ed. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- Zuvelandia, J.M., Baeza, M.L., Jáuregui, I., Sennet, C. (Coordinadores). (2012). Libro de las enfermedades alérgicas de la Fundación BBVA. Ed. Nerea S.A. San Sebastián.
- L.Kathleen Mahan and Janice L. Raymond. (2017) Krause, Dietoterapia 14 Edición.

## ENLACES RECOMENDADOS

### Organismos

- - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN
- - Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética - FESNAD
- - Fundación Española de la Nutrición - FEN
- - Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
- - Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación - SEDCA
- - Sociedad Española de Nutrición - SEN
- - Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada - SENBA
- - Sociedad Española de Nutrición Comunitaria - SENC
- - Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad - SEEDO

### Legislación Alimentaria

- - Boletín Oficial de la Junta de Andalucía



- - Boletín Oficial del Estado
- - Diario Oficial de la Unión Europea

## METODOLOGÍA DOCENTE

- Clase magistral participativa
- Realización de seminarios/talleres
- Aprendizaje basado en la resolución de problemas y casos prácticos

## EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

### EVALUACIÓN CONTINUA

#### Conocimientos teóricos

- La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante pruebas escritas sobre el contenido del temario teórico.
- Se realizará 1 exámen parcial eliminatorio y un examen final según lo establecido en el calendario oficial de exámenes del grado.
- El temario del parcial será eliminado con una calificación mínima de 5 para la convocatoria ordinaria, sin embargo no se guardará para la siguiente convocatoria.
- La calificación de estos exámenes supondrá el 70% de la nota final de la asignatura.
- La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia evaluada en dicha prueba.

#### Conocimientos prácticos

##### PRÁCTICAS

- La realización de las prácticas es obligatoria, siendo imprescindible la asistencia a todas las sesiones de las mismas y su superación mediante una prueba escrita.
- Los alumnos que no superen el examen de prácticas, podrán recuperarlo en un examen extraordinario cuando terminen las prácticas de la asignatura.
- La calificación de prácticas contabilizará un 15 % de la nota final de la asignatura.

##### SEMINARIOS Y TALLERES

- La realización de los seminarios por parte de los alumnos es obligatoria.
- La calificación supondrá un 15% de la nota final
- Se evaluará calidad de la investigación llevada a cabo sobre el tema propuesto en términos de calidad de la presentación, grado de profundidad, fuentes consultadas, y exposición.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizados los seminarios/talleres.

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Los conocimientos teóricos serán evaluados siguiendo el mismo procedimiento descrito para la evaluación continua. En la evaluación extraordinaria, se guardarán las calificaciones de trabajo autónomo y prácticas, de forma que la suma de todos los apartados sea de 10.0.



DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA"

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Aquellos alumnos que, por motivos debidamente justificados, no se acojan al método de evaluación continua realizarán un examen final que constará de una parte teórica y una parte práctica. La parte teórica representará el 70% y la práctica el 30% de la calificación final.
- La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes.

### ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

#### ATENCIÓN TUTORIAL

##### HORARIO

Jesús Lozano Sánchez

[https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/\\*/show/5da2bd9a7d2d2ee5417a817451fd484c](https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/5da2bd9a7d2d2ee5417a817451fd484c)

##### HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

**Atención presencial:** Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia.

Previa cita:

Email: [jesusls@ugr.es](mailto:jesusls@ugr.es)

Plataforma docente: PRADO 2020-2021

**Herramientas de videoconferencia:** Google Meet, a petición del estudiante.

#### MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

##### TEMARIO TEÓRICO

- Los estudiantes podrán asistir a clases presenciales hasta completo aforo permitido. No obstante, las clases se impartirán de forma sincrónica presencial y virtual, utilizando las herramientas para videoconferencia de MEET y en streaming habilitadas en el aula asignada para esta asignatura.
- El horario de las clases impartidas en este escenario mixto será el mismo horario oficial establecido para las clases presenciales (<https://farmacia.ugr.es/pod/2021/doc/Horarios202021.pdf>).
- El material de apoyo a la docencia estará a disposición del alumnado a través de la plataforma PRADO, así como otros recursos que el profesorado considere importantes para complementar la formación del alumno.

##### TEMARIO PRÁCTICO

- Las prácticas se impartirán de forma presencial siguiendo el horario establecido para las mismas y en el aula de informática asignada.
- El material de apoyo a la docencia práctica estará a disposición del alumnado a través de la plataforma PRADO, así como otros recursos que el profesorado considere importantes para complementar la formación del alumno.

##### SEMINARIOS



- Se tutorizará a los alumnos tanto con seguimiento con tutorías presenciales como virtuales. Esta última modalidad se utilizará solo a petición del alumnado o para tutorías grupales cuando el número de alumnos que solicitan la tutoría imposibiliten mantener las distancias de seguridad para atender dicha tutoría en el despacho o aulas disponibles para dicha tutoría grupal. En este caso, las herramientas aplicadas serán mediante videoconferencia de Google MEET y ZOOM
- El material de apoyo para el desarrollo de los talleres por los alumnos estará a disposición del alumnado a través de la plataforma PRADO, así como otros recursos que el profesor considere importantes para complementar la formación del alumno.

#### MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

##### Convocatoria Ordinaria

#### Conocimientos teóricos

- La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante pruebas presenciales escritas sobre el contenido del temario teórico.
- Se realizará 1 exámen parcial eliminatorio y un examen final según lo establecido en el calendario oficial de exámenes del grado.
- El temario del parcial será eliminado con una calificación mínima de 5 para la convocatoria ordinaria, sin embargo no se guardará para la siguiente convocatoria.
- La calificación de estos exámenes supondrá el 70% de la nota final de la asignatura.
- La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia evaluada en dicha prueba.

#### Conocimientos prácticos

##### PRÁCTICAS

- La realización de las prácticas es obligatoria, siendo imprescindible la asistencia a todas las sesiones de las mismas y su superación mediante una prueba escrita presencial.
- Los alumnos que no superen el examen de prácticas, podrán recuperarlo en un examen extraordinario cuando terminen las prácticas de la asignatura.
- La calificación de prácticas contabilizará un 15 % de la nota final de la asignatura.

##### SEMINARIOS/TALLERES

- La realización de los seminarios por parte de los alumnos es obligatoria.
- La calificación supondrá un 15% de la nota final
- Se evaluará calidad de la investigación llevada a cabo sobre el tema propuesto en términos de calidad de la presentación, grado de profundidad, fuentes consultadas, y exposición.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizados los seminarios/talleres.

##### Convocatoria Extraordinaria

Los conocimientos teóricos serán evaluados siguiendo el mismo procedimiento descrito para la evaluación continua. En la evaluación extraordinaria, se guardarán las calificaciones de trabajo autónomo y prácticas, de forma que la suma de todos los apartados sea 10.0.



La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizados los seminarios/talleres.

#### Evaluación Única Final

- Aquellos alumnos que, por motivos debidamente justificados, no se acojan al método de evaluación continua realizarán un examen final presencial que constará de una parte teórica y una parte práctica. La parte teórica representará el 70% y la práctica el 30% de la calificación final.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes.

### ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

#### ATENCIÓN TUTORIAL

##### HORARIO

##### HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

Jesús Lozano Sánchez  
[https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/\\*/show/5da2bd9a7d2d2ee5417a817451fd484c](https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/5da2bd9a7d2d2ee5417a817451fd484c)

**Email:** [jesusls@ugr.es](mailto:jesusls@ugr.es)  
**Plataforma docente:** PRADO 2020-2021  
**Herramientas de videoconferencia:** Google Meet

#### MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

##### TEMARIO TEÓRICO

- Las clases se impartirán de forma virtual, utilizando las herramientas para videoconferencia de MEET
- El horario de las clases impartidas por videoconferencia será el mismo horario oficial establecido para las clases presenciales (<https://farmacia.ugr.es/pod/2021/doc/Horarios202021.pdf>).
- El material de apoyo a la docencia virtual estará a disposición del alumnado a través de la plataforma PRADO, así como otros recursos que el profesorado considere importantes para complementar la formación del alumno.

##### TEMARIO PRÁCTICO

- Las prácticas se impartirán de forma virtual, utilizando las herramientas para videoconferencia de MEET
- El horario de las prácticas impartidas por videoconferencia será el mismo horario oficial establecido para las prácticas presenciales.
- El material de apoyo a la docencia virtual práctica estará a disposición del alumnado a través de la plataforma PRADO, así como otros recursos que el profesorado considere importantes para complementar la formación del alumno.

##### RECURSOS

- Plataforma PRADO; herramientas de video conferencia: Zoom, Google Meet (go.ugr.es)

##### ENLACES

- <https://prado.ugr.es/>





- <https://zoom.us/es-es/meetings.html>
- <https://go.ugr.es/>
- <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>
- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>
- [https://apps.webofknowledge.com/UA\\_GeneralSearch\\_input.do?product=UA&search\\_mode=GeneralSearch&SID=E1GBoTZqlbheGYmxXcR&preferencesSaved=](https://apps.webofknowledge.com/UA_GeneralSearch_input.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&SID=E1GBoTZqlbheGYmxXcR&preferencesSaved=)

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

- **Herramienta: Plataforma PRADO 2020**

**Descripción: evaluación de los conocimientos teóricos y prácticos**

Prueba objetiva con un examen final de todo el **temario teórico** de la asignatura. Si el profesor lo estima oportuno, podrá exigir el seguimiento de las pruebas con cámara y micrófono encendido adaptándose a lo establecido por la universidad. Esta prueba consistirá en un cuestionario compuesto por preguntas de la modalidad opción múltiple (una única respuesta correcta) y/o respuesta corta y/o tipo ensayo. En relación al cuestionario de opción múltiple estará diseñado con las siguientes características: a) aleatorización en el orden de aparición tanto de las preguntas como de las opciones de respuesta para cada alumno; b) tiempo limitado a 1 minuto por pregunta; y c) orden secuencial, sin posibilidad de navegar atrás en el examen una vez respondida la pregunta.

Como parte de la convocatoria ordinaria, se realizará un examen parcial con una batería de preguntas elaboradas bajo las mismas características citadas anteriormente. El examen parcial de la asignatura tendrá carácter eliminatorio a partir de la obtención de 5 puntos sobre 10. Aquellos alumnos que no hubiesen superado el examen parcial, se examinarán de toda la materia en la fecha establecida para la convocatoria ordinaria.

La evaluación de los **conocimientos prácticos** adquiridos en la asignatura se realizará mediante una prueba objetiva relativa a cuestiones relacionadas con los conocimientos de los fundamentos de las prácticas. Esta prueba comprenderá dos partes: a) cuestionario con una batería de preguntas de la modalidad opción múltiple (una única respuesta correcta); y b) resolución de problemas.

- **Herramienta: Videoconferencia Google MEET y soporte en formato Word/PDF memoria del trabajo**

**Descripción: evaluación del trabajo académicamente dirigido**

Elaboración de un trabajo académicamente dirigido por grupos de alumnos (5-7 estudiantes, con un reparto equitativo de estudiantes matriculados en la asignatura) con la correspondiente tutorización por parte del profesor. Una vez finalizado y entregado el trabajo en formato Word/PDF se procederá a la exposición de los trabajos por videoconferencia Google MEET.

- **Criterios de evaluación**

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizado el trabajo académicamente dirigido.

- **Porcentaje sobre calificación final**

Examen de los conocimientos teóricos (70% de la calificación total); realización y examen de los conocimientos prácticos (15% de la calificación total); elaboración del trabajo en grupo y exposición (15% de la calificación total).



## Convocatoria Extraordinaria

- **Herramienta: Plataforma PRADO 2020**

**Descripción: evaluación de los conocimientos teóricos y prácticos**

Prueba objetiva con examen final de todo el **temario teórico** de la asignatura. Si el profesor lo estima oportuno, podrá exigir el seguimiento de las pruebas con cámara y micrófono encendido adaptándose a lo establecido por la universidad. Esta prueba consistirá en un cuestionario compuesto por preguntas de la modalidad opción múltiple (una única respuesta correcta) y/o respuesta corta y/o tipo ensayo. En relación al cuestionario de opción múltiple estará diseñado con las siguientes características: a) aleatorización en el orden de aparición tanto de las preguntas como de las opciones de respuesta para cada alumno; b) tiempo limitado a 1 minuto por pregunta; y c) orden secuencial, sin posibilidad de navegar atrás en el examen una vez respondida la pregunta.

Para aquellos alumnos que no superaron el examen de los **conocimientos prácticos**, la evaluación consistirá en una prueba de iguales características a aquella descrita para la evaluación ordinaria: a) cuestionario con una batería de preguntas de la modalidad opción múltiple (una única respuesta correcta); y b) resolución de problemas.

- **Criterios de evaluación**

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizado el trabajo académicamente dirigido

- **Porcentaje sobre calificación final**

Examen de los conocimientos teóricos (70% de la calificación total); realización y examen de los conocimientos prácticos (15% de la calificación total); elaboración del trabajo en grupo y exposición (15% de la calificación total).

## Evaluación Única Final

Aquellos alumnos que, por motivos debidamente justificados, no se acojan al método de evaluación parcialmente continua realizarán un examen final que constará de una parte teórica y una parte práctica.

- **Herramienta: Plataforma PRADO 2020**

**Descripción: Evaluación de los conocimientos teóricos y prácticos**

Prueba objetiva con examen final de todo el **temario teórico** de la asignatura. Si el profesor lo estima oportuno, podrá exigir el seguimiento de las pruebas con cámara y micrófono encendido adaptándose a lo establecido por la universidad. Esta prueba consistirá en un cuestionario compuesto por preguntas de la modalidad opción múltiple (una única respuesta correcta) y/o respuesta corta y/o tipo ensayo. En relación al cuestionario de opción múltiple estará diseñado con las siguientes características: a) aleatorización en el orden de aparición tanto de las preguntas como de las opciones de respuesta para cada alumno; b) tiempo limitado a 1 minuto por pregunta; y c) orden secuencial, sin posibilidad de navegar atrás en el examen una vez respondida la pregunta.

La evaluación de los **conocimientos prácticos** adquiridos en la asignatura se realizará mediante una prueba objetiva relativa a cuestiones relacionadas con los conocimientos de los fundamentos de las prácticas. Esta prueba comprenderá dos partes: a) cuestionario con una batería de preguntas de la modalidad opción múltiple (una única respuesta correcta); y b) resolución de problemas.

- **Criterios de evaluación**

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes de la asignatura.



- **Porcentaje sobre calificación final:** examen de los conocimientos teóricos (70% de la calificación total) y examen de los conocimientos prácticos (30% de la calificación total).

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

