

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y salud	Nutrición y salud	2º	2º	6	Optativa
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Rafael Giménez Martínez: Parte I^a “Dpt. Nutrición y Bromatología” Miguel Mariscal Arcas: Parte II^b “Dpt. Nutrición y Bromatología” 			^a Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, ala oeste, Facultad de Farmacia. Despachos 1º Izda rafaelg@ugr.es , 958-240752/243925 ^b Dpto. Nutrición y Bromatología, Planta 0, Facultad de Farmacia. mariscal@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			Dr Giménez: https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/682114046448d125a4c7ee97caf9ba45 Dr. Mariscal: https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/show/725643378c5a617af6988b755d7ef7ae		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Fisioterapia			Grado en Terapia Ocupacional		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
<ul style="list-style-type: none"> Conocimientos en Bioquímica, Fisiología, Fisiopatología, Nutrición y Bromatología 					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					

¹ 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/ngc7121/>!)



- Generalidades. Requerimientos energéticos y nutricionales. Nutrientes. Dietética. Seguridad de los alimentos. Educación nutricional

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

A.- Competencias generales

- 1.2. Resolución de problemas.
- 1.4. Capacidad de análisis y síntesis.
- 1.6. Capacidad de gestión de la información.
- 1.7. Trabajo en equipo.
- 1.8. Razonamiento crítico.
- 1.9. Aprendizaje autónomo

B.- Competencias Específicas

- 2.6. Comprender las teorías del aprendizaje a aplicar en la educación para la salud y en el propio proceso de aprendizaje a lo largo de la vida.
- 2.17. Comprender los conceptos fundamentales de la salud y la función que realiza el fisioterapeuta en el sistema sanitario. Promover hábitos de vida saludables a través de la educación para la salud. Comprender los factores relacionados con la salud y los problemas relacionados con la fisioterapia en los ámbitos de la Atención Primaria, Especializada y de Salud Laboral

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Conocimiento del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Manejo del conocimiento razonado de las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudio de los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Definición de las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y en la práctica deportiva.
- Consideración en ciertas condiciones del alimento como vehículo de sustancias contaminantes (bióticas, abióticas y proteínas con carácter infeccioso).
- Distinción entre las recomendaciones fijadas en la pirámide nutricional, ingestas dietéticas de referencia y objetivos nutricionales.
- Estudio de las características saludables de la alimentación Mediterránea.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

- 1.- GENERALIDADES. Nutrición y Bromatología: definiciones. Concepto de alimento, nutriente, ración y dieta. Objetivos. Evolución histórica. Relación con otras ciencias. Situación actual y perspectivas. Fuentes bibliográficas.
- 2.- NECESIDADES NUTRICIONALES I. Transformaciones energéticas celulares. Necesidades energéticas mínimas y totales. Factores que las modifican. Efecto dinámico específico.
- 3.- NECESIDADES NUTRICIONALES II. Valor energético de los alimentos. Ley de isodinamia. Tablas de composición de los alimentos. Necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano: pirámide nutricional, ingestas recomendadas y objetivos nutricionales.
- 4.- ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO. Clasificación, funciones y fuentes.



Digestión, absorción, metabolismo y regulación. Fibra dietética. Recomendaciones dietéticas.

- 5.- ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS. Clasificación, funciones y fuentes. Digestión, absorción, metabolismo y regulación. Ácidos grasos esenciales. Recomendaciones dietéticas.
- 6.- ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS. Clasificación, funciones y fuentes. Digestión, absorción, metabolismo y regulación. Aminoácidos esenciales. Evaluación de la calidad proteica. Suplementación y complementación. Recomendaciones dietéticas.
- 7.- ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES. Clasificación, funciones y fuentes. Digestión, absorción, metabolismo y regulación. Biodisponibilidad. Factores influyentes en el contenido de minerales en los alimentos. Recomendaciones dietéticas.
- 8.- ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS. Clasificación, funciones y fuentes. Digestión, absorción, metabolismo y regulación. Factores influyentes en el contenido de vitaminas en los alimentos. Recomendaciones dietéticas.
- 9.- IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA. Balance hídrico. Requerimientos nutricionales. Fuentes. Regulación.
- 10.- COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS. Alimentos animales: carnes, pescados y mariscos, huevos y leche, y derivados. Grasas comestibles. Alimentos vegetales: cereales, legumbres, hortalizas y verduras, y frutas. Bebidas.
- 11.- NUTRICIÓN HUMANA DURANTE LA GESTACIÓN Y LA LACTANCIA. Necesidades nutricionales durante la gestación. Necesidades nutricionales durante la lactancia. Grupos de alimentos recomendados.
- 12.- NUTRICIÓN HUMANA DURANTE EL PRIMER AÑO DE VIDA. Necesidades nutricionales en el lactante. Leche materna. Leche fórmula. Evolución de la alimentación durante el primer año de vida: beikost.
- 13.- NUTRICIÓN HUMANA EN LA INFANCIA. Necesidades nutricionales en la infancia. Educación nutricional del infante: conducta alimentaria.
- 14.- NUTRICIÓN HUMANA EN LA ADOLESCENCIA. Cambios fisiológicos y necesidades nutricionales del adolescente. Problemas nutricionales.
- 15.- NUTRICIÓN HUMANA EN EL ADULTO SANO. Cambios fisiológicos y psicosociales. Necesidades nutricionales en el adulto sano. Grupos de alimentos recomendados.
- 16.- NUTRICIÓN HUMANA EN EL ANCIANO. Concepto de envejecimiento: patologías asociadas. Cambios fisiológicos relacionados con la nutrición. Necesidades nutricionales. Alimentos recomendados.
- 17.- NUTRICIÓN EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA. Necesidades nutricionales del deportista. Dietas de entrenamiento, precompetición y post-competición. Sustancias ergogénicas. alcohol y deporte. Café deporte.
- 18.- NUTRICIÓN Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES. Nutrición y prevención de obesidad, anorexia, bulimia nerviosa, enfermedades cardiovasculares, hipertensión, intolerancia a los hidratos de carbono, osteoporosis, anemia, estreñimiento, cáncer, gota y caries dental

TEMARIO PRÁCTICO:

Práctica 1:

PROBLEMAS. De cálculo de las necesidades energéticas basales y/o totales de individuos sanos, deportistas, según el estado fisiológico, etc.; del valor energético de una ración o dieta mediante el empleo de tablas de composición de alimentos.

Práctica 2:

EVALUACIÓN DIETÉTICA. Mediante el uso de la técnica de recordatorio de 24 horas, durante 3 días consecutivos incluyendo 1 de fin de semana, empleando un paquete informático de tratamiento de datos.

Práctica 3:

PLANIFICACIÓN DE MENÚS EQUILIBRADOS PARA 1-2 SEMANAS. Equilibrio alimentario.



Conocimiento de las dietas de intercambio. Aprendizaje de uso del rombo de la alimentación.

Práctica 4:

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL. Métodos para la evaluación del estado nutricional. Empleo de las técnicas antropométricas para el estudio de la composición corporal y evaluación nutricional.

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

- BELLIDO GUERRERO D, DE LUÍS ROMÁN DA (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- CERVERA, (2004). Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) 4ª Ed. Interamericana-McGraw-Hill.
- CESNID (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- DUPIN H, CUQ J-L. MALEWIAK M, LEYNAUD-ROUAUD C, et BERTHIER (1997). La alimentación humana. Ed. Bellaterra Barcelona.
- GIL, A. (2010). Tratado de nutrición (Tomos II y III). Ed. Panamericana. Madrid.
- González Gallego J, Sánchez Collado P, Mataix Verdu J. (2011). Nutrición en el deporte: ayudas ergogénicas y dopaje (2011) Díaz de Santos: Fundación Universitaria Iberoamericana. Madrid
- MAHAN L K. Y ARLIN M. (2009). Nutrición y dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson, Barcelona.
- MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P (2011). Fundamentos teóricoprácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana. Madrid
- MELVIN H. W (2005). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte. McGraw-Hill. México
- MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO (1995). Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.
- MUÑOZ M. ARANCETA J. GARCÍA JALON I. (2004) Nutrición y dietoterapia. Ed. EUNSA. Ediciones Universidad de Navarra.
- RIBERO M (2003). Nuevo manual de dietética y nutrición. Ed. V. Madrid.
- SALAS-SALVADO J, BONADA A, TRALLERO R, SALÓ ME, BURGOS R (2008). Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Ed. Masson. Barcelona.
- SENC (2001). Guías alimentarias para la población española. IM y C, S.A. Madrid.
- VAZQUEZ C, DE COS AI, LOPEZ NOMDEDEU C (2005). Alimentación y nutrición. Manual teóricopráctico, 2ª ed. Díaz de Santos, Madrid

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.nutricioncomunitaria.org/> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <http://www.senba.es/> (Sociedad de Nutrición Básica y adaptada)
- <http://www.sennutricion.org/> (Sociedad Española de Nutrición)
- <http://www.seedo.es/> (Sociedad Española para estudiar la Obesidad)
- <http://www.aecosan.msssi.gob.es/> (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición)



- <http://portalfarma.com> (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)
- Ingestas dietarias de referencia (DRIs): <http://www.nal.usda.gov/fnic/etext/000105.html>
- Guía de la alimentación y salud UNED: <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/> Federación española de sociedades de nutrición, alimentación y dietética. <http://www.fesnad.org/>

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clase magistral participativa
- Aprendizaje basado en la resolución de problemas y casos prácticos

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

A. Evaluación Continua:

- **Evaluación de los contenidos teóricos:** Se realizará uno o dos controles parciales eliminatorios (uno por cada parte de la asignatura) y un final. Dicha nota de los conocimientos teóricos, computarán con un **60%** en la calificación final, y que podrá incluir una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura.

En el caso de los exámenes escritos (parciales y finales) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4 (sobre 10), en cada una de las pruebas escritas.

- **Trabajo autónomo y asistencia.** Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programas, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, y ponerse en contacto con el profesor que resolverá de forma concreta los problemas que le planteen los alumnos. La exposición de estos trabajos, será obligatoria y se hará de forma resumida en las clases presenciales, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes. La calificación del trabajo autónomo contribuirá con un **15 %** y la asistencia y participación activa en clase, con un máximo del **5%** a la nota final.

- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura**

La calificación de las prácticas contribuirá con un **20 %** Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:

- El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas.
- La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica.
- Un supuesto práctico relativo a un alimento y un ejercicio teórico sobre los fundamentos de las prácticas realizadas y cálculos correspondientes.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las tres partes de la misma que son evaluadas (examen teórico, examen práctico y trabajo)

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota de los conocimientos teóricos y prácticos sea como mínimo 4.0 sobre 10.0 en ambos casos. Además, el trabajo autónomo será obligatorio

B. Evaluación extraordinaria:

En la evaluación extraordinaria, se guardarán las notas de asistencia, trabajo autónomo y prácticas, de



forma que la suma de todos los apartados sea 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"

B. EVALUACIÓN ÚNICA

Los alumnos, que no puedan realizar (por causas justificadas) la evaluación continua, se someterán a una sola evaluación al Final de Curso consistente:

1. Examen teórico. Será el mismo que el examen teórico final correspondiente a la totalidad del temario de la asignatura y será el mismo al que se sometan los alumnos de evaluación continua que no hayan **aprobado** ningún control.
2. Examen práctico incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas. Para ello deberán superar dos pruebas:
 2. A. La realización práctica en el Laboratorio de una práctica elegida por el profesor al azar de las existentes en el cuaderno de prácticas de la asignatura. Opcionalmente, el profesor podrá someter al alumno a cuestiones prácticas consistentes en la habilidad para operaciones del laboratorio: valorar, pipetear, pesar, etc.
 2. B. Un examen teórico correspondiente a un caso práctico de alguna practica del cuaderno (resolución de problemas) y 2-3 preguntas teóricas sobre el fundamento de dichas prácticas.

ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>
Solamente con cita previa

Las tutorías presenciales podrán atenderse solo mediante cita previa (en horario de tutorías); no obstante se pueden atender también mediante google meet (mediante cita previa y en horario de tutoría)

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Las clases serán presenciales hasta completo aforo permitido. Los estudiantes que no pueden asistir presencialmente lo podrán hacer desde casa en la misma hora de clase debido a que las clases están equipadas con medios tecnológicos para que las clases se transmitan en directo.
- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los estudiantes en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases presenciales y clases síncronas en streaming desde el aula con Google Meet.
- Clases de prácticas presenciales en el laboratorio o aula de informática y clases síncronas en streaming con Google Meet desde el laboratorio/aula de informática y con el posible apoyo de vídeos explicativos.

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



Convocatoria Ordinaria

Evaluación Continua:

- **Evaluación de los contenidos teóricos:** Se realizarán dos exámenes parciales eliminatorios de forma presencial (la eliminación de cada parcial, es independiente. Si el estudiante ha eliminado los dos parciales no tendrá que realizar el examen final de forma presencial; si solo ha eliminado uno de ellos, el no superado lo realizará en el examen final) y un final. Dicha nota de los conocimientos teóricos, computarán con un **55%** en la calificación final, y que podrá incluir una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura. En el caso de los exámenes escritos (parciales y finales) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4 (sobre 10), en cada una de las pruebas escritas, cuando se comparta profesorado en la asignatura. En el caso de que sea impartida por un solo profesor se deberá obtener una calificación de 5 en el examen parcial.

- **Trabajo autónomo y asistencia.** Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programas, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, y ponerse en contacto con el profesor que resolverá de forma concreta los problemas que le planteen los estudiantes. La exposición de estos trabajos, será obligatoria y se hará de forma resumida en las clases presenciales, con el objeto de iniciar al estudiante en las tareas docentes. La calificación del trabajo autónomo contribuirá con un mínimo del **20 %** y la asistencia, participación activa y respuesta a las cuestiones planteadas, con un máximo del **5%** a la nota final.

-La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura

Será obligatoria la superación de los conocimientos prácticos, mediante la asistencia (solo se acepta una falta recuperable) la elaboración de informes y una memoria de prácticas y la eventual realización de una prueba escrita que avale sus conocimientos del temario práctico. La nota de prácticas supone un **20 %** de la calificación final obtenida.

- Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota de los conocimientos teóricos y prácticos sea como mínimo 4.0 sobre 10.0 en ambos casos. Además, el trabajo autónomo será obligatorio

Convocatoria Extraordinaria

- En la evaluación extraordinaria, se guardarán las notas de asistencia y participación en clase, trabajo autónomo y prácticas, de forma que la suma de todos los apartados sea 10.0

Evaluación Única Final

Los estudiantes, que no puedan realizar (por causas justificadas) la evaluación continua, se someterán a una sola evaluación al Final de Curso consistente:

- **Examen teórico.** Será el mismo que el examen teórico final correspondiente a la totalidad del temario de la asignatura y será el mismo al que se sometan los estudiantes de evaluación continua que no hayan aprobado ningún control, con un valor porcentual máximo sobre la calificación final del **60 %**.
- **Examen práctico** incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas, con un *porcentaje sobre calificación final*: **20%**
- **Trabajo autónomo** de revisión bibliográfica. Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programas, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual. La calificación del trabajo autónomo contribuirá con un mínimo del **20 %** a la nota final



ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>
Solamente con cita previa

Mediante google meet (previa solicitud de cita y en horario de tutoría)

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Las clases magistrales se harán mediante google meet
- Las prácticas de laboratorio serán virtuales mediante videos y/o talleres prácticos por google meet
- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases síncronas en Google Meet.
- Clases de prácticas síncronas en Google Meet con el apoyo de vídeos explicativos.

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

Convocatoria Ordinaria

EVALUACIÓN CONTINUA

En este escenario tanto los parciales teóricos como el examen práctico se realizarán mediante la plataforma PRADO examen. La presentación de los trabajos individuales será mediante google meet

-Evaluación de los contenidos teóricos: Se realizarán dos exámenes parciales eliminatorios. Si el profesor lo estima oportuno, podrá exigir el seguimiento de las pruebas con cámara y micrófono encendido. La eliminación de cada parcial, es independiente. Si el estudiante ha eliminado los dos parciales no tendrá que realizar el examen final; si solo ha eliminado uno de ellos, el no superado lo realizará en el examen final. La nota de los conocimientos teóricos, computarán con un **50%** en la calificación final, y que podrá incluir una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura. En el caso de los exámenes escritos (parciales y finales) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4 (sobre 10), en cada una de las pruebas escritas, cuando se comparta profesorado en la asignatura. En el caso de que sea impartida por un solo profesor se deberá obtener una calificación de 5 en el examen parcial.

-Trabajo autónomo. Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programas, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, y ponerse en contacto con el profesor que resolverá de forma concreta los problemas que le planteen los alumnos. La exposición de estos trabajos, será obligatoria y se hará de forma resumida en las clases presenciales, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes.

La calificación del trabajo autónomo contribuirá con un mínimo del **25 %** y la asistencia, y participación activa en clase, y resolución de casos y cuestiones planteadas, un máximo de un **5%**.

- La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura: Las practicas se realizarán de



forum virtual. Será obligatoria el superar los conocimientos prácticos, mediante la asistencia (solo se acepta una falta recuperable), la elaboración de informes y la eventual realización de una prueba escrita que avale sus conocimientos del temario práctico. El estudiante deberá de presentar una memoria de prácticas con los resultados obtenidos en las mismas. La nota de las prácticas supondrá un **20%** de la calificación final de la asignatura.

Convocatoria Extraordinaria

- En la evaluación extraordinaria, se guardarán las notas de, trabajo autónomo y prácticas, de forma que la suma de todos los apartados sea 10.0.

Evaluación Única Final

Los estudiantes, que no puedan realizar (por causas justificadas) la evaluación continua, se someterán a una sola evaluación al Final de Curso consistente:

- **Examen teórico.** Será el mismo que el examen teórico final correspondiente a la totalidad del temario de la asignatura y será el mismo al que se sometan los estudiantes de evaluación continua que no hayan aprobado ningún control, con un valor porcentual máximo sobre la calificación final del **60 %**.
- **Examen práctico** incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas, con un *porcentaje sobre calificación final: 20%*
- **Trabajo autónomo** de revisión bibliográfica. Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programas, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual. La calificación del trabajo autónomo contribuirá con un mínimo del **20 %** a la nota final

El examen de la parte teórica y práctica de la asignatura, se realizará mediante la Plataforma PRADO. El profesor podrá exigir la conexión por Google Meet con activación de cámara y micrófono. Para la evaluación del trabajo autónomo, se realizará por google meet.

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

- Plan de contingencia COVID19 UGR
- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.

