

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	Nutrición y Salud	2º	2º	6	Optativa
PROFESORES <sup>(1)</sup>			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Celia Rodríguez Pérez</b></li> </ul>			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Educación y Ciencias del Deporte, Campus de Melilla. Despacho nº 309. Correo electrónico: <a href="mailto:celiarp@ugr.es">celiarp@ugr.es</a>		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS <sup>(1)</sup>		
			Martes: 12-14 horas* Miércoles: 10-14 horas* <i>*Previo email a la profesora se puede solicitar tutorías fuera del horario establecido.</i>		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Fisioterapia. CAMPUS DE MELILLA			Grado en Enfermería y Terapia Ocupacional		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Tener conocimientos adecuados sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>Fisiología humana, bioquímica humana y salud pública.</li> </ul>					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Generalidades. Requerimientos energéticos y nutricionales. Nutrientes. Dietética. Seguridad de los alimentos. Educación nutricional.					

<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

### 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)

Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Conocer el carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Comprender y calcular las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Distinguir los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Determinar las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y en la práctica deportiva.
- Diferenciar entre las recomendaciones fijadas en la pirámide nutricional, ingestas dietéticas de referencia y objetivos nutricionales.
- Comprender las características saludables de la alimentación Mediterránea.
- Manejar las tablas de composición de alimentos.
- Valorar la composición nutricional de diferentes menús empleando recordatorio de 24 horas y un paquete informático de tratamiento de datos.

## TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

### TEMARIO TEÓRICO:

#### BLOQUE 1. NECESIDADES NUTRICIONALES.

- **Unidad 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.
- **Unidad 2.** NECESIDADES NUTRICIONALES I. Transformaciones energéticas celulares. Necesidades energéticas mínimas y totales. Factores que las modifican. Efecto dinámico específico.
- **Unidad 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.



## BLOQUE 2. MACRO Y MICRONUTRIENTES.

- **Unidad 4.** ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO. Clasificación, funciones y fuentes. Digestión, absorción, metabolismo y regulación. Fibra dietética. Recomendaciones dietéticas.
- **Unidad 5.** ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS. Clasificación, funciones y fuentes. Digestión, absorción, metabolismo y regulación. Ácidos grasos esenciales. Recomendaciones dietéticas.
- **Unidad 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.
- **Unidad 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.
- **Unidad 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.
- **Unidad 9.** IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA. Balance hídrico. Requerimientos nutricionales. Fuentes. Regulación.
- **Unidad 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.

## BLOQUE 3. NUTRICIÓN EN DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA Y ESTADOS FISOLÓGICOS. EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y FORMAS ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN.

- **Unidad 11.** NUTRICIÓN HUMANA DURANTE LA GESTACIÓN Y LA LACTANCIA. Necesidades nutricionales durante la gestación. Necesidades nutricionales durante la lactancia. Grupos de alimentos recomendados.
- **Unidad 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.
- **Unidad 13.** NUTRICIÓN HUMANA EN LA INFANCIA. Necesidades nutricionales en la infancia. Educación nutricional del infante: conducta alimentaria.
- **Unidad 14.** NUTRICIÓN HUMANA EN LA ADOLESCENCIA. Cambios fisiológicos y necesidades nutricionales del adolescente. Problemas nutricionales.
- **Unidad 15.** NUTRICIÓN HUMANA EN EL ADULTO SANO. Cambios fisiológicos y psicosociales. Necesidades nutricionales en el adulto sano. Grupos de alimentos recomendados.
- **Unidad 16.** NUTRICIÓN HUMANA EN EL ANCIANO. Concepto de envejecimiento: patologías asociadas. Cambios fisiológicos relacionados con la nutrición. Necesidades nutricionales. Alimentos recomendados.
- **Unidad 17.** NUTRICIÓN EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA. Necesidades nutricionales del deportista. Dietas de entrenamiento, precompetición y post-competición. Sustancias ergogénicas. alcohol y deporte. Café deporte.
- **Unidad 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.
- **Unidad 19.** EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL. Evaluaciones de consumo de alimentos, clínica, antropométrica y bioquímica. Valoración subjetiva del estado nutricional.
- **Unidad 20.** FORMAS ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN. Alimentación vegetariana y ovolactovegetariana. Alimentación macrobiótica. Alimentación higienista: concepto de dieta disociada. Alimentación mediterránea. Ventajas e inconvenientes.



## TEMARIO PRÁCTICO: Seminarios/Talleres

- **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 MENÚ EQUILIBRADOS PARA SEMANAL.** Se empleará, tanto un paquete informático como diferentes guías alimentarias basadas en alimentos para la elaboración de un menú semanal equilibrado.
- **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.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- A. M. Requejo, R. M. Ortega: "NUTRIGUÍA: MANUAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA EN ATENCIÓN PRIMARIA". Complutense. Madrid, 2003.
- Á. Gil Hernández: "TRATADO DE NUTRICIÓN". Editorial Médica Panamericana, Madrid, 2017.
- E. Casanueva, M. Kaufer-Hortwitz, A. B. Pérez-Lizauz, P. Arroyo: "NUTRIOLOGÍA MÉDICA, 2ª edición". Panamericana Medica. Buenos Aires, 2001.
- J. Mataix Vedú : "NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HUMANA". Ergon. Madrid, 2002.
- L. K. Mahan, S. Scott-Stump: "NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DE KRAUSE, 10ª edición". McGraw-Hill Interamericana. México, 2001.
- M. E. Shills, J. A. Olson, M. Shike, C. Ross: "NUTRICIÓN EN SALUD Y ENFERMEDAD, 9ª edición". McGraw-Hill Interamericana. México, 2002.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Se proporcionará a los estudiantes bibliografía complementaria y actualizada en cada uno de los bloques.

## ENLACES RECOMENDADOS

- Ingestas dietéticas de referencia (DRIs): <http://www.nal.usda.gov/fnic/etext/000105.html>
- Organización de Naciones Unidas para la agricultura y alimentación. [www.fao.org](http://www.fao.org)
- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- 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/>
- Principios y definiciones: <http://www.fao.org/3/y5686e/y5686e04.htm>
- Base de datos española de composición de alimentos. BEDCA. Disponible en: <http://www.bedca.net/bdpub/index.php>
- Base de datos de Composición de Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América. Disponible en: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>

## METODOLOGÍA DOCENTE

- Lección Magistral.
- Seminarios en los que previamente se proporcionará al alumnado el material a utilizar.



- Tutorías, a través de las cuales se orientará al alumnado sobre el trabajo autónomo a desarrollar en la asignatura, así como sobre su formación académica integral.
- Cuestionarios de autoevaluación de cada tema empleando la plataforma PRADO.
- Empleo de foros de discusión donde se ampliarán los contenidos de la asignatura, donde los alumnos/as podrán proponer y discutir temas de interés y que también servirán para resolución de dudas relacionadas con la materia a impartir, tanto por parte del profesor, como del resto de compañeros.

#### Distribución de las horas:

- Clases teóricas: 45 horas presenciales.
- Seminarios: 10 horas presenciales.
- Presentación y defensa de trabajos realizados: 5 horas presenciales.
- Estudio y trabajo tanto autónomo como en grupo: 90 horas no presenciales.

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

#### CONVOCATORIA ORDINARIA.

Se llevará a cabo una evaluación continua, tanto del programa práctico como del teórico, en la que la retroalimentación con los estudiantes será constante y en la que se proporcionarán diferentes medios y herramientas enfocadas a que los estudiantes alcancen las competencias necesarias para el posterior empleo de las mismas en el ámbito laboral.

- Se realizará un **parcial tipo test al final de cada bloque de la asignatura** que computarán con hasta el **40% de la nota final** y que incluirán una parte con preguntas tipo test y otra con preguntas cortas. Cada parcial incluirá 48 preguntas tipo test, con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final. Puntuación total de 8 sobre 10 más 2 preguntas cortas con valor de 1 punto cada una. La duración total del examen será de 60 minutos. Los exámenes deben tener una nota de al menos 5 sobre 10 para emplear el sistema de evaluación continua.
- **Aprendizaje basado en problemas.** Los alumnos/as tendrán que entregar un portafolio con los supuestos planteados en cada uno de los bloques de la asignatura. Al inicio de la asignatura se le proporcionará al alumnado la rúbrica de cada bloque. Supondrá hasta un **15% de la nota final**.
- Elaboración de un **portafolio** con los resultados derivados de los **seminarios**. Supondrá hasta un **15% de la nota final**.
- **Elaboración y exposición de trabajos autónomos** de investigación bibliográfica sobre temas previamente establecidos. Computará hasta un **20% de la nota final** y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase. Al inicio de la asignatura se le proporcionará al alumnado la rúbrica tanto del trabajo escrito como de la exposición.
- **Asistencia y participación activa en clase, foros de discusión** a través del grupo de Facebook y de un Blog habilitado para la asignatura relacionados con las temáticas propuestas: **10% de la nota final**.

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota del examen teórico sea como mínimo 5 sobre 10.

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA.

- Se realizará un examen con toda la materia teórica incluida en el temario. Será un examen tipo test con 60 preguntas y 2 preguntas cortas. Las preguntas tipo test contarán con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final. Puntuación total de 8 para las preguntas tipo test más 2 preguntas cortas con valor de 1 punto cada una. La puntuación total obtenida en el resto de actividades planteadas diferentes a la evaluación teórica se mantendrá y



ponderará siempre que se alcance una nota mínima de 4,5 sobre 10 en el examen.

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"

- Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. La parte teórica representará el 70% de la nota final (60 preguntas tipo test. Las preguntas tipo test contarán con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final) y la parte práctica el 30% (resolución de 3 problemas). La duración total estipulada será de 120 minutos. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas de la impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

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)

Martes: 12-14 horas  
Miércoles: 10-14 horas

- Presencial en el Despacho de la profesora siempre que la situación lo permita.
- Google Apps UGR Meet previo email para concertar una tutoría.
- Foros y mensajería PRADO.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- La metodología docente se mantendrá según lo establecido en el POD. Se impartirá el temario con el número de alumnos que estipule la Facultad de Ciencias de la Salud para salvaguardar la distancia de seguridad. En cualquier caso, se intentará maximizar la presencialidad del alumnado. Una guía de cada tema se subirá a la plataforma PRADO para facilitar el seguimiento de la asignatura por parte del alumnado.

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

Convocatoria Ordinaria

El **sistema de evaluación** se mantiene tal y como se refleja en el POD:

- Se realizará un **parcial tipo test al final de cada bloque de la asignatura** que computarán con hasta el **40% de la nota final** y que incluirán una parte con preguntas tipo test y otra con preguntas cortas. Cada parcial incluirá 48 preguntas tipo test, con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final. Puntuación total de 8 sobre 10 más 2 preguntas cortas con valor de 1 punto cada una. La duración total del examen será de 60 minutos. Los exámenes deben tener una nota de al menos 5 sobre 10 para emplear el sistema de evaluación continua.
- Aprendizaje basado en problemas.** Los alumnos tendrán que entregar un portafolio con los supuestos planteados en cada uno de los bloques de la asignatura. Al inicio de la asignatura se le proporcionará al alumnado la rúbrica de cada bloque. Supondrá hasta un **15% de la nota final**.
- Elaboración de un **portafolio** con los resultados derivados de los **seminarios**. Supondrá hasta un **15% de la**





**nota final.**

- **Elaboración y exposición de trabajos autónomos de investigación** bibliográfica sobre temas previamente establecidos. Computará hasta un **20% de la nota final** y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase. Al inicio de la asignatura se le proporcionará al alumnado la rúbrica tanto del trabajo escrito como de la exposición.
- **Asistencia y participación activa en clase, foros de discusión** a través del grupo de Facebook y de un Blog habilitado para la asignatura relacionados con las temáticas propuestas: **10% de la nota final.**

**Herramientas empleadas para la evaluación:**

- Cuestionarios de PRADO de autoevaluación (teoría).
- Cuestionarios de PRADO Examen. Cada parcial incluirá 48 preguntas tipo test, con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final. Puntuación total de 8 sobre 10 más 2 preguntas cortas con valor de 1 punto cada una. La duración total del examen será de 60 minutos. Los exámenes deben tener una nota de al menos 5 sobre 10 para emplear el sistema de evaluación continua.  
Porcentaje sobre la calificación final: 40%
- Tareas de PRADO. Portafolio con los supuestos planteados en cada uno de los bloques de la asignatura. Supondrá hasta un 15%
- Tareas de PRADO. Elaboración de un portafolio con los resultados derivados de los seminarios (prácticas). Supondrá hasta un 15% de la nota final.
- Tareas de PRADO y Google Apps UGR Meet (teoría). Elaboración y exposición de trabajos autónomos de investigación bibliográfica sobre temas previamente establecidos.  
Porcentaje sobre la calificación final: 20%
- Foros, asistencia virtual/presencial y participación activa presencial/virtual (teoría). Se evaluará la participación del alumno, así como el interés de los temas propuestos y de las discusiones generadas en los foros habilitados para tal fin.  
Porcentaje sobre la calificación final: 10%

**Convocatoria Extraordinaria**

- Cuestionarios de PRADO Examen. Se realizará un examen con toda la materia teórica incluida en el temario. Será un examen tipo test con 60 preguntas y 2 preguntas cortas. Las preguntas tipo test contarán con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final. Puntuación total de 8 para las preguntas tipo test más 2 preguntas cortas con valor de 1 punto cada una. La puntuación total obtenida en el resto de actividades planteadas diferentes a la evaluación teórica se mantendrá y ponderará siempre que se alcance una nota mínima de 4,5 sobre 10 en el examen.

**Evaluación Única Final**

- Cuestionarios de PRADO Examen. Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. La parte teórica representará el 70% de la nota final (60 preguntas tipo test. Las preguntas tipo test contarán con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final) y la parte práctica el 30% (resolución de 3 problemas). La duración total estipulada será de 120 minutos. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas de la impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

**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)

Martes: 12-14 horas  
Miércoles: 10-14 horas

- Google Apps UGR Meet previo email para concertar una tutoría.
- Foros y mensajería PRADO.
- Para dudas grupales puntuales: aplicación WhatsApp (a través del delegado/a del curso)

## MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- La metodología docente se mantendrá según lo establecido en el POD. Se impartirá el temario de manera completamente virtual utilizando la plataforma Google Apps UGR Meet para las clases que mantendrán su horario habitual. Una guía de cada tema se subirá a la plataforma PRADO para facilitar el seguimiento de la asignatura por parte del alumnado.

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

### Convocatoria Ordinaria

El **sistema de evaluación** se mantiene tal y como se refleja en el POD:

- Se realizará un **parcial tipo test al final de cada bloque de la asignatura** que computarán con hasta el **40% de la nota final** y que incluirán una parte con preguntas tipo test y otra con preguntas cortas. Cada parcial incluirá 48 preguntas tipo test, con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final. Puntuación total de 8 más 2 preguntas cortas con valor de 1 punto cada una. La duración total del examen será de 60 minutos. Los exámenes deben tener una nota de al menos 5 sobre 10 para emplear el sistema de evaluación continua.
- **Aprendizaje basado en problemas.** Los alumnos tendrán que entregar un portafolio con los supuestos planteados en cada uno de los bloques de la asignatura. Al inicio de la asignatura se le proporcionará al alumnado la rúbrica de cada bloque. Supondrá hasta un **15% de la nota final**.
- Elaboración de un **portafolio** con los resultados derivados de los **seminarios**. Supondrá hasta un **15% de la nota final**.
- **Elaboración y exposición de trabajos autónomos de investigación** bibliográfica sobre temas previamente establecidos. Computará hasta un **20% de la nota final** y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase. Al inicio de la asignatura se le proporcionará al alumnado la rúbrica tanto del trabajo escrito como de la exposición.
- **Asistencia y participación activa en clase, foros de discusión** a través del grupo de Facebook y de un Blog habilitado para la asignatura relacionados con las temáticas propuestas: **10% de la nota final**.

### Herramientas empleadas para la evaluación:

- Cuestionarios de PRADO de autoevaluación (teoría).
- Cuestionarios de PRADO Examen. Cada parcial incluirá 48 preguntas tipo test, con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final. Puntuación total de 8 más 2 preguntas cortas con valor de 1 punto cada una. La duración total del examen será de 60 minutos. Los exámenes deben tener una nota de al menos 5 sobre 10 para emplear el sistema de evaluación continua.





Porcentaje sobre la calificación final: 40%

- Tareas de PRADO. Portafolio con los supuestos planteados en cada uno de los bloques de la asignatura. Supondrá hasta un 15%
- Tareas de PRADO. Elaboración de un portafolio con los resultados derivados de los seminarios (prácticas). Supondrá hasta un 15% de la nota final.
- Tareas de PRADO y Google Apps UGR Meet (teoría). Elaboración y exposición de trabajos autónomos de investigación bibliográfica sobre temas previamente establecidos. Porcentaje sobre la calificación final: 20%
- Foros, asistencia virtual/presencial y participación activa presencial/virtual (teoría). Se evaluará la participación del alumno, así como el interés de los temas propuestos y de las discusiones generadas en los foros habilitados para tal fin. Porcentaje sobre la calificación final: 10%

#### Convocatoria Extraordinaria

- Cuestionarios de PRADO Examen. Se realizará un examen con toda la materia teórica incluida en el temario. Será un examen tipo test con 60 preguntas y 2 preguntas cortas. Las preguntas tipo test contarán con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final. Puntuación total de 8 para las preguntas tipo test más 2 preguntas cortas con valor de 1 punto cada una. La puntuación total obtenida en el resto de actividades planteadas diferentes a la evaluación teórica se mantendrá y ponderará siempre que se alcance una nota mínima de 4,5 sobre 10 en el examen.

#### Evaluación Única Final

- Cuestionarios de PRADO Examen. Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. La parte teórica representará el 70% de la nota final (60 preguntas tipo test. Las preguntas tipo test contarán con 4 respuestas, una sola verdadera. Las preguntas en blanco no puntúan, las preguntas incorrectas restan 0,33% de la puntuación final) y la parte práctica el 30% (resolución de 3 problemas). La duración total estipulada será de 120 minutos. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas de la impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

#### INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

