GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**
Código: 100006
Plan de estudios: **GRADUADO EN ENFERMERÍA** Curso: 1
Denominación del módulo al que pertenece: FORMACIÓN BÁSICA COMÚN
Materia: FARMACOLOGÍA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Carácter: BASICA Duración: SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6.0 Horas de trabajo presencial: 49
Porcentaje de presencialidad: 32.67% Horas de trabajo no presencial: 101
Plataforma virtual:

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MOLINA RECIO, GUILLERMO (Coordinador)
Departamento: ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA
Área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Facultad de Medicina y Enfermería, Edificio Sur, 1ª Planta
E-Mail: gmolina@uco.es Teléfono: null

Nombre: MOLINA LUQUE, RAFAEL
Departamento: ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA
Área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Facultad de Medicina y Enfermería, Edificio Sur, 1ª Planta
E-Mail: p72molur@uco.es Teléfono: null

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No existen requisitos previos diferentes a los establecidos en el plan de Estudios del título.

Recomendaciones

En líneas generales, se recomienda tener una buena base de conocimientos relacionados con Bioquímica y Fisiología.
Asimismo, una actitud científica, guiada por un pensamiento crítico y un aprendizaje reflexivo, ayudará a alcanzar las competencias establecidas.

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

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 avanzado, 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.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TICs.
CET5	Diseñar sistemas de cuidados dirigidos a las personas, familia o grupos, evaluando su impacto y estableciendo las modificaciones oportunas.
CET6	Basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.
CET9	Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
CET14	Establecer mecanismos de evaluación, considerando los aspectos científico-técnicos y los de calidad.
CEM5	Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

OBJETIVOS

GENERALES:

Adquirir los conocimientos necesarios para conocer los principios básicos de la nutrición y la alimentación humana, la valoración del estado nutricional y el diseño de dietas.

Comprender la relevancia de la nutrición y la alimentación humana en el mantenimiento y recuperación de la salud.

ESPECÍFICOS:

Al finalizar la asignatura, el alumno será capaz de:

a) Identificar el valor nutricional de los alimentos, su proceso de elaboración, conservación y asimilación, asi como los posibles efectos sobre la salud humana.

b) Adecuar la alimentación a las características y situación fisiológica de cada individuo.

c) Dar pautas nutricionales adecuadas (consejo dietético) para prevenir la aparición de enfermedades relacionadas con la alimentación

d) Reconocer e identificar las principales enfermedades relacionadas con la nutrición y/o la alimentación

e) Aplicar los principios básicos de la alimentación humana en el tratamiento de diferentes patologías

GUÍA DOCENTE

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

BLOQUE I: PRINCIPIOS BÁSICOS EN NUTRICIÓN

TEMA 1: Términos y conceptos básicos en nutrición.

TEMA 2: Metabolismo energético. Cálculo de necesidades energéticas y su relación con la composición corporal. Fórmulas de estimación.

TEMA 3: Agua. Estructura y propiedades. Funciones. Necesidades diarias de agua. Recomendaciones sobre el consumo de agua. Agua y salud pública.

TEMA 4: Recordando las bases bioquímicas de la nutrición.

TEMA 5: Carbohidratos. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

TEMA 6: Proteínas. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

TEMA 7: Lípidos. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

TEMA 8: Fibra dietética. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos.

TEMA 9: Vitaminas. Fuentes alimentarias, funciones, requerimientos.

TEMA 10: Minerales. Fuentes alimentarias, funciones, requerimientos.

TEMA 11: Alcohol. Absorción, metabolismo y patologías relacionadas con el alcohol.

TEMA 12: Alimentos funcionales.

BLOQUE II: LA NUTRICIÓN COMO FUENTE DE SALUD. DIETA EQUILIBRADA Y ADAPTADA A LAS DISTINTAS NECESIDADES SEGÚN LA ETAPA VITAL

TEMA 13: Concepto y características de una dieta saludable. Somatotipo. Principios y técnicas para seguir una dieta saludable. El estilo de vida mediterráneo y la Dieta Mediterránea. La dieta Atlántica.

TEMA 14: Dieta saludable en el embarazo, lactancia y menopausia.

TEMA 15: Dieta saludable en el niño no lactante y el adolescente.

TEMA 16: Dieta saludable en el anciano.

TEMA 17: Alimentación y actividad física.

TEMA 18: Nutrición Comunitaria. Conceptos básicos, funciones y formas de trabajo.

BLOQUE III: DIETOTERAPIA

TEMA 19: Dietoterapia. Concepto e importancia de la dieta en el tratamiento de la enfermedad. Desnutrición relacionada con la enfermedad. Tipos de dietas.

TEMA 20: Dietas con modificación de la energía. Tratamiento dieto-terapéutico de la obesidad y de los trastornos de la conducta alimentaria.

TEMA 21: Tratamiento Dietoterapéutico de la Diabetes. Tipos de enfoques nutricionales. La dieta por raciones (Método Clínic).

TEMA 22: Tratamiento Dietoterapéutico en las enfermedades cardiovasculares. Verdades y mitos sobre el colesterol.

TEMA 23: Tratamiento Dietoterapéutico con modificación en las proteínas. Dietas en la enfermedad renal y en la enfermedad hepática. Enfermedad Celíaca.

TEMA 24: Bases de la Nutrición Artificial. Nutrición Enteral. Características e indicaciones. Nutrición Parenteral. Características e indicaciones.

2. Contenidos prácticos

1. Valoración y diagnóstico del estado nutricional
2. Valoración del patrón alimentario. Técnicas y recursos.
3. Recursos digitales para la cuantificación de nutrientes y elaboración de menús saludables
4. Dietas milagroEtiquetado de alimentos
5.Razonamiento crítico en la información sobre nutrición
6.Presentación de Portafolios y evaluación

GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Salud y bienestar

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

El programa teórico-práctico se impartirá a lo largo de todo el cuatrimestre, utilizando las siguientes técnicas docentes:
Clases expositivas de los temas incluidos en el programa, con comentarios, aclaraciones y discusión final.
Actividades académicas dirigidas, que se realizarán con el objetivo de profundizar en aquellos temas de especial interés para la formación del alumno.
Actividades de recogida de información y análisis, en grupo, de distintos aspectos de la nutrición relacionados con los contenidos de la asignatura.
Puesta en común de los resultados y discusión de los mismos.
Trabajo personal, recogida y análisis de información y exposición de resultados.
Seminarios o talleres en los que se desarrollarán aspectos relacionados con la evaluación del estado nutricional y de los hábitos dietéticos, con la elaboración de dietas, con el estudio de mitos nutricionales, el pensamiento crítico y la educación nutricional de la población.
En caso de que se genere una situación de alarma sanitaria que impida el desarrollo de la docencia en la modalidad presencial, se requerirá a los coordinadores de las asignaturas afectadas que elaboren una adenda a la guía docente según el modelo establecido para el curso académico 2019-20. Esta adenda deberá ser aprobada por el Consejo de Departamento y publicada en la web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura. Para la elaboración de esta adaptación se atenderá a lo dispuesto en el acuerdo de Consejo de Gobierno Extraordinario de 14 de marzo de 2020.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Las adaptaciones metodológicas de los estudiantes a tiempo parcial y de los estudiantes con necesidades educativas, se definirán de forma individual después de una sesión de tutoría.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	3	-	3
Debates	1	-	1
Lección magistral	31	-	31
Taller	-	14	14
Total horas:	***35***	***14***	***49***

Actividades no presenciales

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
Búsqueda de información	5
Consultas bibliográficas	5
Ejercicios	15
Estudio	40
Problemas	6
Trabajo de grupo	30
Total horas:	***101***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Cuaderno de Prácticas
Ejercicios y problemas
Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

Estudio de la bibliografía, material audiovisual y artículos aportados a través de la plataforma moodle

EVALUACIÓN

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Portafolios
CB1	X	X	X
CB2	X	X	X
CB3	X		X
CB4	X		X
CB5		X	
CEM5		X	X
CET14		X	
CET5		X	
CET6		X	
CET9	X	X	
CU2	X	X	X
Total (100%)	***10%***	***70%***	***20%***
Nota mínima (*)	***4***	***4.5***	***4***

GUÍA DOCENTE

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia:

La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la realización de un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La nota de los trabajos de clase, casos o supuestos prácticos presentados en los talleres, se conserva hasta la segunda convocatoria ordinaria.

La prueba oral se llevará a cabo durante la exposición de los resultados del portafolio con preguntas específicas a miembros concretos de cada grupo.

Todos los exámenes en todas las convocatorias serán tipo test. El cálculo de la nota del examen tipo test se hará mediante la fórmula: "Aciertos - (Errores/n-1)", donde "n" representa al número de opciones de respuesta.

Es preciso alcanzar una puntuación de 4.5 en el examen tipo test y en las memorias de prácticas para calcular la nota media ponderada.

En caso de no alcanzar la nota mínima en cada instrumento de evaluación empleado, la nota final será 4 (SUSPENSO).

La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la realización de un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

La evaluación de los estudiantes a tiempo parcial y de los estudiantes con necesidades educativas especiales se basará en los mismos criterios que los de los estudiantes a tiempo completo, pero sin tener en cuenta la asistencia a los talleres. Las características de las tareas que se presenten se definirán de forma individual después de una sesión de tutoría.

Aclaraciones sobre la evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Para la primera convocatoria extraordinaria y la convocatoria extraordinaria de finalización de estudios, la nota final corresponderá únicamente a la calificación obtenida en el examen diseñado para tal fin. El examen constará de preguntas tipo test y/o cortas, según el profesor responsable estime oportuno.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las Matrículas de Honor serán asignadas entre los alumnos que, cumpliendo todos los requisitos especificados en el artículo 30.3 del Reglamento de Régimen Académico de la UCO, hayan obtenido la calificación numérica más alta.

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

All updated and topic-specific papers on the moodle platform

In adition:

Vázquez García M. Fitness revolucionario. Lecciones ancestrales para una salud salvaje. Segunda Edición. Oberón, 2019

Gil Hernández, A. et al. Tratado de nutrición. Tercera Edición. Panamericana, 2017.

Salas-Salvadó, J.Nutrición y dietética clínica. Tercera Edición. Elsevier Masson, 2014.

GUÍA DOCENTE

Rodota L., Castro MA. Nutrición Clínica y Dietoterapia.Panamericana, 2012.
De Luis Román, D. et al. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Díaz de Santos, 2010
Vidal García, E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Monsa-Prayma, 2009.
Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. 2º Edición. Ergon. Madrid, 2009.
Cervera, et al. Alimentación y Dietoterapia. 4ª Edición. McGraw-Hill Interamericana, 2004.
Martín Salinas, C. et al.Nutrición y Dietética. DAE (Grupo Paradigma), 2000
Alimentación y nutrición. Manual teórico práctico. Díaz de Santos, 2005.
Bellido Guerrero, D. et al. Manual de nutrición y metabolismo. Díaz de Santos, 2006.
Brown, J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida.2ª Edición. Mc Graw-Hill, 2006

2. Bibliografía complementaria

OPEN ACCESS JOURNALS:
Nutrición hospitalaria: http://www.nutricionhospitalaria.org
Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria: http://revista.nutricion.org/

BLOGS DE NUTRICIÓN:
https://www.fitnessrevolucionario.com
www.midietacojea.com
http://juanrevenga.com
www.danzadefogones.com
www.dimequecomes.com
www.scientiablog.com
www.fitfoodmarket.es
www.juliobasulto.com
El otro lado del plato
www.elcomidista.elpais.com

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Fecha de entrega de trabajos
Realización de actividades

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO A

El escenario A, se corresponde con una menor actividad académica presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que limite el aforo permitido en las aulas.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario A

Se adoptará un sistema multimodal o híbrido de enseñanza que combine, en todo lo posible, las clases presenciales en aula y las clases presenciales por videoconferencia (sesiones síncronas) que se impartirán en el horario aprobado por el Centro. La distribución temporal de las actividades que se llevarán a cabo de forma presencial en aula y presencial por videoconferencia estará determinado por el Centro en función del aforo

GUÍA DOCENTE

permitido en los espacios docentes y las medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que estén vigentes en cada momento.

El programa teórico-práctico se impartirá a lo largo de todo el cuatrimestre, utilizando las siguientes técnicas docentes:
Clases expositivas de los temas incluidos en el programa, con comentarios, aclaraciones y discusión final.
Actividades académicas dirigidas, que se realizarán con el objetivo de profundizar en aquellos temas de especial interés para la formación del alumno.
Actividades de recogida de información y análisis, en grupo, de distintos aspectos de la nutrición relacionados con los contenidos de la asignatura.
Puesta en común de los resultados y discusión de los mismos.
Trabajo personal, recogida y análisis de información y exposición de resultados.
Seminarios o talleres en los que se desarrollarán aspectos relacionados con la evaluación del estado nutricional y de los hábitos dietéticos, con la elaboración de dietas, con el estudio de mitos nutricionales, el pensamiento crítico y la educación nutricional de la población.
En caso de que se genere una situación de alarma sanitaria que impida el desarrollo de la docencia en la modalidad presencial, se requerirá a los coordinadores de las asignaturas afectadas que elaboren una adenda a la guía docente según el modelo establecido para el curso académico 2019-20. Esta adenda deberá ser aprobada por el Consejo de Departamento y publicada en la web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura. Para la elaboración de esta adaptación se atenderá a lo dispuesto en el acuerdo de Consejo de Gobierno Extraordinario de 14 de marzo de 2020.

EVALUACIÓN

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Portafolios
CB1	X	X	X
CB2	X	X	X
CB3	X		X
CB4	X		X
CB5		X	
CEM5	X	X	X
CET14		X	
CET5		X	
CET6		X	
CET9	X	X	X
CU2	X		X
Total (100%)	***20%***	***50%***	***30%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***4***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Método de valoración de la asistencia (Escenario A):

La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la realización de un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario A):

Las pruebas de evaluación serán presenciales en las instalaciones de la UCO, siempre que la situación sanitaria lo permita.

En el examen final, el estudiante podrá recuperar aquellas pruebas de evaluación continua no superadas, siempre y cuando se haya presentado a las mismas.

Esta adaptación se mantendrá para las todas las convocatorias del curso académico 2020-2021.

La nota de los trabajos de clase, casos o supuestos prácticos presentados en los talleres, se conserva hasta la segunda convocatoria ordinaria.

La prueba oral se llevará a cabo durante la exposición de los resultados del portafolio o según acuerdo con el alumnado, con preguntas específicas a miembros concretos de cada grupo.

Todos los exámenes en todas las convocatorias serán tipo test. El cálculo de la nota del examen tipo test se hará mediante la fórmula: "Aciertos - (Errores/n-1)", donde "n" representa al número de opciones de respuesta.

Es preciso alcanzar una puntuación de 4 en el examen tipo test y en las memorias de prácticas para calcular la nota media ponderada.

En caso de no alcanzar la nota mínima en cada instrumento de evaluación empleado, la nota final será 3 (SUSPENSO).

La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la realización de un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario A):

La evaluación de los estudiantes a tiempo parcial y de los estudiantes con necesidades educativas especiales se basará en los mismos criterios que los de los estudiantes a tiempo completo, pero sin tener en cuenta la asistencia a los talleres. Las características de las tareas que se presenten se definirán de forma individual después de una sesión de tutoría.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO B

El escenario B, contempla la suspensión de la actividad presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias.

GUÍA DOCENTE

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario B

La actividad docente presencial se llevará a cabo por videoconferencia (sesiones síncronas) en el horario aprobado por el Centro. Se propondrán actividades alternativas para los grupos reducidos que garanticen la adquisición de las competencias de esa asignatura.

El programa teórico-práctico se impartirá a lo largo de todo el cuatrimestre, utilizando las siguientes técnicas docentes:
Clases expositivas de los temas incluidos en el programa, con comentarios, aclaraciones y discusión final.
Actividades académicas dirigidas, que se realizarán con el objetivo de profundizar en aquellos temas de especial interés para la formación del alumno.
Actividades de recogida de información y análisis, en grupo, de distintos aspectos de la nutrición relacionados con los contenidos de la asignatura.
Puesta en común de los resultados y discusión de los mismos.
Trabajo personal, recogida y análisis de información y exposición de resultados.
Seminarios o talleres en los que se desarrollarán aspectos relacionados con la evaluación del estado nutricional y de los hábitos dietéticos, con la elaboración de dietas, con el estudio de mitos nutricionales, el pensamiento crítico y la educación nutricional de la población.
En caso de que se genere una situación de alarma sanitaria que impida el desarrollo de la docencia en la modalidad presencial, se requerirá a los coordinadores de las asignaturas afectadas que elaboren una adenda a la guía docente según el modelo establecido para el curso académico 2019-20. Esta adenda deberá ser aprobada por el Consejo de Departamento y publicada en la web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura. Para la elaboración de esta adaptación se atenderá a lo dispuesto en el acuerdo de Consejo de Gobierno Extraordinario de 14 de marzo de 2020.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Portafolios
CB1	X	X	X
CB2	X	X	X
CB3	X		X
CB4	X		X
CB5		X	
CEM5	X	X	X
CET14		X	
CET5		X	
CET6		X	
CET9		X	
CU2	X		X
Total (100%)	***20%***	***50%***	***30%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***4***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Herramientas Moodle	Exposición oral	Exámenes	Portafolios
Cuestionario		X	
Tarea			X
Videoconferencia	X		

Método de valoración de la asistencia (Escenario B):

La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la realización de un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura.

GUÍA DOCENTE

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario B):

En caso de que el examen final sea supervisado, será informado al alumnado al menos 72h antes y se ajustará al procedimiento específico aprobado por el Consejo de Gobierno, en sesión extraordinaria de 5 de mayo de 2020.
En el examen final, el estudiante podrá recuperar aquellas pruebas de evaluación continua no superadas, siempre y cuando se haya presentado a las mismas.
Esta adaptación se mantendrá para las todas las convocatorias del curso académico 2020-2021.
La nota de los trabajos de clase, casos o supuestos prácticos presentados en los talleres, se conserva hasta la segunda convocatoria ordinaria.

La prueba oral se llevará a cabo durante la exposición de los resultados del portafolio o el día del examen, según acuerdo con el alumnado, con preguntas específicas a miembros concretos de cada grupo.

Todos los exámenes en todas las convocatorias serán tipo test. El cálculo de la nota del examen tipo test se hará mediante la fórmula: "Aciertos - (Errores/n-1)", donde "n" representa al número de opciones de respuesta.

Es preciso alcanzar una puntuación de 4 en el examen tipo test y en las memorias de prácticas para calcular la nota media ponderada.
En caso de no alcanzar la nota mínima en cada instrumento de evaluación empleado, la nota final será 3 (SUSPENSO).

La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la realización de un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura.
.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario B):

La evaluación de los estudiantes a tiempo parcial y de los estudiantes con necesidades educativas especiales se basará en los mismos criterios que los de los estudiantes a tiempo completo, pero sin tener en cuenta la asistencia a los talleres. Las características de las tareas que se presenten se definirán de forma individual después de una sesión de tutoría.