



## Información de la asignatura

**Titulación:** Grado en Nutrición Humana y Dietética

**Facultad:** Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

**Código:** 1310206 **Nombre:** Nutrición Humana

**Créditos:** 6,00 **ECTS** **Curso:** 2 **Semestre:** 1

**Módulo:** Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

**Materia:** Fundamentos de Nutrición **Carácter:** Obligatoria

**Rama de conocimiento:** Ciencias de la Salud

**Departamento:** Nutrición

**Tipo de enseñanza:** Presencial

**Lengua/-s en las que se imparte:** Castellano

**Profesorado:**

1312A Barbara Gomez Taylor Corominas (**Profesor responsable**)

barbara.gomez-taylor@ucv.es



## Organización del módulo

### Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Ética y deontología profesional	6,00	Moral Social. Deontología	6,00	4/1
Dietética	6,00	Dietética	6,00	2/2
Fundamentos de Nutrición	18,00	Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida	6,00	3/1
		Nutrición Humana	6,00	2/1
		Nutrición Parenteral y Hospitalaria	6,00	3/2
Patología y Terapia	24,00	Dietoterapia	6,00	4/1
		Farmacología Aplicada a la Nutrición	6,00	3/1
		Fisiopatología	6,00	2/2
		Patología Nutricional	6,00	3/2
Documentación	6,00	Técnicas de Documentación e Investigación	6,00	4/1

## Conocimientos recomendados

No tiene establecidos conocimiento previos recomendados



## Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.
- R2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.
- R3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.
- R4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
- R5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.



## Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CB2				X
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.				

GENERALES	Ponderación			
	1	2	3	4
CG07	X			
Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista.				
CG10				X
Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.				
CG12				X
Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.				
CG14	X			
Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.				
CG15	X			
Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.				
CG16				X
Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.				
CG17	X			
Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.				



CG18 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

X

CG26 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

X

## ESPECÍFICAS

## Ponderación

1 2 3 4

CE06 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

X

CE14 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

X

CE26 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

X

CE27 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

X

CE28 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

X

CE29 Participar en el diseño de estudios de dieta total.

X

CE31 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

X

CE33 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

X

CE34 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

X

CE37 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

X

CE38 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

X

CE39 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

X



CE40	Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.	X		
CE41	Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.	X		
CE42	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.	X		
CE46	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.	X		



## Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R2	5,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R2, R4	65,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R2, R3, R4	15,00%	Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio
R2, R4, R5	15,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.



## Observaciones

En la evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos se necesita una nota media de 5 para poder promediar con las otras herramientas de evaluación. Que consite en preguntas tipo test y cortas.

Durante el curso se evaluará de manera continua la resolución de tareas y la confección de dietas. Los criterios para la concesión de matrículas de honor se establecerá según la normativa que se detalla a continuación.

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de "Matrículas de Honor" no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece. Los criterios de concesión de "Matrícula de Honor" se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de "Observaciones" del sistema de evaluación de la guía docente.

## CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la **normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente** en la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de "Matrículas de Honor" no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.

Los criterios de concesión de "Matrícula de Honor" se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de "Observaciones" del sistema de evaluación de la guía docente.





## Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
- M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
- M3 Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.
- M4 Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
- M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
- M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
- M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.



## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1, M3, M4	R1, R2	40,00	1,60
CLASES PRÁCTICAS M2, M3	R2, R4, R5	12,00	0,48
SEMINARIO M4	R1, R2, R3, R4	4,00	0,16
TUTORÍAS M2	R1, R2	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R1, R2	2,00	0,08
<b>TOTAL</b>		<b>60,00</b>	<b>2,40</b>

## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R1, R2, R3, R4, R5	80,00	3,20
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M9	R2, R4, R5	10,00	0,40
<b>TOTAL</b>		<b>90,00</b>	<b>3,60</b>



## Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
Introducción	<p>Introducción a la nutrición:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conceptos básicos de alimentación, nutrición y nutriente.</li><li>2. Compartimentalización de los nutrientes: distribución celular</li><li>3. Compartimentalización de los nutrientes: distribución en los órganos y homeostasis</li><li>4. Ciclo biológico de los nutrientes.</li><li>5. Función del estómago (absorción, anatomía e histología)</li><li>6. Función intestino (absorción, anatomía e histología)</li><li>7. Metabolismo energético y transformación energía.</li></ol>
Hidratos de carbono	<p>Estructura y clasificación de los carbohidratos.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Funciones de los carbohidratos.</li><li>2. Digestión y absorción de los hidratos de carbono.</li><li>3. Metabolismo de la glucosa, galactosa, fructosa.</li><li>4. Regulación endocrina del metabolismo de hidratos de carbono.</li></ol>
Fibra alimentaria	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Concepto de fibra dietética.</li><li>2. Tipos de fibra dietética.</li><li>3. Fermentación de la fibra dietética.</li><li>4. Propiedades fisiológicas de la fibra dietética.</li><li>5. Digestión de la fibra dietética.</li><li>6. Funciones de la fibra dietética.</li><li>7. Efecto de la fibra dietética sobre las enfermedades crónicas</li><li>8. Efectos negativos del consumo excesivo de fibra</li><li>9. Consumo de fibra recomendado</li></ol>



## Proteínas

1. Estructura clasificación y función.
2. Clasificación y funciones de los aminoácidos.
3. Digestión y absorción.
4. Metabolismo de las proteínas.
5. Metabolismo de aminoácidos.
6. Excreción de nitrógeno.
7. Metabolismo de los aminoácidos en los distintos tejidos
8. Regulación hormonal del metabolismo proteico.

## Grasas

1. Concepto y clasificación de lípidos
2. Funciones de los lípidos
3. Digestión y absorción de lípidos.
4. Lipoproteínas plasmáticas, composición, clasificación y metabolismo.
5. Metabolismo de los lípidos.
6. Colesterol. Síntesis y metabolismo.
7. Ácidos grasos esenciales.
8. Cuerpos cetónicos.

## Vitaminas

1. Clasificación y tipos de las vitaminas.
2. Vitaminas liposolubles: absorción y utilización metabólica.
3. Vitaminas hidrosolubles: absorción y utilización metabólica.
4. Efecto de sobre la salud del exceso o deficiencia de las vitaminas

## Minerales

1. Minerales tipo y utilización.
2. Macrominerales.
3. Microminerales.
4. Absorción y metabolismo de minerales.
5. Efecto sobre la salud del exceso o deficiencia de las vitaminas.



## Regulación del hambre y de la saciedad

- 1.Hambre, apetito, saciedad.
- 2.Características del sistema de regulación de hambre y saciedad.
- 3.Homeostasis hambre y saciedad.
- 4.Componentes del sistema de regulación de la alimentación y de la homeostasis nutricional
- 5.Áreas hipotalámicas que participan en la regulación de la conducta alimentaria
- 6.Señales de reguladoras de hambre y saciedad.

## Metabolismo energético.

- 1.Componentes del gasto energético.
- 2.Unidades de medida y equivalencias de la energía.
- 3.Cuantificación del gasto energético.
- 4.Cálculo de las necesidades de energía.
- 5.Valor energético de los nutrientes.

## Agua

- 1.Concepto de agua
- 2.Funciones del agua
- 3.Necesidades de agua
- 4.Alteracion de la composición de agua (deshidtación e hidratacion)
- 5.Cuadro clinico de la deshidratación
- 6.Síntomas de la deshidratacion
- 7.Metodos para evaluar el grado de deshidratacion
- 8.Consumo de agua
- 9.Regulación de la ingesta de líquidos

## Antinutrientes

- 1.Alcohol
- 2.Especies
- 3.Aditivos
- 4.Edulcorantes
- 5.Contaminantes (nitratos y nitritos)



## Módulo práctico

### Clases por resolución de tareas

1. Evaluación de la calidad de la dieta
2. Análisis de ingesta (energética y de macronutrientes y micronutrientes)
3. Cálculo de ingestas energéticas.
4. Cálculo de necesidades energéticas y de nutrientes.
5. Manejo de programas de gestión de dietas.
6. Realización de dietas por gramajes.

## Seminarios

1. Utilización de programa de gestión de dietas y clínica nutricional rentable del dietista nutricionista



## Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
Introducción	2,00	4,00
Hidratos de carbono	3,00	6,00
Fibra alimentaria	2,00	4,00
Proteínas	3,00	6,00
Grasas	3,00	6,00
Vitaminas	3,00	6,00
Minerales	3,00	6,00
Regulación del hambre y de la saciedad	2,00	4,00
Metabolismo energético.	1,00	2,00
Agua	1,00	2,00
Antinutrientes	1,00	2,00
Módulo práctico	5,00	10,00
Seminarios	1,00	2,00



## Referencias

### Bibliografía Básica

1. Gil, A. Tratado de Nutrición. Volumen I, II y III. Ed. Acción Médica, 2005.
2. Krause. Nutrición y Dietoterapia. 8ª ed. México: Interamericana, 1995.
3. Martínez, JA. Fundamentos Teórico Prácticos de Nutrición y Dietética, McGraw-Hill. 2000
4. Soriano del Castillo JM. Nutrición Básica Humana. Universidad de Valencia (PUV) 2006.
5. Gil Hernández A, Martínez de Victoria. Nutrición y Salud. Edición Panamericana. 2019.
6. Lozano. J.A. La nutrición es con Con-Ciencia. Universidad de Murcia. Servicios de publicaciones. 2011.
7. Servín Rodas MC. Nutrición básica y aplicada. Universidad Nacional Autónoma de México. 2013.
8. Konrad Biesalsk H, Grimm P, Nowitzki-Grimm Susanne. Texto y atlas de nutrición. Elsevier 2019.
9. Vega L, Iñarritu MC. Fundamentos de Nutrición y dietética. Pearson Custom Publishing. 2010.
10. Vanbergen and Wintle. Lo esencial en el metabolismo y la nutrición. Elsevier. 2019
11. Salas-Salvadó J, Bonada-Sanjaume A, Trallero R, Saló-Sola M. E, Burgos R. Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier España. 2014.
12. Gil Hernandez A, Martinez de Victoria. Nutrición y Salud. Edición Panamericana 2019.
13. Martínez-Sanz JM, Marques I, Sospedra I, Menal S. Manual Práctico para la elaboración de dietas y menus. Publicaciones Universidad de Valencia. 2019.
14. Ruiz MD, Artacho R Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos, Editorial Universidad de Granada. 2010.
15. Moreras O, Carbajal A, Tablas de Composición de Alimentos. Editorial. Pirámide.
16. Palafox Lopez , Lesdesma Solano, Manual de Fórmulas y tablas de intervención nutricional McGraw. 2015.
17. Román Luis, Bellido Guerrero, García Luna G. Oliveira Fuste. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Aula Médica 2017
18. Olivera G. Manual de nutrición Clínica. Diaz de Santos. Tercera edición 2016
19. Cuestionario Internacional de actividad física (IPAQ). Revista Enfermería del Trabajo 2017;7:1(49-54)
20. M<sup>a</sup> Zoraida Clavijo Chamorro Nutrición, dietética y alimentación. I.S.B.N.: 978-84-694-3861-9
21. Graciela Vitoria Ticona. Nutrición y micronutrientes, Vitaminas con función inmunológica y antioxidante. Tito. 2020. ISBN 978-612-00-5199-3
22. Dietary Guidelines for Americans 2010. U.S. Department of Agriculture U.S. Department of Health and Human Services [www.dietaryguidelines.gov](http://www.dietaryguidelines.gov)
23. Angel Gil Hernández. Tratado de nutrición. Books médicos. Org 2021
24. Jordi Salas Salvado. Nutrición y dietética clínica. Elsevier 2019
25. Microbiota, probióticos, prebióticos y evidencia científica. Editorial Ergon 2022
26. Tardy AL, Pouteau E, Márquez D, Yilmaz C, Scholey A. Vitamins and minerals for energy,





fatigue and cognition: a narrative review of the biochemical and clinical evidence. *Nutrients*. 2020;12(1):228.

27.2.Manson JA, Bassuk SS. Vitamin and mineral supplements. What clinicians need to know. *JAMA*. 2018;319(9):859-60.

#### Enlaces y Recursos Web de Interés

1. EFSA. Opinion of the scientific panel on dietetic products, nutrition and allergies on a request from the Commission related to labelling reference intake values for n-3 and n-6 polyunsaturated fatty acids. *EFSA J* 2009;1176:1–11.

[http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/1176.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1176.pdf)

2. Innovadieta.

<http://www.ucm.es/innovadieta/objetivos-nutricionales>

<https://www.ucm.es/innovadieta/guias-alimentarias>

<https://www.ucm.es/innovadieta/>

3. EFSA. Dietary reference values and dietary guidelines

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/drv.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/nda100326.htm>

4. Ángeles Carbajal Azcona. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

5. SENC. Objetivos nutricionales para la población española. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria 2011. *Rev Esp Nutr Com* 2011;17(4):178-199.

[www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia-documento/20](http://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia-documento/20)

6. AESAN Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:

[www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es)

7.FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations: [www.fao.org](http://www.fao.org)

8. OMS - Organización Mundial de la Salud: [www.who.int.es](http://www.who.int.es)



## Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

**Situación 1: Docencia sin limitación de aforo** (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

**Situación 2: Docencia con limitación de aforo** (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

### 1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquéllos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

Microsoft Teams

Kaltura



## **Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.**

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

### **1. Actividades formativas de trabajo presencial:**

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

Microsoft Teams

Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:

Las sesiones prácticas en situación de confinamiento por nuevo estado de alarma no se verán afectadas y se realizarán en sus horas lectivas vía Microsoft Teams



## 2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

### MODALIDAD PRESENCIAL

#### En cuanto a los sistemas de evaluación:

- No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.
- Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

#### Observaciones al sistema de evaluación: