



FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura

Codi	33957
Nom	Nutrició: nutrició
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	12.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	2	Anual
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Anual

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	19 - Nutrició	Obligatòria
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	1 - Signatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
BARBA ORELLANA, FRANCISCO JOSE	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
JUAN GARCIA, CRISTINA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
MOLTO CORTES, JUAN CARLOS	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

CONTEXT DINS LA TITULACIÓ: L'assignatura "Nutrició" és l'única assignatura de la matèria "Nutrició". Aquesta matèria forma part del Mòdul 4. "Ciències de la nutrició, la dietètica i la salut" de 55.5 ECTS.

CONTINGUTS SEGONS PLA D'ESTUDIS DE GRAU 2009



Nutrició humana. Macro i micronutrients i altres components alimentaris: funció, necessitats i recomanacions, fonts i utilització metabòlica. Equilibri energètic i nutricional. Interacció de i entre nutrients. Valoració de l'estat nutricional individual: anamnesi, història clínica-dietètica, antropometria, bioquímica, índexs de pronòstic, proves funcionals, mètodes ràpids de cribratge nutricional i avaluació del consum d'aliments.

OBJECTIUS

Conèixer les necessitats nutricionals i com s'estableixen les ingestes recomanades, els objectius nutricionals i les guies dietètiques.

Conèixer els nutrients, la seva digestió, absorció, distribució i utilització per l'organisme, així com les seves fonts i les repercussions de la deficiència i / o excés sobre la salut.

Reconèixer les interaccions dels nutrients amb ells mateixos i sobre els medicaments.

Adquirir experiència en els mètodes d'avaluació de l'estat nutricional d'individus i col·lectivitats.

Conèixer els diferents mètodes de valoració del consum d'aliments a nivell individual, familiar i nacional.

Aprofundir en els errors i mites de la nutrició i de l'alimentació.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

Es recomana haver cursat la matèria bioquímica i fisiologia.

COMPETÈNCIES

1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica

- Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, inclosos els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creences i cultures, amb perspectiva de gènere.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.



- Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.
- Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.
- Interpretar i manejar les taules i bases de dades de composició d'aliments.
- Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats p e r t r e b a l l a r e n e q u i p .
- Estudiar les interaccions de i entre els nutrients que puguin afectar la seua biodisponibilitat.
- Aplicar tècniques, mètodes i eines que permeten l'avaluació de l'estat nutricional individual.
- Dissenyar i dur a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional, identificant els factors de risc n u t r i c i o n a l .
- Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el p l a d ' a c t u a c i ó d i e t è t i c a .
- Conèixer els nutrients, la seua funció en l'organisme, el seu biodisponibilitat, les necessitats i les recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional.
- Conèixer i comprendre la terminologia i els processos relacionats amb la nutrició, l'alimentació i la s e u a a p l i c a c i ó p r à c t i c a .
- Conèixer les bases de l'equilibri energètic i nutricional.
- Conèixer els macronutrients, la seua funció en l'organisme, fonts alimentàries, valor energètic, biodisponibilitat, necessitats i recomanacions, així com la repercussió de la deficiència i l'excés sobre l a s a l u t .
- Conèixer els micronutrients, la seua funció en l'organisme, fonts alimentàries, biodisponibilitat, necessitats i recomanacions, així com la repercussió de la deficiència i excés sobre la salut.
- Conèixer altres components dels aliments amb repercussió nutricional aprofundint en la seua funció, biodisponibilitat i les seues fonts alimentàries.
- Conèixer l'anamnesi i la història clinicodietètica com a pas previ a la valoració nutricional individual.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS



1. INTRODUCCIÓ

Tema 1. Alimentació i Nutrició: Conceptes. Matèries relacionades. Antecedents històrics i perspectives futures. Àrees de la Nutrició. Fonts d'informació i bibliogràfiques. Aliments i nutrients: Conceptes i tipus. Bioaccessibilitat i biodisponibilitat dels nutrients.

2. NECESSITATS, RECOMANACIONS, OBJECTIUS NUTRICIONALS I GUIES DIETÈTIQUES

NECESSITATS, RECOMANACIONS, OBJECTIUS NUTRICIONALS I GUIES DIETÈTIQUES

Tema 2. NECESSITATS ENERGÈTIQUES. Metabolisme i despesa energètica. Components de despesa energètica: Despesa energètica basal, despesa energètica per activitat física, termogènesi induïda per la dieta i termogènesi per estrès. Quantificació de la despesa energètica: mètodes calorimètrics i no calorimètrics.

Tema 3. NECESSITATS I RECOMANACIONS. Conceptes. Ingestes dietètiques recomanades i de referència. Classificació i components.

Tema 4. OBJECTIUS NUTRICIONALS. Establiment i finalitat. Objectius nutricionals nacionals i internacionals.

3. ENERGIA I NUTRIENTS

Tema 5. Valor energètic dels nutrients. Determinació del valor energètic d'un aliment.

Tema 6. Lípids: Classificació. Utilització per l'organisme. Àcids grassos saturats i insaturats. Components del insaponificable. Necessitats i recomanacions. Fonts dietètiques. Patologia relacionada

Tema 7. Proteïnes-Utilització per l'organisme. Aminoàcids essencials. Avaluació de la qualitat nutricional de les proteïnes. Recomanacions. Fonts dietètiques. Necessitats plàstiques. Necessitats proteiques: estimació. Patologia relacionada.

Tema 8. Hidrats de carboni: Classificació. Utilització: digestió, absorció, transport, emmagatzematge, metabolisme i la seva regulació. Funcions. Necessitats i recomanacions. Fonts dietètiques. Patologia relacionada

Tema 9. Aigua i electròlits: Funcions, necessitats, recomanacions i fonts. Patologia relacionada

Tema 10. Vitamines: Concepte i classificació. Vitamines hidrosolubles: Vitamina C. Vitamines del complex B. Funcions. Necessitats i recomanacions. Fonts dietètiques. Patologia relacionada

Tema 11. Vitamines liposolubles. Funcions. Necessitats i recomanacions. Fonts dietètiques. Patologia relacionada

Tema 12. Minerals. Generalitats. Elements majoritaris. Funcions. Necessitats i recomanacions. Fonts dietètiques. Patologia relacionada

Tema 13. Oligoelements. Funcions. Necessitats i recomanacions. Fonts dietètiques. Patologia relacionada



4. ALTRES COMPONENTS ALIMENTARIS

Tema 14. Fibra dietètica: Concepte. Components i classificació. Funcions biològiques. Necessitats i recomanacions. Fonts dietètiques. Patologia relacionada

Tema 15. Components biològicament actius dels aliments. Concepte i classificació. Fonts. Efectes biològics.

Tema 16. Alcohol etílic. Absorció, metabolisme i efectes. Recomanacions. Fonts i repercussió alimentari-nutricional.

5. INTERACCIONS DE I ENTRE ELS NUTRIENTS

Tema 17. Interaccions energia-nutrients i nutrient-nutrient. Concepte. Interacció de l'energia. Interacció de i entre els minerals. Interacció de la fibra. Interacció de i entre vitamines.

6. VALORACIÓ DE L'ESTAT NUTRICIONAL

Tema 18. Valoració nutricional. Evolució de l'estat nutricional. Indicadors. Anamnesi. Història mèdica i social.

Tema 19. Avaluació antropomètrica. Conceptes. Compartiments de l'organisme. Massa greix i magra. Aigua corporal. Paràmetres antropomètrics més usats. Establiment dels percentils, interpretació i usos.

Tema 20. Avaluació no antropomètrica. Mètodes basats en la conductància elèctrica, isotòpiques i densitomètrics.

Tema 21. Avaluació clínica. Signes clínics habituals en la deficiència i l'excés nutricional.

Tema 22. Avaluació bioquímica. Mètodes genèrics i específics. Limitacions.

Tema 23. Avaluació hematològica. Paràmetres eritrocitaris. Índexs eritrocitaris. Determinació de plaquetes. Paràmetres leucocitaris.

Tema 24. Avaluació immunològica. Recompte total de limfòcits. Percentatge i nombre de les subpoblacions limfocitàries. Reaccions d'hipersensibilitat cel·lular retardada. Concentracions sèriques de les immunoglobulines.

Tema 25. Estratègies per a la valoració de l'estat nutricional amb dades antropomètriques, clíniques i analítiques en casos pràctics.

Tema 26. Altres mètodes. Índexs pronòstic. Proves funcionals. Cribratge o identificació de pacients en risc nutricional.

7. VALORACIÓ DEL CONSUM D'ALIMENTS

Tema 27. Enquestes alimentàries. Concepte i classificació. Avaluació del consum nacional d'aliments.

Tema 28. Avaluació de consum individual d'aliments. Metodologia de selecció de les enquestes alimentàries. Criteris de selecció. Formes d'administració. Fonts d'error.

**8. PRÀCTIQUES**

- 1.- Resolució de qüestions pràctiques a través de la xarxa. Pàgines específiques de nutrició.
- 2.- Alteracions en la utilització de glúcids (diabetis).
 - 2.1.- Realització d'una corba de tolerància a la glucosa.
 - 2.2.- Reconeixement de glucosa en orina (glucosúria).
 - 2.3.- Reconeixement de cossos cetònics en orina.
- 3.- Alteracions en la utilització de glúcids (intolerància a hidrats de carboni).
 - 3.1.- Investigació de la intolerància a la lactosa.
 - 3.2.- Investigació de la intolerància a la galactosa.
- 4.- Investigació de canvis metabòlics adaptatius.
 - 4.1.- Determinació de proteïnes totals en plasma.
 - 4.2.- Determinació d'àcids grassos lliures en plasma.
 - 4.3.- Determinació de glucogen hepàtic.
- 5.- Avaluació bioquímica de l'estat nutricional: Estat proteic
 - 5.1.- Determinació de l'índex de creatinina.
- 6.- Avaluació de l'estat nutricional: Antropometries.
- 7.- Digestió de nutrients: Activitat enzimàtica de l'amilasa salival.
- 8.- Metabolisme proteic: Determinació d'urea en sèrum i orina.
- 9.- Detecció de deficiències de vitamina C.
- 10.- Regulació hidroelectrolítica i balanç nutritiu de minerals:
 - 10.1.- Determinació del volum, densitat i pH urinaris.
 - 10.2.- Determinació de clorurs en orina.
- 11.- Estudi de la dieta habitual.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	76,00	100
Pràctiques en laboratori	30,00	100
Seminaris	4,00	100
Tutories reglades	4,00	100
Elaboració de treballs en grup	20,00	0
Preparació de classes de teoria	95,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	30,00	0
Resolució de casos pràctics	20,00	0
Resolució de qüestionaris on-line	15,00	0
TOTAL	294,00	



METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura es realitza mitjançant presentacions amb ordinador i puntualment pissarra i transparències. Plantejament de problemes resolts i sense resoldre. Plantejament de casos pràctics de consulta nutricional. Consulta bibliogràfica de llibres disponibles en biblioteca. Es disposarà a l'inici de cada tema de l'esquema o resum.

Les tècniques docents inclouen:

Sessions teòriques que inclouen resolució de casos pràctics

Sessions pràctiques de laboratori

Sessions pràctiques d'informàtica

Elaboració, exposició i debat de temes d'actualitat (Seminaris coordinats)

tutories especialitzades

Audiovisual: vídeos científics i programes d'actualitat

Altres (especificar): Assistència a Conferències i Jornades especialitzades impartides per professionals.

Assistència a tallers específics organitzats per diferents associacions

AVALUACIÓ

La realització de pràctiques, seminaris i tutories és obligatòria per superar l'assignatura.

Valor de la part Pràctica (15%).

Valor de la part teòrica (70% per a l'estudiant de Grau i 75% per a l'estudiant de Doble Grau): Primer parcial eliminatori de matèria teòrica (35%G i 37.5% DG) guardat fins la 1^a convocatòria, Segon parcial (35%G i 37.5% DG) només per la 1^a convocatòria, o bé un únic examen final de la part teòrica (70%G i 75% DG).

Valor de Seminaris: 10% per als estudiants de Grau (segons normativa del seminari coordinat del grau) i 5% per als estudiants de Doble Grau*.

Valor de Tutories (5%)

Es requereix una nota mínima de 4/10 en cadascuna de les activitats docents avaluades per poder compensar amb la nota de les restants.



L'assignatura es supera quan s'adquireixen les competències específiques de matèria (nota global mínima 5/10).

*Els estudiants de Doble Grau realitzaran activitat proposades pel professor, de debat i posada en comú durant les sessions de Seminaris Coordinats.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Cervera P., Clapés J., Rigolfas R., Alimentación y Dietoterapia. 3ª ed. Mc Graw-Hill-Interamericana (1999).
 - Gil A. Tratado de Nutrición. Ed. Acción Médica. Madrid (2005).
 - Kuklinski C. Nutrición y Bromatología. Ed Omega Barcelona (2003)
 - Mahan L.K., Scott-Stump S., Nutrición y Dietoterapia de Krause. 10ª edición. Mc Graw-Hill-Interamericana. México (2001).
 - Martínez J.A., Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Mc Graw-Hill- Interamericana México (1998).
 - Mataix J. (ed), Nutrición y alimentación humana: I. Nutrientes y alimentos. II. Situaciones fisiológicas y patológicas. Ergón. Majadahonda. (2002).
 - Mataix J., Mañas M., Tablas de composición de alimentos españoles. 3ª ed. Universidad de Granada (1998).
 - Salas-Salvadó J., Bonada A., Trallero R., Saló E., Nutrición y Dietética Clínica. Masson. Barcelona (2000).
 - Serra L., Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. 2ª Ed. Masson. Barcelona. (2006).
 - Soriano J.M. Nutrición básica humana. Servei de Publicacions de la Universitat de València. Valencia. (2006).

Complementàries

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) www.aesa.msc.es
- Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) www.gencat.net/salut/acsa
- Asociación Española de Diplomados de Enfermería de Nutrición y Dietética (ADENYD) <http://www.adenyd.es/adenyd/>
- Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas (AEDN) www.aedn.es
- Asociación Española de Doctores y Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA) www.alcyta.com

Composición de alimentos:

www.ars.usda.gov/Aboutus/docs.htm?docid=6300

www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/Data/SR18/sr18.html

www.cropcomposition.org/

Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)

www.fesnad.org

National Library of Medicine. www.nlm.nih.gov/pubmed



Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) www.nutricion.org
Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) www.seen.es
Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP)
www.gastroinf.com
Sociedad Española de Nutrición (SEN) www.sennutricion.org
Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) www.nutricioncomunitaria.com
Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE)
www.senpe.com
Web legislación española: www.noticias.juridicas.com

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Continguts / Contenidos

S'ha prioritzat els continguts que permeten l'adquisició de competències més relacionades amb l'assignatura i no s'impartix el bloc 7 "Valoració del consum d'aliments" de dos temes (equivalents a 2h de docència presencial), que s'estudiaran a l'assignatura de 4rt curs Nutrició Comunitària.

Es reforça l'adquisició de competències relacionades amb la valoració de l'estat nutricional (temes 18 al 26) mitjançant la resolució de casos pràctics.

Se han priorizado los contenidos que permiten la adquisición de competencias más relacionadas con la asignatura y no se imparte el bloque 7 "Valoración del consumo de alimentos" de dos temas (equivalentes a 2h de docencia presencial), que estudiarán en la asignatura de 4º curso Nutrición Comunitaria.

Se refuerza la adquisición de competencias relacionadas con la valoración del estado nutricional (temas 18 al 26) mediante resolución de casos prácticos.

2. Volum de treball i planificació temporal de la docència

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

En la data de suspensió de les classes presencials, s'havia finalitzat el 100% de les pràctiques (30h), el 75% de les tutories (3h), el 50% dels seminaris (2h) i el 80% de les classes teòriques (62h).

Per a la docència restant, es manté el calendari i horari programats amb les mateixes activitats, que de manera presencial.



La part del Volum de Treball modificat és la següent:

Classes de teoria	62h	100% presencials
Preparació de classes de teoria	109h	0% presencials
Preparació de classes practiques i de problemes	15h	0% presencials
Elaboració de treball de grup	20h	0% presencials
Resolució de casos pràctics	25h.	0% presencials
Resolució de qüestionaris on-line	25h.	0% presencials
TOTAL 294h		

En la fecha de suspensión de las clases presenciales, se había finalizado el 100% de las Prácticas (30h), el 75% de las tutorías (3h), el 50% de los seminarios (2h) y el 80% de las clases de teoría (62h).

Para la docencia restante, se mantienen el calendario y horario programados de las mismas actividades, de manera no presencial.

La parte del Volumen de Trabajo modificado es la siguiente:

Clases de teoría	62h	100% presenciales
Preparación de clases de teoría	109h	0% presenciales
Preparación de clases prácticas y de problemas	15h	0% presenciales
Elaboración de trabajos en grupo	20h	0% presenciales
Resolución de casos prácticos	25h	0% presenciales
Resolución de cuestionarios on-line	25h	0% presenciales
TOTAL 294h		

3. Metodología docente

3. Metodología docente

La docència presencial es substitueix per les següents activitats a l'Aula Virtual:

Videoconferència síncrona BBC en substitució de les lliçons magistrals més aplicades



Presentació PowerPoint locutades en substitució de les lliçons magistrals més teòriques

Videoconferència asíncrona BBC com recolzament al contingut docent més teòric.

Recomanació de textos i vídeos de divulgació científica com recolzament al contingut teòric.

Text amb casos pràctics de consulta nutricional resolta.

Proposta d'activitats i casos nutricionals pràctics, facilitats en substitució de les hores de Tutories, per asenyalar, despertar curiosidad i esclarir possibles dubtes que es plantege l'estudiant.

L'ús del foro de l'Aula Virtual, de forma dinàmica animant a la participació.

Debats al foro de l'Aula Virtual. Pujada de materials: notícies, articles i publicacions especialitzades de nutrició.

La docencia presencial se sustituye por las siguientes actividades en Aula Virtual:

Videoconferencia síncrona BBC en sustitución de lecciones magistrales más aplicadas

Presentaciones PowerPoint locutadas en sustitución de lecciones magistrales más teóricas

Videoconferencia asíncrona BBC como apoyo al contenido docente más teórico.

Recomendación de textos y vídeos de divulgación científica como apoyo al contenido teórico.

Texto con casos prácticos de consulta nutricional resueltos.

Propuesta de actividades y casos nutricionales prácticos, facilitados en sustitución de las horas de Tutorías, para señalar, despertar la curiosidad y esclarecer posibles dudas que se plantee el estudiante.

Uso del foro del Aula Virtual, de forma dinámica animando a la participación.

Debates en el foro del Aula Virtual. Subida de materiales; noticias, artículos y publicaciones especializadas de nutrición.

4. Avaluació

4. Evaluación

1) La realització de Pràctiques de laboratori, seminaris i tutories és obligatòria per superar l'assignatura, el que implica l'assistència a algun dels grups programats (tots els grups de pràctiques es van realitzar abans del període de confinament). A partir del 23 de març, l'obligatorietat es compleix amb el lliurament de les respectives tasques programades.



2) Les **Pràctiques (15% de la nota final)**: *Aquells que realitzaren l'examen de pràctiques i aprobaren (5/10), es tindrà en compte eixa nota, en cas contrari s'avaluaran amb el lliurament de l'activitat a l'aula virtual i la correcció dels resultats presentats.*

3) La **part Teòrica** representa un **70% de la nota final per a l'estudiant de Grau i 75% per a l'estudiant de Doble Grau -DG**. En aquest apartat s'inclou l'Avaluació contínua (20%) i els exàmens de continguts (50% grau o 55% DG). Els continguts s'avaluen en dos parcials o en un examen final que conta amb 2 convocatòries. Es requereix una nota mínima de 5/10 en la part teòrica per fer mitja amb la resta d'activitats.

El percentatge de les notes dels examens parcials serà el següent:

Primer parcial examen eliminatori de matèria teòrica (**35% Grau i 37.5% DG**) guardant la nota fins a la 1^a convocatòria. Es requereix una nota mínima de 4/10 per compensar.

Segon parcial examen eliminatori de matèria teòrica (**15% Grau i 17.5% DG**) vàlid per a la 1^a convocatòria. Es requereix una nota mínima de 4/10 per compensar.

El restant **20%** correspon a l'Avaluació contínua (considerant-se les activitats programades al llarg del curs, i el seu lliurament a l'aula virtual i / o presencial).

4) Els **Seminaris (no es modifica)**: **10%** per a Grau i **5%** per a DG *. Es requereix una nota mínima de 5/10, per fer mitja.

* Els estudiants de Doble Grau realitzen activitats proposades pel professor, de debat i posada en comú durant les sessions de Seminaris Coordinats.

5) Les **Tutories (no es modifica, 5%)**. Es requereix una nota mínima de 5/10, per fer mitja.

L'assignatura es supera quan s'adquireixen les competències específiques de la matèria (nota global mínima 5/10).

1) *La realización de Prácticas de laboratorio, seminarios y tutorías es obligatoria para superar la asignatura, lo que implica la asistencia a alguno de los grupos programados (todos los grupos de prácticas se realizaron antes del periodo de confinamiento). A partir del 23 de marzo, la obligatoriedad se cumple con la entrega de las respectivas tareas programadas.*

2) **Las Prácticas (15% de la nota final)**: *Aquellos que realizaron el examen de prácticas y aprobaron (5/10), se contemplará esa nota, en caso contrario se evaluarán con la entrega de la actividad en el aula virtual y la corrección de los resultados presentados.*

3) **La parte Teórica** representa un **70% de la nota final para el estudiante de Grado y 75% para el estudiante de Doble Grado -DG**. En este apartado se incluye la Evaluación



continua (20%) y los exámenes de contenidos (50% Grado o 55% DG). Los contenidos se evalúan en dos parciales o en un examen final que cuenta con 2 convocatorias. Se requiere una nota mínima de 5/10 en la parte teórica para hacer media con el resto de actividades.

El porcentaje de las notas de los exámenes parciales será el siguiente:

Primer parcial examen eliminatorio de materia teórica (35% Grado y 37.5% DG) guardando la nota hasta la 1ª convocatoria. Se requiere una nota mínima de 4/10 para compensar.

Segundo parcial examen eliminatorio de materia teórica (15% Grado y 17.5% DG) válido para la 1ª convocatoria. Se requiere una nota mínima de 4/10 para compensar.

El restante 20% corresponde a la Evaluación continua (considerándose las actividades programadas a lo largo del curso, y su entrega en el aula virtual y/o presencial).

4) **Los Seminarios (no se modifica): 10% para Grado y 5% para DG*.** Se requiere una nota mínima de 5/10, para hacer media.

* Los estudiantes de Doble Grado realizan actividades propuestas por el profesor, de debate y puesta en común durante las sesiones de Seminarios Coordinados.

5) **Las Tutorías (no se modifica, 5%).** Se requiere una nota mínima de 5/10, para hacer media.

La asignatura se supera cuando se adquieren las competencias específicas de materia (nota global mínima 5/10).

5. Bibliografia

5. Bibliografía

L'aula virtual disposa de tota la informació imprescindible per a seguir l'assignatura, si bé també són accessibles diversos manuals i documents de consulta en:

Pàgines web de la biblioteca: <https://bit.ly/3blCMgJ>

Recursos electrònics: <https://uv-es.libguides.com/estudiants>

Bases de dades disponibles: <https://uv-es.libguides.com/az.php>



El aula virtual dispone de toda la información imprescindible para seguir la asignatura, si bien también son accesibles diversos manuales y documentos de consulta en:

Páginas web de la biblioteca: <https://bit.ly/3blCMgJ>

Recursos electrónicos: <https://uv-es.libguides.com/estudiants>

Bases de datos disponibles: <https://uv-es.libguides.com/az.php>