FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	33963
Nombre	Dietoterapia
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	9.0
Curso académico	2021 - 2022

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Anual
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	5	Anual

Materias

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	22 - Dietoterapia	Obligatoria
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	1 - Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
BLESA JARQUE, JESUS	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
LOZANO RELAÑO, MANUEL	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La asignatura Dietoterapia es una asignatura obligatoria que se imparte durante el primer y segundo semestre en el tercer curso del grado en Nutrición Humana y Dietética. En el plan de estudios vigente (Plan 2009) consta de un total de 9 créditos ECTS (1 crédito ECTS = 25 h).

Con esta asignatura se pretende que el alumno conozca las implicaciones de las diferentes patologías en los procesos alimentarios-nutricionales; las modificaciones dietéticas a implementar en cada una de ellas y las indicaciones de las diferentes técnicas de alimentación que se pueden emplear. Adquirir habilidad en la realización de historias dietéticas y en la valoración nutricional, seguimiento y control de los pacientes. Familiarizarse con la terminología médica, las historias clínicas, las prescripciones dietéticas, el funcionamiento de los servicios de dietética y las pautas dietéticas hospitalarias.

Como profesionales del área de Ciencias de la Salud, los titulados no podrán eludir en su futuro profesional el empleo de estos conceptos de enorme actualidad.

En la asignatura se estudiará el tratamiento dietético requerido en las distintas enfermedades donde la nutrición y la alimentación tienen una gran importancia en el tratamiento de la enfermedad o en la recuperación del paciente.

Se valorarán las necesidades nutricionales del individuo, qué herramientas se aplican y cuáles son las más utilizadas en los ámbitos ambulatorio y hospitalario.

En los seminarios se aplicarán los conocimientos teóricos adquiridos a la práctica real de evaluaciones de ingesta y elaboración de dietas adaptadas a las distintas situaciones patológicas.

En las prácticas se tratarán temas concernientes al funcionamiento del Gabinete Dietoterapéutico y evaluarán dietas en diferentes supuestos clínicos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS (RD 1393/2007) // RESULTADOS DEL APRENDIZAJE (RD 822/2021)

1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética

- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.

- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 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.
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- Adquirir la terminología propia de la materia de Dietoterapia.
- Conocer las múltiples implicaciones que las diferentes patologías puedan tener en los procesos alimentario-nutricionales, como detectarlas y las modificaciones higiénico-dietéticas a implementar para prevenirlas y/o controlarlas.
- Estudiar las posibles interacciones entre los componentes alimentarios y las funciones orgánicas y sus repercusiones sobre la salud.
- Estudiar los principales síndromes metabólicos y su repercusión nutricional.
- Estudiar las patologías generadoras de malnutrición y sus consecuencias sobre la evolución clínica de los pacientes y la eficacia de su tratamiento.
- Conocer las características de las dietas terapéuticas principales.
- Conocer las características e indicaciones de las técnicas de apoyo nutricional.
- Adquirir conocimientos y habilidad en la elaboración de planes de atención nutricional para las diversas enfermedades y valoración de los diferentes tipos de dietas específicas.
- Adquirir la destreza necesaria para desarrollar las tareas de educación alimentario-nutricional de pacientes y entorno, tanto en consultas externas como en hospitalización.
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- Aplicar las bases de la nutrición clínca a la dietoterapia.

- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RD 1393/2007) // SIN CONTENIDO (RD 822/2021)

Generales:

Conocer las interrelaciones entre las diferentes patologías y los procesos nutricionales.

Pautar las diferentes técnicas de alimentación que se pueden emplear.

Planificar la dieta e impartir consejo alimentario al paciente.

Justificar las modificaciones dietéticas y la intervención nutricional realizada en cada patología.

Adquirir habilidad en la realización de historias dietéticas y en la valoración nutricional, seguimiento y control de los pacientes.

Familiarizarse con la terminología médico-nutricional, las historias clínicas, las prescripciones dietéticas, el funcionamiento de los servicios de dietética y las pautas dietéticas ambulatorias y hospitalarias.

Específicos:

Dominar las características de la nutrición humana adaptada a distintas enfermedades y situaciones fisiopatológicas.

Elaborar una dieta adaptada al paciente y acorde a la situación de este, además de un plan de control y seguimiento de la intervención.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN

Principios y fundamentos de la Dietoterapia. Valoración del estado nutricional del individuo y pautas para la preparación, confección y el seguimiento de una prescripción dietética

2. DIETAS CON MODIFICACIÓN DE LA TEXTURA Y LA CONSISTENCIA. DIETAS PROGRESIVAS

Dieta líquida, semisólida y de fácil masticación
Dietas progresivas

3. NUTRICIÓN ARTIFICIAL

Nutrición enteral
Nutrición parenteral

4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL: HERRAMIENTAS DE CRIBADO Y EVALUACIÓN

Valoración del estado nutricional.
Herramientas de cribado y evaluación nutricional: MST, MUST, NRS, SNAQ, MNA, SGA, HEMAN

5. DIETA EN LA ALERGIA E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Dieta baja en histamina
Dieta restrictiva en tiramina
Dieta restrictiva en tartracina
Dieta restrictiva en sulfitos
Dieta restrictiva en glutamato monosódico
Dieta restrictiva en benzoatos

6. DIETAS CONTROLADAS EN ENERGÍA

Dietas hipocalóricas.
Sistema de Intercambios: aplicación práctica
Dieta altamente hipocalórica.
Dieta en poscirugía bariátrica.

7. DIETA CONTROLADA EN HIDRATOS DE CARBONO

Dieta en la diabetes.
Método Clínic: aplicación práctica
Dieta controlada en lactosa.
Dieta controlada en fructosa y sorbitol.
Dieta controlada en sacarosa.
Dieta restringida en galactosa.

8. DIETAS CONTROLADAS EN GRASAS

Dieta controlada en grasa en las dislipemias
Dieta controlada en triglicéridos de cadena larga y en triglicéridos de cadena media
Dieta controlada en ácidos grasos en la adrenoleucodistrofia

9. DIETAS CONTROLADAS EN PROTEÍNAS Y/O AMINOÁCIDOS

Dieta alta en proteínas y energía
Dieta en la enfermedad renal crónica
Dieta controlada en proteínas en el síndrome nefrótico
Dieta controlada en proteínas en la encefalopatía hepática
Dieta controlada en gluten
Dieta controlada en fenilalanina
Dieta en la homocistinuria y otros trastornos del metabolismo de la metionina
Dieta en la leucinosis o enfermedad de la orina con olor a jarabe de arce
Dieta en los trastornos del ciclo de la urea

10. DIETA CONTROLADA EN MINERALES

Dieta controlada en sodio
Dieta controlada en potasio
Dieta controlada en calcio y fósforo
Dieta controlada en hierro
Dieta controlada en cobre
El Sistema de Equivalentes en el control del aporte de minerales

11. DIETA CONTROLADA EN FIBRA Y OTRAS DIETAS

Dieta pobre en fibra y dieta pobre en residuo
Dieta rica en fibra
Dieta restringida en purinas
Dieta restringida en oxalatos

12. DIETAS EN LA SINTOMATOLOGÍA GASTROINTESTINAL

Dieta en la alteración del gusto
Dieta en la alteración de la salivación
Dieta en la mucositis
Dieta en la disfagia orofaríngea
Modificaciones dietéticas en la diarrea
Dieta en la resección intestinal
Dieta en la cirugía gástrica y sus complicaciones

13. DIETAS DE EXPLORACIÓN

Dieta previa a la curva de glucemia (prueba de tolerancia oral a la glucosa)
Dieta para el examen de sangre en heces
Dieta para el examen de catecolaminas
Dieta para el examen de grasa en las heces
Dieta para el examen de la hidroxiprolina
Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxiindolacético
Dieta de exploración del metabolismo cálcico
Dieta para analizar la renina plasmática
Dieta pobre en yodo para el diagnóstico de enfermedades tiroideas
Dieta de residuo mínimo para el enema bárico de doble contraste

14. PROGRAMA DE SEMINARIOS

Dietoterapia en Sobrepeso y obesidad
Dietoterapia en Síndrome plurimetabólico
Plan de cuidados nutricionales en Cáncer
Plan de cuidados nutricionales enSIDA
Plan de cuidados nutricionales enFibrosis Quística
Plan de cuidados nutricionales en EPOC: enfermedad obstructiva pulmonar crónica
Plan de cuidados nutricionales en Enfermedades neurodegenerativas
Plan de cuidados nutricionales en Diversidad funcional (Discapacidad)
Dietoterapia en Paciente crítico

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	60,00	100
Prácticas en laboratorio	20,00	100
Seminarios	4,00	100
Tutorías regladas	3,00	100
Lecturas de material complementario	5,00	0
Preparación de clases de teoría	70,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	30,00	0
Resolución de casos prácticos	20,00	0
Resolución de cuestionarios on-line	10,00	0
TOTAL	**222,00**	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

Clase de teoría: 3 sesiones semanales de una hora de duración. En total serán necesarias 20 sesiones de una hora para cubrir esta faceta docente. En las clases de teoría se empleará básicamente la clase magistral. El profesor presentará los contenidos más relevantes de la asignatura, empleando los medios audiovisuales necesarios para el desarrollo ágil y coherente de las mismas. El profesor dejará accesible con suficiente antelación en la plataforma de apoyo a la docencia "Aula Virtual", el material necesario para el correcto seguimiento de las clases de teoría. Las clases teóricas permiten sobre todo la adquisición de CONOCIMIENTOS, y contribuyen en menor medida a la adquisición de PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES.

Dependiendo de la disponibilidad de tiempo, la aceptación entre los alumnos y la adecuación al temario, se puede plantear y desarrollar un trabajo en el aula alternativo a las clases magistrales, este consistiría en: elaboración asistida por el profesor de materiales relacionados con el temario (apuntes, dípticos, posters…), resolución de casos clínicos, recreación de posibles situaciones de consulta dietético-nutricional en un gabinete dietoterapéutico (representación de role-playing)… Este tipo de clase teórico-práctica favorece la adquisición de conocimientos, procedimientos y actitudes por igual.

Sesiones prácticas: Son de asistencia obligatoria y se realizan en la Clínica Nutricional de la Fundació Lluís Alcanyís-Universitat de València. Se realizan en cinco sesiones de 4 horas de duración. Durante la sesiones se dispondrá de un guión de las sesiones "Cuaderno de prácticas", con una pequeña introducción teórica de las mismas y el protocolo detallado a realizar. Durante cada sesión el alumno deberá rellenar el cuaderno de prácticas. El cuaderno de prácticas se entregará durante la semana siguiente a la finalización de las prácticas y será corregido y devuelto en una semana. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, y en menor medida a la de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS.

Como parte de las clases teóricas y prácticas se podrá pedir a los alumnos su participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrollen los profesores responsables de la asignatura.

Seminario: Son de realización y asistencia obligatoria para el alumnado matriculado. Deberán realizarse en grupos de 4 ó 5 estudiantes. Cada grupo elaborará un tema que se expondrá en forma de seminario (trabajo escrito y presentación oral de 15 minutos). Las exposiciones de los seminarios se realizarán en varias jornadas. Los plazos y fechas relativas al seminario aparecerán publicados en Aula Virtual de la asignatura.

El trabajo deberá entregarse al tutor en formato electrónico y deberá constar de los siguientes documentos:

a) El trabajo de la presentación deberá tener una extensión comprendida entre 10 y 20 folios, y una bibliografía recomendada.

b) Presentación prevista en power point.

Los trabajos se expondrán públicamente. En la exposición deberán participar activamente todos los miembros del grupo.

La valoración de esta actividad contemplará tanto los contenidos científicos tratados como la forma en que estos han sido presentados, valorando especialmente la capacidad de comunicación y transmisión de ideas y conceptos. Para el alumnado que repite la asignatura, no es obligatoria la asistencia a los Seminarios.

Tutorías: Los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán tres en total repartidas uniformemente al principio, mitad y a final del curso académico. La duración de dichas tutorías será de una hora. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. Para el alumnado que repite la asignatura, no es obligatoria la asistencia a las Tutorías.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

De acuerdo con lo establecido en la materia de Dietoterapia, la evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables:

a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula informática y clínica, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y el conocimiento de procedimientos y conceptos básicos;

b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema;

c) actitud del estudiante, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula.

La evaluación se distribuirá como sigue:

- Adquisición de conceptos teóricos y mediante pruebas escritas.

- Las sesiones prácticas y los casos prácticos contribuirán a la nota final, considerando en su evaluación los siguientes puntos: actitud del estudiante, elaboración de memorias e informes y pruebas escritas.

- Preparación de seminarios: trabajo escrito y exposición. Se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con los profesores y compañeros.

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos y habilidades conseguidas por los alumnos, se hará de forma continuada a lo largo del curso. Se combinará una valoración de la actitud, resultado del contacto directo con el alumno durante las clases de cuestiones y tutorías personalizadas, con una valoración de los conocimientos adquiridos, procedente de la resolución de cuestiones por escrito y en clase, de los trabajos y seminarios llevados a cabo por los alumnos, y de las pruebas de examen. Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una puntuación mínima de 5 sobre 10.

Evaluación de los contenidos teóricos: El resultado de esta evaluación representará 7,0 puntos de la calificación final de la asignatura. En este apartado, las tareas y actividades propuestas por el profesorado y que complementan los contenidos teóricos, podrán ser evaluadas. Esta nota sumada a la nota final de la parte teórica nunca podrá ser superior al 50% del valor de este apartado, es decir, 3,5 puntos.

Evaluación de las clases prácticas: La calificación obtenida en esta evaluación representará 2,0 puntos de la calificación final de la asignatura.

Las clases prácticas se evaluarán mediante la actitud y la corrección de los cuadernos de prácticas.

En el caso de no alcanzar la nota mínima en la parte teórica de la asignatura, las prácticas no hay que repetirlas durante los dos años siguientes.

Evaluación del trabajo interdisciplinar: El seminario realizado contribuirá con un máximo de 1,0 punto a la nota final de esta asignatura, tanto para el alumnado que curse el Grado de NHyD como para el del DG en FyNHyD. Se evaluará tanto el contenido científico del trabajo, como la presentación y la exposición en público, así como la capacidad de defensa y debate con el profesor y compañeros.

En el caso de no alcanzar la nota mínima la primera convocatoria, se guardará la calificación del trabajo interdisciplinar hasta la segunda convocatoria.

Todas las partes que componen la nota final de la asignatura deben alcanzar una nota mínima, la prueba escrita 5 puntos (para hacer media entre exámenes parciales es necesario un mínimo de 4 puntos en el examen y que la nota sea compensada con el otro examen alcanzando la media el mínimo de 5), las prácticas 1 punto y el seminario coordinado de la asignatura 0´5 puntos.

Dentro de la parte teórica podrá incluirse de forma concreta en la evaluación aspectos como la actitud del alumno, la participación en clase y/o la participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrollen los profesores responsables de la asignatura o que se desarrollen en el Centro, así como la asistencia y participación en las actividades propuestas por las asociaciones de estudiantes del Centro que tengan una clara relación con la asignatura. Esta nota sumada a la nota final de la parte teórica nunca podrá ser superior al 10% del valor de este apartado, es decir, 0´7 puntos.

REFERENCIAS

Básicas

- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica (3ª ed). Ed. Elsevier, Barcelona. 2014.

Mahan, L.K. Nutrición y Dietoterapia de Krause (13ª ed). Ed. Mc Graw- Hill Interamericana, México. 2012.

Gil, A. Tratado de Nutrición. Tomo V: Nutrición y enfermedad (3ª ed). Ed. Médica Panamericana, Madrid. 2017.

Escott-Stump, S. Nutrición, diagnóstico y tratamiento (8ª ed). Ed. Mc Graw-Hill, México. 2016.

Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Tomo II: Situaciones fisiológicas y patológicas (2ª ed. revisada). Ed. Ergon, Madrid. 2015.

Téllez, M.E. Nutrición clínica (2ª ed.). Ed. Manual Moderno, México. 2014

de Luis, D.A. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo (2ª ed.). Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2012.

González, M. Dietética y Dietoterapia. Ed. Formación Alcalá, Alcalá La Real (Jaén). 2009.

Gibney, M.J. Nutrición Clínica Ed. Acribia, Zaragoza. 2007.

Complementarias

- Russolillo, G.; Marques, I. Sistema de intercambios para la confección de dietas y planificación de menús (2ª ed.). Ed. ICM. Madrid. 2011.

Russolillo, G.; Marques, I. Álbum fotográfico de porciones de alimentos (2ª ed.). Ed. ICM. Madrid. 2011.

Maher, AK. (Iowa Dietetic Association). Manual de dietas simplificado. Ed. Acribia. Zaragoza. 2008.

Ruiz, M. Tratamiento nutricional de los errores innatos del metabolismo (2ª ed.). Ed. Drug Farma. Madrid. 2007.

Martínez, A. Alimentación hospitalaria 2 Vols. Tomo 1.Fundamentos. Tomo 2. Dietas hospitalarias. Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2004.

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenidos

Se mantienen los contenidos inicialmente recogidos en la Guía Docente.

Dentro del material puesto a disposición del alumnado, los contenidos más relevantes serán señalizados, diferenciando aspectos generales de la materia, que sirven de introducción y apoyo a las explicaciones, de los aspectos específicos de la materia, que son los que se relacionan con la adquisición de las competencias específicas de la asignatura.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Se mantiene el peso de las diferentes actividades que suman las horas de dedicación en créditos ECTS marcados en la Guía Docente original.

3. Metodología docente

En previsión de paso a la semipresencialidad o la docencia virtual debido al COVID-19, a la metodología docente de las clases de Teoría se podrán añadir las opciones de teletrabajo que sustituyen a la docencia presencial y que ya se desarrollaron durante el confinamiento debido a la pandemia y en la finalización del curso 19-20.

En este caso:

- se mantiene la subida de materiales a Aula Virtual, pero estos se adecúan al teletrabajo, locutando las transparencias o con la inclusión de notas explicativas y enlaces a recursos electrónicos, y se mantiene la atención a posibles dudas mediante debates en el fórum y videoconferencia síncrona mediante la plataforma Blackboard.

- las Tutorías de aula se trasladan en su mismo formato a la plataforma Blackboard.

- los Seminarios se mantienen en su planificación original excepto en la defensa del trabajo, en esta se plantearán dos posibles opciones para la presentación por parte de cada grupo de seminario, una puede ser en diferido mediante un power point locutado o una opción en directo con la realización de la defensa mediante la plataforma Blackboard.

- las Prácticas de la asignatura se mantienen con la colaboración de la Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia de la Fundació Lluís Alcanyís-Universitat de València pero en modalidad de teletrabajo, donde el alumnado recibirá por parte de las Dietistas-Nutricionistas la propuesta de diferentes actividades a realizar (valoraciones antropométricas y nutricionales, casos clínicos,…) así como la participación de los grupos de prácticas en sesiones de Blackboard y la evaluación se realizará

mediante la entrega de una memoria al respecto.

Nota: en semipresencialidad, la enseñanza teórica se llevará a cabo mediante sesiones sincrónicas (videoconferencias sincronizadas en BBC u otra tecnología que indique el Centro) y presenciales. La distribución de los alumnos se hará por grupos, de manera que un 50% estará en el aula de la Facultad mientras el otro 50% se conectará online, alternando su asistencia por semanas. La clase se realizará siempre siguiendo el horario (fecha y hora) aprobado por la Junta de Centro

4. Evaluación

Si la situación derivada del COVID-19 lo requiere, la evaluación se adaptará al teletrabajo mediante el uso de Aula Virtual, con pruebas objetivas tipo test y prueba escrita mediante preguntas cortas.

Estas pruebas mantienen el peso de la nota final correspondiente al examen teórico.

Otras consideraciones sobre la nota teórica incluidas en la Guía Docente original se mantienen.