



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1310308 **Nombre:** Patología Nutricional

Créditos: 6,00 **ECTS** **Curso:** 3 **Semestre:** 2

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

Materia: Patología y Terapia **Carácter:** Obligatoria

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1313A Sandra Carrera Julia (Profesor responsable)

sandra.carrera@ucv.es

131CAF5 Sandra Carrera Julia (Profesor responsable)

sandra.carrera@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 Nutrición Humana	6,00 6,00	3/1 2/1
		Nutrición Parenteral y Hospitalaria	6,00	3/2
Patología y Terapia	24,00	Dietoterapia Farmacología Aplicada a la Nutrición Fisiopatología Patología Nutricional	6,00 6,00 6,00 6,00	4/1 3/1 2/2 3/2
Documentación	6,00	Técnicas de Documentación e Investigación	6,00	4/1

Conocimientos recomendados

Es recomendable tener conocimientos previos de fisiología y fisiopatología.



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 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
- R4 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	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.				x
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.				x
GENERALES					
ESPECÍFICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CG13	Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.				x
CG14	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.			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
CE14	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		x		



CE25	Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.	X
CE27	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.	X
CE29	Participar en el diseño de estudios de dieta total.	X
CE30	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.	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
CE32	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.	X
CE33	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.	X
CE35	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.	X
CE36	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.	X
CE37	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.	X
CE42	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.	X
CE43	Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.	X
CE44	Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.	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, R4	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.
R1, R2, R3	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).
R1, 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
R1, R2, R3, R4	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 mínima de 5 sobre 10 para poder promediar con el resto de instrumentos de evaluación. Dicha evaluación consiste en preguntas tipo test, preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo.

Durante el curso se evaluará de manera continua la realización de actividades a través de la resolución de casos clínicos relacionados con diferentes temas impartidos en la asignatura y diseño de plantilla de anamnesis clínica y dietético-nutricional. También, a través de la resolución de una actividad derivada del seminario de la asignatura. La entrega de todas estas actividades es obligatoria. La asistencia a la sesión práctica de simulación clínica es obligatoria.

En esta asignatura no se contempla la posibilidad de evaluación única, al requerirse la realización obligatoria de actividades prácticas con participación activa del alumnado.

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	R1, R2, R3, R4	40,00	1,60
CLASES PRÁCTICAS M2	R1, R2, R3, R4	6,00	0,24
LABORATORIO M2	R1, R2, R3, R4	4,00	0,16
SEMINARIO M4	R1, R4	2,00	0,08
TUTORÍAS M7	R1, R4	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R1, R2, R3	2,00	0,08
TOTAL		56,00	2,24

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R1, R2, R3, R4	60,00	2,40
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M9	R1, R2, R3, R4	34,00	1,36
TOTAL		94,00	3,76



Descripción de los contenidos

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

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
BLOQUE 1: Introducción a la patología nutricional	Tema 1: Introducción: concepto y finalidad de la patología nutricional. Tema 2: Etiología general de las enfermedades nutricionales. Tema 3: Evaluación del estado nutricional.
BLOQUE 2: Enfermedades de base nutricional por defecto y por exceso.	Tema 4: Malnutrición y desnutrición. Concepto y tipos: calórica y proteica (Kwashiorkor y Marasmo). Tema 5: Delgadez: etiología, prevención y tratamiento. Tema 6: Ayuno: adaptación y respuesta metabólica. Tema 7: Obesidad: etiología, prevalencia y consecuencias clínicas. Síndrome Metabólico.
BLOQUE 3: Trastornos de la Conducta Alimentaria y trastornos psiquiátricos.	Tema 8: TCA: Anorexia Nerviosa. Bulimia Nerviosa. Trastornos de la conducta alimentaria no especificados y otras alteraciones alimentarias: Binge Eating Disorder, vigorexia, ortorexia, drunkorexia, potomanía. Tema 9: Nutrición y alcoholismo.
BLOQUE 4: Metabolismo de los nutrientes y sus patologías.	Tema 10.1: Metabolismo óseo y nutrición I: raquitismo y osteomalacia. Tema 10.2: Metabolismo óseo y nutrición II: osteopenia y osteoporosis. Tema 11: Anemias nutricionales. Tema 12: Déficit de yodo y bocio endémico.
BLOQUE 5: Manifestaciones clínicas específicas del metabolismo de vitaminas.	Tema 13: Vitamina A: xeroftalmía y ceguera nutricional. Vitamina C: escorbuto. Vitamina B1: beri-beri, síndrome de Wernicke-Korsakoff. Vitamina B3: pelagra.



BLOQUE 6: Nutrición y alergias alimentarias.

BLOQUE 7: Nutrición y patología del aparato digestivo.

BLOQUE 8: Nutrición y trastornos hepáticos, pancreáticos y biliares.

BLOQUE 9: Nutrición y enfermedades renales.

BLOQUE 10: Nutrición y cáncer.

BLOQUE 11: Nutrición y enfermedades del sistema inmunitario.

BLOQUE 12: Nutrición y enfermedades neurodegenerativas

CLASES PRÁCTICAS

Seminario

Tema 14: Concepto y etiopatogenia. Epidemiología. Manifestaciones clínicas. Diagnóstico. Alergias alimentarias más comunes.

Tema 15: Síndrome de malabsorción.

Tema 16: Patología oroesofágica. Disfagias orgánicas y funcionales.

Tema 17: Patología gastroduodenal: reflujo gastroesofágico, Hernia de Hiato, úlcera gastroduodenal. Cáncer gástrico.

Tema 18: Patología intestinal: enfermedad inflamatoria intestinal, síndrome de intestino corto. Síndrome de intestino irritable, diarrea, estreñimiento, cáncer de colon.

Tema 19: Evaluación de la función digestiva.

Tema 20: Patología hepática: insuficiencia hepática aguda y crónica.

Tema 21: Patología pancreática: pancreatitis aguda y crónica. Cáncer de páncreas.

Tema 22: Patología biliar: colelitiasis.

Tema 23: Insuficiencia renal aguda y crónica.

Tema 24: Concepto y etiología. Epidemiología. Alteraciones nutricionales inducidas por el cáncer.

Tema 25: Nutrición en las enfermedades autoinmunes. Nutrición en enfermedades específicas. Nutrición e inmunodepresión.

Tema 26: Influencia de la nutrición en la estructura y la función del sistema nervioso. Nutrición en las principales enfermedades neurodegenerativas.

Clases prácticas

Seminario



Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
BLOQUE 1: Introducción a la patología nutricional	2,00	4,00
BLOQUE 2: Enfermedades de base nutricional por defecto y por exceso.	3,00	6,00
BLOQUE 3: Trastornos de la Conducta Alimentaria y trastornos psiquiátricos.	3,00	6,00
BLOQUE 4: Metabolismo de los nutrientes y sus patologías.	2,00	4,00
BLOQUE 5: Manifestaciones clínicas específicas del metabolismo de vitaminas.	1,00	2,00
BLOQUE 6: Nutrición y alergias alimentarias.	1,00	2,00
BLOQUE 7: Nutrición y patología del aparato digestivo.	4,00	8,00
BLOQUE 8: Nutrición y trastornos hepáticos, pancreáticos y biliares.	2,00	4,00
BLOQUE 9: Nutrición y enfermedades renales.	1,00	2,00
BLOQUE 10: Nutrición y cáncer.	1,00	2,00
BLOQUE 11: Nutrición y enfermedades del sistema inmunitario.	1,00	2,00
BLOQUE 12: Nutrición y enfermedades neurodegenerativas	1,00	2,00
CLASES PRÁCTICAS	5,00	10,00
Seminario	1,00	2,00



Referencias

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Alpers, D., Stenson, W., Taylor, B., & Bier, D. (2008). *Manual of Nutritional Therapeutics*. (5º Ed.). Philadelphia, United States: Wolters Kluwer.

De Luis, D.A., Bellido, D., García, PP., Olveira, F. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. (2017). (3º Ed). Toledo, España: Aula Médica Formación en Salud.

Escott-Stump, S. (2005). *Nutrición, diagnóstico y tratamiento*. (5º Ed.). México: McGraw-Hill, Interamericana.

Gil, A. (2017). *Tratado de Nutrición. Tomo V. Nutrición y enfermedad*. (3º Ed.). Madrid, España: Panamericana.

Jáuregui, I. (2016). *Manual de Patología Nutricional del Adulto para Dietistas y Nutricionistas*. (1º Ed.). Toledo, España: Grupo Aula Médica.

Kathleen, L., Escott-Stump, S., & Raymond J.L. (2013). *Krause Dietoterapia*. (13º Ed.). Barcelona, España: Elsevier.

Mataix, J. (2002). *Nutrición y Alimentación Humana. Situaciones fisiológicas y patológicas*. Madrid, España: Egon.

Montoro-Huguet, M., Bernal-Montverde, V., Castells-Garangou, A., & Cohen, H. (2017). *Consecuencias nutricionales de las enfermedades digestivas*. (1º Ed.). Elsevier.

Planas, M., & Pérez, C. (2006). *Fisiopatología aplicada a la nutrición*. (2º Ed.). Barcelona, España: Mayo.

Shils, M.E. (2002). *Nutrición en salud y enfermedad*. (9º Ed.). Vol I. México. McGraw-Hill, Interamericana.

Shils, M.E. (2002). *Nutrición en salud y enfermedad*. (9º Ed.). Vol II. México. McGraw-Hill, Interamericana.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Basulto, J., & Mateo, M.J. (2015). No más dieta. Barcelona, España: De Bolsillo Clave.



Bellido, D., & De Luis, D.A. (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Madrid, España: Díaz de Santos.

Braguinsky, J. (2006). Síndrome Metabólico... ¿enfermedad metabólica?. Buenos Aires, Argentina: Acindes.

Campillo, J.E. (2007). El mono obeso. (2º Ed.). Barcelona, España: Drakontos Bolsillo.

Campillo, J.E. (2010). Comer sano para vivir más y mejor. Barcelona, España: Booket.

Casanueva, E., Kaufer, M., Pérez, A.B., & Arroyo, P. (2015). Nutriología médica. (4º Ed.). México: McGraw-Hill, Interamericana.

Cervera, P., Clapes, J., & Rigolfa, R. (1993). Alimentación y Dietoterapia. (2º Ed.). Madrid, España: McGraw-Hill, Interamericana.

Enders, G. (2015). La digestión es la cuestión. Barcelona, España: Urano.

Escobar, L. (2001). Nutrición y hormonas. Madrid, España: Ergon.

Fleta, Y., & Giménez, J. (2015). Coaching nutricional. Haz que tu dieta funcione. (1º Ed.). Barcelona, España: De bolsillo clave.

Hernández, F. (2015). Antienvejecimiento con nutrición ortomolecular. La auténtica terapia "antiaging". Barcelona, España: RBA.

Hernández, F. (2012). Que tus alimentos sean tu medicina. El poder terapéutico de la alimentación inteligente. Barcelona, España: RBA Integral.

Matarese, L.E., & Gottschlich, M.M. (2004). Nutrición Clínica Práctica. (2º Ed.). Madrid, España: Elsevier.

Miján, A. (2004). Nutrición y metabolismo en Trastornos de la Conducta Alimentaria. (1º Ed.). Barcelona, España: Glosa.

Moreno, B., Monereo, S. & Álvarez, J. (2006). La obesidad en el tercer milenio. (3º Ed.). Madrid, España: Panamericana.

Morgan, S., & Weinsier, R. (2000). Nutrición Clínica. (2º Ed.). Madrid, España: Harcourt.

Olveira, G. (2007). Manual de Nutrición Clínica y Dietética. (2º Ed.). Madrid, España: Diaz de



Santos.

Pérez-Portabella, C. & Planas, M. Fisiopatología aplicada a la nutrición. (2º Ed.). Madrid, España: Mayo ediciones.

Raich, R. (2011). Anorexia, Bulimia y otros trastornos alimentarios. Madrid, España: Pirámide.

Salas, J. (2008). Nutrición y dietética clínica. (2º Ed.). Barcelona, España: Masson.

Simon, I., & François, N. (2005). Cómo superar la anorexia. Recuperar el placer de vivir. Madrid, España: Síntesis.

Soriano, J.M. (2006). Nutrición básica humana. (1º Ed.). Valencia, España: PUV.

Verdaguer, X. (2017). Transforma tu salud. Barcelona, España: Grijalbo.

Weinstein, S. (2016). La salud empieza en los intestinos. (2º Ed.). Barcelona, España: Obelisco.

REVISTAS EN ESPAÑOL:

Endocrinología, diabetes y nutrición

Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria

Nutrición Hospitalaria

Revista de la Sociedad Valenciana de Patología Digestiva

Revista Española de Nutrición Humana y Dietética

Revista Española de Obesidad

Revista Española de Nutrición Comunitaria

REVISTAS EN INGLÉS:

Advances in nutrition

American Journal of Clinical Nutrition

Annual Review of nutrition

British journal of nutrition

Canadian Journal of dietetic practice and research

Clinical Nutrition

Critical reviews in food science and nutrition

European journal of clinical nutrition

Frontiers in Nutrition

International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity

International Journal of Food Science and Nutrition

Journal of eating disorders

Journal of Human Nutrition and Dietetics

Journal of nutrition

Journal of nutrition biochemistry



Journal of renal nutrition
Nature
Nutrients
Nutrition and Diabetes
Nutrition in clinical practices
Nutrition & Metabolism
Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases
Nutritional Neuroscience
Nutrition Research reviews
Nutrition reviews
Obesity Journal
Proceedings of the Nutrition Society
The Lancet





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:



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: