



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2023/2024
Titulación	GRADO EN CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE
Nombre de la Asignatura	NUTRICIÓN DEPORTIVA
Código	6399
Curso	TERCERO
Carácter	OBLIGATORIA
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	6
Estimación del volumen de trabajo del alumno	150
Organización Temporal/Temporalidad	1 Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinación de la asignatura	Área/Departamento	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA/TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
DAVID PLANES	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL
MUÑOZ	Correo Electrónico /	david.planes@um.es
Grupo de Docencia: 1	Página web / Tutoría electrónica	david.planes@um.es Tutoría Electrónica: Sí



Coordinación de los grupos:1	Teléfono, Horario y	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
	Lugar de atención al alumnado	Anual	Miércoles	08:00- 11:00		Las tutorías serán previamente concertadas con el coordinador de la asignatura vía correo electrónico o mensaje privado.
TERESA SANCHEZ MOYA Grupo de Docencia: 1	Área/Departamento	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA/TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA				
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL				
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	teresasm@um.es teresasm@um.es Tutoría Electrónica: Sí				
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
	Anual	Viernes	08:00- 11:00	(Sin Extensión), Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys-Vitalys B1.5.024	Las tutorías serán previamente concertadas con el coordinador de la asignatura vía correo electrónico o mensaje privado.	



2. Presentación

La relación entre alimentación y actividad física fue primordial al principio de los tiempos y aún hoy lo es en determinados medios en los que influencia profundamente el comportamiento humano. La interrelación entre nutrición y rendimiento deportivo nace antes de la edad de oro de Grecia. El esfuerzo físico, la alimentación apropiada y la salud en general, ocuparon el interés de pensadores de diversas civilizaciones. En referencia a la Nutrición en el Deporte, la primera observación moderna se refiere al año 1897 en que tuvo lugar el primer Maratón de Boston momento en el que se planteó en la comunidad médica algún aspecto de la realización de deporte como el riesgo cardíaco del esfuerzo, pero también temas de alimentación como la peligrosidad de la prohibición del consumo de agua durante los primeros 10 kilómetros, el consumo de alcohol y el uso de proteínas para el rendimiento aeróbico como el mejor apoyo nutricional. Esta asignatura pretende que el alumno domine todos los aspectos del deportista necesarios para optimizar su rendimiento y garantizar su buen estado de salud y bienestar. Se verá la evaluación nutricional en general y deportiva en particular, así como aquellos aspectos de entrenamiento deportivo necesarios para planificar de forma correcta la alimentación del deportista en periodos de entrenamiento, competición y recuperación. El alumno también conocerá los suplementos y ayudas ergogénicas nutricionales que se utilizan actualmente en el ámbito deportivo.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta

3.2 Recomendaciones

Incompatibilidades: No consta

Recomendaciones: Los requisitos propios de acceso al grado relativos al nivel de formación que debe de adquirir el alumno para acceder a los estudios universitarios. Es conveniente que el alumno tenga conocimientos suficientes de Anatomía Funcional, Fisiología Humana y Fisiología del Ejercicio.



4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

4.2 Competencias de la titulación

- CG1. Conocer y comprender el objeto de estudio de las Ciencias de la Actividad Física y del Deporte.
- CG2. Adquirir la formación científica básica aplicada a la actividad físico-deportiva en sus diferentes manifestaciones.
- CG3. Conocer y comprender los factores fisiológicos, anatómicos y el análisis de las técnicas de la actividad físico-deportiva que la condicionan.
- CG4. Conocer y comprender los efectos de la práctica de la físico-deportiva sobre la estructura y función del cuerpo humano.
- CG6. Conocer y comprender los efectos de la práctica de actividades físico-deportivas en los estilos de vida y la calidad de vida de las personas.
- CG7. Conocer y comprender los procesos de enseñanza y aprendizaje relativos a la actividad físico-deportiva.

4.3 Competencias transversales y de materia

5. Contenidos

Bloque 1: Conceptos generales. Nutrición y deporte.

TEMA 1. Conceptos generales de nutrición. Nutrición y alimentación. Grupos de alimentos. Alimentos y nutrientes. Funciones y tipo de nutrientes. Tablas de composición de alimentos. Alimentación equilibrada y alimentación saludable. Recomendaciones nutricionales. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas. Objetivos nutricionales. Guías alimentarias. Nutrición y actividad física.



TEMA 2. Digestión y metabolismo. Proceso de digestión, absorción y metabolismo de nutrientes.

Dieta Mediterránea: beneficios y recomendaciones.

TEMA 3. Gasto energético. Gasto energético total, gasto energético basal, actividad física y efecto termogénico de la dieta. Energía y nutrientes (sustratos energéticos). Densidad energética. Densidad de nutrientes. Energía y metabolismo. Casos prácticos.

Bloque 2: Requerimientos energéticos y nutricionales para el deportista. Macro y micronutrientes.

TEMA 4. Hidratos de Carbono. Clasificación. Funciones y utilización digestiva de los hidratos de carbono. Fuentes alimentarias. Fibra alimentaria: funciones y fuentes alimentarias. Digestión, absorción y metabolismo. Índice glucémico. Hidratos de carbono y ejercicio. Recomendaciones generales en el ejercicio.

TEMA 5. Proteínas. Clasificación y funciones de las proteínas. Fuentes y calidad proteica. Digestión, metabolismo y eliminación. Requerimientos diarios de proteínas. Interés nutricional deportivo. Proteínas y deportes de resistencia. Proteínas y deportes de fuerza y/o potencia. Exceso proteico en deportistas.

TEMA 6. Lípidos. Composición y clasificación. Función de las grasas. Ácidos grasos. Triglicéridos. Lípidos complejos. Colesterol dietético. Colesterol sanguíneo. Fuentes alimentarias de grasas. Digestión, absorción y metabolismo. Recomendaciones alimentación saludable. Interés nutricional deportivo de las grasas.

TEMA 7. Vitaminas. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Vitaminas en el ejercicio. Necesidades vitamínicas del deportista. Suplementaciones vitamínicas.

TEMA 8. Minerales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Minerales en el ejercicio. Necesidades minerales en determinados grupos de deportistas.

TEMA 9. Agua. Funciones. Balance hídrico. Fuentes de agua. Necesidades hídricas del organismo. Hidratación: agua y sales minerales. Efectos de la deshidratación en el deporte. Requerimientos hídricos del deportista. Bebidas para deportistas.

Bloque 3: Estrategias nutricionales en diferentes modalidades deportivas.

TEMA 10. Suplementación y ayudas ergogénicas nutricionales. Conceptos clave. Clasificación de las ayudas ergogénicas. Hidratos de carbono y suplementos energéticos. Lípidos y sustancias relacionadas. Bebidas de reposición (energéticas y/o electrolíticas). Nutrientes esenciales: proteínas, aminoácidos y minerales. Otros suplementos nutricionales.



TEMA 11. La alimentación del deportista. Nutrición para el entrenamiento y competición, descanso y recuperación. Importancia de la ingesta de carbohidratos. Alimentación antes de la actividad física. Alimentación competitiva. Alimentación post-competitiva.

TEMA 12. Especificidades dietéticas por deportes. Estrategias nutricionales en deportes de resistencia. Estrategias nutricionales en deportes de fuerza.

PRÁCTICAS

Práctica 1. (Seminario 1.1) Composición de alimentos y herramientas de recogida de información nutricional. Cálculo de la ingesta de alimentos mediante tablas de composición de alimentos y utilización de programas informáticos. : Relacionada con los contenidos Bloque 1 y Tema 1

Este seminario consistirá en el manejo de bases de datos informatizadas de composición de alimentos como refuerzo a los bloques 1 y 2. Además se ahondará en el conocimiento de métodos de recopilación de datos de hábitos de consumo e ingesta de alimentos mediante registros y cuestionarios de frecuencia de consumo, además de trabajar conceptos de raciones, pesos y medidas caseras útiles para estimar la ingesta alimentaria. Se realizarán casos prácticos para el cálculo de ingestas nutricionales y por último se realizará el cálculo de adhesión a la dieta Mediterránea. La extensión del SEMINARIO 1 corresponderá a 3 sesiones (seminario 1.1, seminario 1.2 y seminario 1.3), en las que se realizarán las tareas descritas además del examen teórico-práctico final del seminario 1.

Práctica 2. Seminario (2.1) Cálculo de las necesidades energéticas y nutricionales de un individuo en diferentes tipos de actividades deportivas. Valoración dietética y elaboración de dieta saludable y dieta para deportistas.: Relacionada con los contenidos Bloque 1, Bloque 2, Tema 1, Tema 2, Tema 3, Tema 4, Tema 5, Tema 6, Tema 7, Tema 8 y Tema 9

El seminario consistirá en el cálculo de las necesidades de nutrientes y de energía de individuos según el grado de actividad física que realicen. Además se realizará una valoración dietética mediante la recopilación de datos de ingesta alimentaria mediante cuestionarios y estimaciones de energía y nutrientes con el uso de un programa informático de gestión de dietas. Por último se realizará una dieta saludable con el programa de gestión de dietas. La extensión del SEMINARIO 2 corresponderá a 3 sesiones (seminario 2.1, seminario 2.2 y seminario 2.3), en las que se realizarán las tareas descritas además del examen teórico-práctico final del seminario 2.

Práctica 3. Seminario (3.1) Valoración del estado nutricional del deportista: Determinación de la composición corporal del individuo mediante técnicas antropométricas. : Relacionada con los contenidos Bloque 1, Tema 1 y Tema 3

Este seminario tiene como objetivo profundizar en el estudio de la antropometría como herramienta para la valoración del estado nutricional del deportista. Se realizarán medidas antropométricas como peso, talla, circunferencias corporales y pliegues corporales. Además se abordarán otras herramientas útiles como son la bioimpedancia y el uso de marcadores sanguíneos bioquímicos e inmunológicos. La extensión del SEMINARIO 3 corresponderá a 3 sesiones (seminario 3.1, seminario 3.2 y seminario 3.3), en las que se realizarán las tareas descritas además del examen teórico-práctico final del seminario 3.

Práctica 4. Seminario (4.1) Estudio de los requerimientos nutricionales en diversas actividades deportivas (deportes de combate y colectivos). Planificación de un programa nutricional para deportistas. Exposición de trabajos.: Global

Se realizarán diversos casos prácticos de diferentes actividades deportivas para el cálculo de los requerimientos nutricionales y energéticos en cada uno de ellos. Además se estudiarán las necesidades



nutricionales en dos modalidades deportivas concretas: deportes de combate y de equipo (fútbol). La extensión del SEMINARIO 4 corresponderá a 4 sesiones (seminario 4.1, seminario 4.2, seminario 4.3 y seminario 4.4), en las que se realizarán las tareas descritas además del examen teórico-práctico final del seminario 4. En estas sesiones además se llevarán a cabo las exposiciones orales de los trabajos propuestos.

Práctica 5. Seminario (1.2) Composición de alimentos y herramientas de recogida de información nutricional. Cálculo de la ingesta de alimentos mediante tablas de composición de alimentos y utilización de programas informáticos.: Global

Práctica 6. Seminario (1.3) Composición de alimentos y herramientas de recogida de información nutricional. Cálculo de la ingesta de alimentos mediante tablas de composición de alimentos y utilización de programas informáticos.: Global

Práctica 7. Seminario (2.2) Cálculo de las necesidades energéticas y nutricionales de un individuo en diferentes tipos de actividades deportivas. Valoración dietética y elaboración de dieta saludable y dieta para deportistas.: Global

Práctica 8. Seminario (2.3) Cálculo de las necesidades energéticas y nutricionales de un individuo en diferentes tipos de actividades deportivas. Valoración dietética y elaboración de dieta saludable y dieta para deportistas.: Global

Práctica 9. Seminario (3.2) Valoración del estado nutricional del deportista: Determinación de la composición corporal del individuo mediante técnicas antropométricas. : Global

Práctica 10. Seminario (3.3) Valoración del estado nutricional del deportista: Determinación de la composición corporal del individuo mediante técnicas antropométricas. : Global

Práctica 11. Seminario (4.2) Estudio de los requerimientos nutricionales en diversas actividades deportivas (deportes de combate y colectivos). Planificación de un programa nutricional para deportistas. Exposición de trabajos.: Global

Práctica 12. Seminario (4.3) Estudio de los requerimientos nutricionales en diversas actividades deportivas (deportes de combate y colectivos). Planificación de un programa nutricional para deportistas. Exposición de trabajos.: Global

Práctica 13. Seminario (4.4) Estudio de los requerimientos nutricionales en diversas actividades deportivas (deportes de combate y colectivos). Planificación de un programa nutricional para deportistas. Exposición de trabajos.: Global



6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
AF1 Actividades de exposición teórico-prácticas por parte del /a profesor/a.	MD1. Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección, dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.	36		36.00

Actividad Formativa	Metodología		Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
AF 2. Sesiones prácticas en laboratorios.	MD3	Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.			
		Actividades de clase práctica de aula: actividades prácticas de ejercicios y resolución de problemas, estudio de casos, aprendizaje orientado a proyectos, exposición y análisis de	22		22.00

Actividad Formativa	Metodología		Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
AF5 Actividades de evaluación			2		2.00
AF6 Trabajo autónomo del alumno.	MD3	Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.	0	90	90.00
	Total		60	90	150

7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/cafd/2023-24#horarios>



8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Pruebas escritas y/o orales (exámenes).
Criterios de Valoración	<p>Examen final: se corresponderá a la parte de teoría de la asignatura. Tendrá una puntuación máxima de 5 puntos sobre el total de la nota final (10 puntos). Será necesario obtener como mínimo una puntuación de 2,5 para que se tenga en cuenta la parte práctica y del trabajo.</p> <p>Examen teórico-práctico: se corresponderá a los contenidos impartidos en los seminarios y tendrá una puntuación máxima de 1 punto sobre el total de la nota final. Concretamente se realizará un examen práctico de cada seminario final, que corresponderá a 0,25 puntos por seminario (0,25 x 4 seminarios = 1 punto). Solo se tendrán en cuenta las calificaciones de los exámenes de seminarios si se ha asistido al seminario correspondiente. Con respecto a estas actividades, se establecen los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para que la calificación de el examen de seminarios compute a efectos de nota final, será condición imprescindible la asistencia del estudiante al seminario correspondiente. Además, la asistencia debe ser en horario/fecha que le corresponda, salvo circunstancia de fuerza mayor debidamente acreditada al profesor que imparte el seminario práctico de aula. • Para que la calificación global de estas actividades se añada a la nota final, es condición imprescindible la asistencia del estudiante a más del 80% de los seminarios prácticos. Los estudiantes que no cuenten con tal condición, deberán, además de justificar debidamente la ausencia, realizar una prueba de evaluación global o de suficiencia práctica sobre los contenidos abordados en los seminarios, no teniendo en cuenta los exámenes realizados durante los seminarios previos. Este examen supondrá una puntuación máxima de 1 punto. La modalidad de este examen de suficiencia práctica será de tipo escrito. <p>Para que se tenga en cuenta la calificación de los exámenes de los seminarios sobre la nota final será necesario superar el examen final teórico de la asignatura, lo cual implica la obtención de una calificación mínima de 2,5 puntos de los 5 puntos que supone el examen final.</p>
Ponderación	60



Métodos / Instrumentos	Elaboración de trabajos y/o proyectos.
Criterios de Valoración	<p>Se realizará un trabajo individual o grupal escrito de un tema relacionado con la nutrición deportiva usando una metodología científica para su elaboración. El tema y directrices para la elaboración del mismo serán indicados por el profesorado de la asignatura durante el curso. El trabajo tendrá una puntuación máxima de 2 puntos sobre el total de la nota final.</p> <p>Para que se tenga en cuenta la calificación del trabajo sobre la nota final será necesario superar el examen final teórico de la asignatura, lo cual implica la obtención de una calificación mínima de 2,5 puntos de los 5 puntos que supone el examen final.</p>
Ponderación	20
Métodos / Instrumentos	Presentación pública de trabajos.
Criterios de Valoración	<p>El trabajo escrito sobre un tema de nutrición deportiva será presentado y defendido en exposición pública en fechas indicadas por el profesorado durante el curso. La puntuación máxima de esta exposición se corresponderá a 1 punto sobre el total de la nota final.</p> <p>Para que se tenga en cuenta la calificación de la exposición del trabajo individual sobre la nota final será necesario superar el examen final teórico de la asignatura, lo cual implica la obtención de una calificación mínima de 2,5 puntos de los 5 puntos que supone el examen final.</p>
Ponderación	10
Métodos / Instrumentos	Ejecución de tareas prácticas.
Criterios de Valoración	<p>El alumnado realizará una tarea o informe de cada uno de los seminarios que será indicado por el profesorado. La puntuación máxima de los informes de seminarios se corresponderá a 1 punto sobre el total de la nota final, es decir, cada tarea o informe puntúa 0,25 puntos ($0,25 \times 4 = 1$).</p> <p>Solo se tendrán en cuenta los informes si se ha asistido al seminario correspondiente.</p> <p>Para que se tenga en cuenta la calificación de las tareas prácticas sobre la nota final será necesario superar el examen final teórico de la asignatura, lo cual implica la obtención de una calificación mínima de 2,5 puntos de los 5 puntos que supone el examen final.</p>
Ponderación	10

Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/cafd/2023-24#examenes>



9. Resultados del Aprendizaje

Esta asignatura, tiene como objetivo que el alumno obtenga una serie de competencias, destrezas y capacidades en el ámbito de la nutrición deportiva. Entre ellos destacamos:

- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

10. Bibliografía

Bibliografía Complementaria



González Gallego, Javier; Sánchez collado, Pilar; Mataix Verdú, José. Nutrición en el deporte. Editorial diaz de Santos. 2006.



Fisiología del ejercicio / José López Chicharro, Almudena Fernández Vaquero.-- 3ªed.-- Buenos Aires, [etc.] : Editorial Médica Panamericana, D.L. 2019



McArdle WD, Katch FI. Katch VL. Fundamentos de Fisiología del Ejercicio. McGraw-Hill. Interamericana, 2004.



Clinical sports nutrition / (2010) ,McGraw-Hill



Gonzalez-Gallego J, Sánchez Collado P, Mataix Verdú J. Nutrición en el deporte. Ayudas ergogénicas y dopaje. Madrid. Ed. Diaz de Santos. 2010



Nutrición y alimentación humana (2ª edición revisada). J. Mataix Verdú. 2015. Tomo I y II. ISBN: 978-84-8473-664-6.



Nutrición deportiva aplicada: guías para optimizar el rendimiento. Raúl Domínguez, Fernando Mata Ordóñez, Antonio J. Sánchez Oliver. 2017. 1º edición. ISBN: 978-84-9021-488-6.



Anita Bean. La guía completa de la nutrición del deportista. Ed. Paidotribo. 5ª edición. 2021.



Marta González Caballero. Manual de la alimentación en el deporte. Ed. Formación Alcalá. 2ª edición. 2020.



Manuel Arasa Gil. Manual de nutrición deportiva. Ed. Paidotribo. 1ª edición. 2005.



Calderón J. Fisiología aplicada al deporte. Ed. Tebar Flores. 2007.



González Gallego J. Fisiología de la actividad física y el deporte. Interamericana-Mc Graw Hill, Madrid, 1992.



Burke L. Nutrición en el deporte. Un enfoque práctico. Madrid. Ed. Panamericana. 2010.

11. Observaciones y recomendaciones

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 3 “Salud y Bienestar” y 12 “Producción y Consumo responsable”.

LECTURA DE GUÍA DOCENTE: Es obligatoria la lectura de la Guía Docente y sus especificaciones antes del inicio de la asignatura para evitar cualquier confusión o errónea interpretación de cada uno de sus contenidos, actividades formativas y/ o sistemas de evaluación a desarrollar durante el curso. Cualquier duda relacionada con la guía docente o la organización de la asignatura se recomienda comentarla con la coordinadora o al coordinador de la asignatura.

ASISTENCIA: La asistencia a seminarios ES OBLIGATORIA.

SEMINARIOS: Los seminarios NO SON RECUPERABLES. Sólo se evaluarán los informes y los exámenes de seminarios de aquellos alumnos que hayan asistido a las sesiones. La calificación obtenida en los seminarios se guardará sólo para el curso académico siguiente. La calificación obtenida en los trabajos y exposiciones no se guardará para el siguiente curso académico.

EXAMEN FINAL: Para que se tenga en cuenta la calificación de seminarios (informe y examen) así como la calificación del trabajo escrito individual y su exposición pública, será necesario superar el examen teórico de la asignatura, lo cual implica la obtención de una calificación mínima de 2,5 puntos de los 5 puntos que supone el examen final.



CALIFICACIÓN FINAL: La calificación final de la asignatura se obtendrá sumando la nota obtenida en el examen teórico final (50%), nota obtenida en los exámenes de seminarios (10%), informes de seminarios (10%), trabajo escrito (20%) y su exposición (10%). Para aprobar la asignatura será necesario conseguir 5 puntos sobre 10. De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del R.D. 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: suspenso; 5,0-6,9: aprobado; 7,0-8,9: notable; 9,0-10: sobresaliente.

OBSERVACIONES RESPECTO A CONVOCATORIAS DE EXAMEN EXTRAORDINARIAS O DE INCIDENCIAS:

En las convocatorias de exámenes de carácter extraordinario, de suficiencia práctica o de incidencias, la modalidad de examen será a criterio del profesorado de la asignatura.

OTRAS OBSERVACIONES:

La identificación de los estudiantes en las distintas actividades es necesaria para un normal desarrollo y tener agilidad en los distintos escenarios de la actividades teóricas, prácticas así como en el control de asistencia a los exámenes. Por ello es obligatorio el que el estudiante mantenga la fotografía visible y actualizada en la ficha del Aula Virtual, y atienda las indicaciones del profesorado para verificar dicha identidad.

NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES:

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.um.es/advv/>) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

GRABACIÓN DE IMAGEN Y/O AUDIO:

Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.



USO DE MEDIOS FRAUDULENTOS:

De acuerdo con la normativa de la UMU, el empleo de medios fraudulentos durante las actividades de evaluación (copia, plagio, suplantación de identidad, etc.) será penalizado y puesto en conocimiento del Decanato para que se obre en consecuencia, pudiendo conllevar la apertura de expediente y suspender la asignatura