GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso 2015-2016

Psicología de la Nutrición

Guía docente aprobada en Sesión Ordinaria del Consejo del Departamento del 20 de julio de 2015. (Departamento de Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico).

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Módulo 1: Formación Básica	Psicología	1º	2º	6	Troncal

PROFESOR(ES)	DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)
SONIA RODRÍGUEZ RUIZ Titular de Universidad GRUPOS DE TEORÍA: C y E (Bloque I y II) GRUPOS DE PRÁCTICAS: 1, 2, 3 y 4	Dpto. Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico, 2ª planta de la Facultad de Psicología. Sonia Rodríguez Ruiz: Correo: srruiz@ugr.es
	HORARIO DE TUTORÍAS
	Martes y Jueves: 9:30-11:30 h Miércoles: 10:30-12:30 h Lab 5: Psicofisiología Humana y de la Salud, Centro de Investigación Cerebro, Mente y Comportamiento

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE	OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR
Grado en Nutrición Humana y Dietética	Grado en Psicología

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)

- Sin requisitos previos

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

Principios científicos del comportamiento humano. Procesos psicológicos básicos implicados en la nutrición. Factores biológicos, psicológicos y sociales implicados en la nutrición. Ansia por la comida y alimentación

emocional. Trastornos de la alimentación: factores etiológicos. Trastornos de la alimentación: características clínicas. Abordaje psicológico de los trastornos de la alimentación.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Tal como se recoge en la Memoria de Verificación del Grado en Nutrición Humana y Dietética, en esta asignatura se contribuye a la adquisición de las siguientes competencias generales y específicas:

- **Competencias Básicas**

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.

- **Competencias Transversales**

  CT3. Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento.

- **Competencias Generales**

  CG1. 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, creencias y culturas.
  CG13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
  CG21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

- **Competencias Específicas**

  CE7. 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.
  CE26. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
  CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

Además, se desarrollarán las competencias necesarias para que al término del curso el alumnado sea capaz de:

1. Descubrir la relación cerebro-mente y nutrición. Esto es, los factores psicofisiológicos, neurobiológicos, psicológicos y sociales responsables del proceso de la alimentación humana.
2. Interpretar una historia clínica integrando los aspectos biológicos, psicológicos y sociales que influyen en la alimentación humana.
3. Reconocer las características psicológicas y psicopatológicas del proceso de la alimentación en las

diferentes etapas de la vida.

4. Identificar los factores de riesgo del ansia por la comida y de la alimentación emocional, así como lograr su prevención mediante la información nutricional y el control emocional.
5. Emplear la escucha activa y reforzar la conducta alimentaria adecuada del paciente con necesidades nutricionales especiales.
6. Generar cambios de actitud y de conducta en los pacientes durante el proceso de abordaje terapéutico en base al entrenamiento en habilidades de comunicación.
7. Reconocer la relación nutricionista-paciente como instrumento evaluador y terapéutico en la práctica profesional.
8. Aprender estrategias de abordaje terapéutico en situaciones complejas: resistencia y falta de adherencia al tratamiento.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

En la Memoria de Verificación del Grado en Nutrición Humana y Dietética se especifica que los objetivos a alcanzar en esta asignatura, expresados como resultado del aprendizaje, son los siguientes:

1. Adquirir conocimientos sobre el comportamiento humano y los procesos psicológicos básicos implicados en la nutrición.
2. Adquirir conocimientos sobre las psicopatologías derivadas de la nutrición (anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, obesidad, trastorno por atracón y otros trastornos de la alimentación que pudieran ser objeto de atención clínica).
3. Saber aplicar esos conocimientos al diagnóstico, a la evaluación y al tratamiento de los trastornos de la alimentación.
4. Desarrollar una comunicación empática y asertiva con el paciente, sus familiares y otros miembros del equipo multidisciplinar.

Además, expresados en términos de "Conocimientos", "Destrezas" y "Actitudes/Valores", los objetivos específicos a alcanzar al término de la asignatura son los siguientes:

Conocimientos (Saber)

1.- Conocer las principales corrientes teóricas en Psicología que explican el comportamiento humano, los procesos psicológicos básicos y los factores bio-psico-sociales que intervienen en la nutrición.
2.- Profundizar en conceptos como el ansia por la comida y la alimentación emocional, así como en la etiología, las características clínicas, el diagnóstico, la evaluación, y el tratamiento de los principales trastornos de la alimentación.

Destrezas (Saber hacer)

3.- Aprender las habilidades de comunicación nutricionista-paciente y conocer cómo se emplean las técnicas de diagnóstico, evaluación y tratamiento psicológico en el ámbito de los trastornos de la alimentación.
4.- Desarrollar habilidades de manejo de entrevistas estructuradas, cuestionarios, test conductuales y tests psicofisiológicos para el diagnóstico y la evaluación de los trastornos de alimentación.
5.- Aplicar las habilidades terapéuticas aprendidas al tratamiento psicológico de los pacientes con trastornos de la alimentación.

Actitudes y valores (Saber Ser)

6.- Fomentar la compresión y explicación científica de las alteraciones del comportamiento desde distintos

niveles de análisis y perspectivas teóricas (modelo bio-psico-social).
7.- Desarrollar y mantener una actitud favorable a la multidisciplinariedad teórica y clínica, a la vez que desarrollar la habilidad de integrar distintos puntos de vista y formas de actuar sobre un mismo fenómeno.
8.- Favorecer una disposición a ayudar a las personas con trastornos de la alimentación.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

BLOQUE I. PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN BÁSICA

Tema 1. **Principios científicos del comportamiento humano: Una perspectiva histórica.** Introducción. El Conductismo. La Psicología cognitiva. Procesos psicológicos básicos implicados en la nutrición.

Tema 2. **Neurociencia nutricional (I): Macronutrientes y micronutrientes.** Introducción. Hidratos de carbono. Grasas. Vitaminas y minerales. Suplementos dietéticos: Cafeína.

Tema 3. **Neurociencia nutricional (II): Procesamiento cognitivo y emocional.** Introducción. Inteligencia y memoria. Depresión y Ansiedad. Otros trastornos de la infancia, edad adulta y vejez: Trastorno por déficit de hiperactividad y atención. Criminalidad, delincuencia y adicciones. Trastornos de la Conducta Alimentaria. Parkinson y Alzheimer.

Tema 4. **Factores biopsicosociales implicados en la nutrición: Una aproximación neurocientífica y psicofisiológica.** Factores psicológicos: Conductuales, cognitivos y emocionales. Factores neuropsicológicos y psicofisiológicos: Emoción y Motivación. Factores sociales: Normas, actitudes y roles.

BLOQUE II. PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN PATOLÓGICA

Tema 5. **Ansia por la comida y alimentación emocional.** Mecanismos explicativos del ansia por la comida. Factores predisponentes del ansia por la comida: Dietas y emociones. El ansia por el chocolate: Mecanismos psicofisiológicos. Prevención del ansia por la comida: Información nutricional y control emocional.

Tema 6. **Trastornos de la alimentación (I): Factores etiológicos**. Trastornos de alimentación. Prevalencia. Factores etiológicos: socioculturales, familiares y de riesgo individuales: la insatisfacción corporal. Comorbilidad.

Tema 7. **Trastornos de la alimentación (II): Características clínicas.** Pica. Trastorno por rumiación. Trastorno de la ingesta alimentaria de tipo evitativo/restrictivo. Anorexia nerviosa. Bulimia nerviosa. Trastorno por atracón. Otros trastornos especificados de la ingesta y la conducta alimentaria. Otros trastornos en investigación.

Tema 8. **Abordaje psicológico de los trastornos de la alimentación.** Prevención de los trastornos de la alimentación. Diagnóstico y evaluación de los trastornos de alimentación. Tratamiento psicológico de los trastornos de la alimentación.

TEMARIO PRÁCTICO

Seminarios / Talleres

Bloque I.- Entrenamiento en habilidades de comunicación para el abordaje integral de los pacientes con necesidades nutricionales especiales.

Actividades a desarrollar
Analizar las siguientes habilidades de comunicación en diferentes situaciones: 1) Ser empático, 2) Ser asertivo, 3) Saber escuchar de manera activa, 4) Saber reforzar las conductas apropiadas, 5) Hacer / Recibir críticas, 6) Hacer / Denegar peticiones, y 7) Cambiar actitudes y comportamientos.

Método de trabajo
Asistencia a clase. Preparación personal. Elaboración de ejemplos de habilidades de comunicación aplicadas a distintas situaciones simuladas y contenidos diversos. Realización de ensayos conductuales de estas habilidades y posterior retroalimentación de los compañeros/as y del profesorado.

Dificultades principales de la práctica
Las inherentes a la puesta en práctica de las habilidades de comunicación en contextos simulados y reales. Realizar correctamente tareas complejas (por ejemplo, autorregistrar las propias conductas, los pensamientos y las emociones).

Bloque II.- Entrenamiento básico en la evaluación y el tratamiento psicológico de los principales trastornos de la alimentación.

Actividades a desarrollar
Manejo de los instrumentos más relevantes de evaluación psicológica. Conocimiento de las clasificaciones diagnósticas utilizadas en la psicopatología de la conducta alimentaria. Puesta en práctica de las algunas técnicas de intervención destinadas al tratamiento psicológico de los trastornos de la alimentación.

Método de trabajo
Asistencia a clase. Preparación personal. Entrenamiento en la corrección de cuestionarios. Observación de modelos para hacer una correcta interpretación de los datos derivados de los instrumentos de evaluación. Realización de un juicio diagnóstico y del diseño de un plan de intervención. Utilización en contextos simulados de las principales técnicas de intervención psicológica y posterior retroalimentación de los compañeros/as y del profesorado.

Dificultades principales de la práctica
Problemas metodológicos en la utilización de pruebas psicológicas. Dificultad para confirmar un diagnóstico concreto siguiendo los actuales sistemas de clasificación (por ejemplo, el DSM-IV).

El temario práctico de la asignatura pretende desarrollar en el alumnado las siguientes competencias específicas:

1. Desarrollar las habilidades de comunicación interpersonal en el contexto nutricionista-paciente.
2. Saber informar, motivar e influir positivamente en el paciente, sus familiares y otros profesionales sanitarios.
3. Analizar y reflexionar sobre la relevancia de una buena relación terapéutica.
4. Organizar e interpretar la información sobre la conducta alimentaria del paciente.
5. Diseñar y establecer planes de intervención psico-nutricionales en función de dicha información.
6. Manejar los instrumentos de diagnóstico, evaluación, y tratamiento psicológico.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

BLOQUE I. PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN BÁSICA

1. Holford, P. (2013). *Nutrición óptima para la mente*. Barcelona: Robin Book.
2. Lieberman, H.R., Kanarek, R.B., y Prasad, C. (2005). *Nutritional Neuroscience*. Nutrition, Brain, and Behaviour. New Orleans: Taylor & Francis Group.
3. Ogden, J. (2005). *Psicología de la Alimentación*. Madrid: Morata.
4. Preedy, V. R., Watson, R. R., y Martin, C. R. (2011). *International Handbook of Behavior, Diet, and Nutrition*. New York: Springer.
5. Rodríguez-Santos, F., Aranceta, J., y Serra, Ll. (2008). *Psicología y Nutrición*. Barcelona: Ars Médica
6. Shepherd, R., y Raats, M. (2006). The Psychology of Food Choice. Cambridge: CABI, in association with the Nutrition Society

BLOQUE II. PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN PATOLÓGICA

7. Fairburn, C.G., y Brownell, K.D. (2005, 2ª ed.). *Eating Disorders and Obesity: A comprehensive handbook*. New York: Guilford Press.
8. Gardner, D.M., y Garfinkel, P.E. (1997, 2ª ed.). *Handbook of Treatment for Eating Disorders*. New York: Guilford Press.
9. Moreno, S., Rodríguez-Ruiz, S., y Fernández-Santaella, M.C. (2009). *¿Qué es el ansia por la comida?, Manuales Prácticos*. Madrid: Pirámide.
10. Raich, R.M. (2011). Anorexia, bulimia y otros trastornos alimentarios. Colección ojos solares. Psicología. Madrid: Pirámide.
11. Vera, M.N. y Fernández-Santaella, M.C. (1989). *Prevención y Tratamiento de la Obesidad, Serie Práctica*. Barcelona: Martínez Roca.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

BLOQUE I. PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN BÁSICA

1. Cacioppo, J.T., Tassinary, L.G., Berntson, G.G.(2007). *Handbook of psychophysiology* (3ª ed.) New York : Cambridge University Press.
2. Holley, A. (2006). *El cerebro goloso*. Barcelona: Rubes Editorial.
3. Ortega-Roldán, B., Rodríguez-Ruiz, S., Moreno, S., Morandé, G. y Fernández-Santaella, M.C. (2009). How do emotions govern the binge eating decision? En N. Chambers (ed.), *Binge Eating: Psychological Factors, Symptoms, and Treatment* (pp. 239-265). New York: Novascience.
4. Vila, J., y Fernández-Santaella, M.C. (2004). *Tratamientos psicológicos. La perspectiva experimental*. Madrid: Editorial Pirámide.
5. Vila, J., y Guerra, P. (2009). *Introducción a la Psicofisiología Clínica* (2ª ed.). Madrid: Editorial Pirámide.

BLOQUE II. PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN APLICADA

6. Abilés, V., Rodríguez-Ruiz, S., Abilés, J., Mellado, C., García, A., Pérez de la Cruz, A., y

Fernández-Santaella, M.C. (2010). Psychological characteristics of morbidly obese candidates for bariatric surgery. *Obesity Surgery, 20,* 161-167.
7. Moreno, S., Warren, C.S., Rodríguez-Ruiz, S., Fernández-Santaella, M.C., y Cepeda-Benito, A. (2009). Food Cravings Discriminate between Anorexia and Bulimia Nervosa: Implications for "Success" versus "Failure" in Dietary Restraint. *Appetite, 52,* 588-594.
8. Saldaña, C. (2004). Guía de tratamientos psicológicos eficaces para trastornos del comportamiento alimentario. En Pérez, M. (coord.), *Guía de Tratamientos Psicológicos Eficaces. Adultos I* (pp. 141-159). Madrid: Editorial Pirámide.
9. Rodríguez-Ruiz, S., Ruiz-Padial, E., Vera, M.N., Fernández-Santaella, M.C., Anllo-Vento, L., y Vila, J. (2009). Effect of heart rate variability on defensive reaction and eating disorder symptomatology in chocolate cravers. *Journal of Psychophysiology, 23*, 95-103.
10. Rodríguez-Ruiz, S., Guerra, P.M., Moreno, S., Fernández, M.C. & Vila, J. (2012). Heart rate variability modulates eye-blink startle in women with bulimic symptoms. *Journal of Psychophysiology, 26*, 10-19.

ENLACES RECOMENDADOS

Asociaciones internacionales:

1. *Association for Behavioral and Cognitive Therapies* [ABCT]: http://www.abct.org/dHome/
2. *Society for Psychophysiological Research* [SPR]: http://www.sprweb.org/
3. *Eating Disorders Research Society* [EDRS]: http://www.edresearchsociety.org/
4. *Academy for Eating Disorders* [AED]: http://www.aedweb.org/index.cfm

Asociaciones nacionales:

5. Asociación Española para el Estudio de los Trastornos de la Conducta Alimentaria: http://www.aeetca.com/
6. Asociación en Defensa de la Atención a la Anorexia Nerviosa y Bulimia: http://www.adaner.org/

Bibliografía indexada:

7. *Nutrition in the prevention and treatment of disease*: http://www.sciencedirect.com/science/book/9780121931551
8. *Handbook of obesity: Clinical applications:* http://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=tBXE9_KuNMUC&oi=fnd&pg=PA2&dq=handbook+of+obesity+clinical+applications&ots=y258us1Lsu&sig=GUu4gw-wFn6pnAV8YyWvoeo01Os#v=onepage&q=&f=false
9. *The outpatient treatment of eating disorders: A guide for therapists, dietitians, and physicians*: http://0-site.ebrary.com.adrastea.ugr.es/lib/univgranada/docDetail.action?docID=10151235

Documentos:

10. *The marriage of psychology and nutrition?*: http://www.encyclopedia.com/doc/1P3-70429448.html
11. *Guía de Práctica Clínica sobre Trastornos de la Conducta Alimentaria:* http://www.guiasalud.es/GPC/GPC_440_Tt_Conduc_Alim_compl_%284_jun%29.pdf

Revistas:

12. *Nutritional Neuroscience*: http://www.maneyonline.com/loi/nns

13. *Eating Behaviors*: http://www.sciencedirect.com/science/journal/14710153
14. *International Journal of Eating Disorders:* http://www3.interscience.wiley.com/journal/34698/home?CRETRY=1&SRETRY=0
15. *Appetite*: http://www.sciencedirect.com/science/journal/01956663

Videos:

16. Alimentación (Food Inc): http://www.youtube.com/watch?v=xOKhFOzAYF4
17. *Nutrición y conducta:* http://www.youtube.com/watch?v=HfXq-X4gVhQ
18. *Mi cuerpo, mi enemigo:* http://www.youtube.com/watch?v=4P4XnN8Usew
19. Obesidad (Más allá del peso): http://www.youtube.com/watch?v=w2AUEKlanKo

METODOLOGÍA DOCENTE

La asignatura se fundamenta en una metodología didáctica básicamente activa por parte del alumnado, tanto en la parte de teoría como en la parte de prácticas. Para cubrir los aspectos teóricos de la asignatura, se utilizará una metodología expositiva e interactiva en las actividades presenciales. Para cubrir los aspectos prácticos y aplicados, se utilizará una metodología tipo taller que facilitará el entrenamiento tanto de las habilidades de comunicación nutricionista-paciente como de las habilidades de diagnóstico, evaluación y tratamiento psicológico de los principales trastornos de la alimentación.

En las actividades no presenciales se utilizará igualmente una metodología interactiva, recurriendo a las distintas herramientas de la plataforma telemática SWAD. Todo el material y los recursos necesarios para superar con éxito la asignatura estarán disponibles en la plataforma telemática SWAD a principios de curso, lo que ayudará a mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y la comunicación profesorado-alumnado.

Actividades a desarrollar y métodos de trabajo

1. La adquisición de los contenidos teóricos fundamentales de cada tema se llevará a cabo mediante los siguientes métodos o estrategias didácticas:

1.1 Asistencia a clase para la seguir la presentación de cada uno de los temas del programa por parte del profesorado.

1.2 Lectura por parte del alumnado del tema correspondiente a cada clase. Para facilitar esta labor no presencial estará disponible en la plataforma telemática una "Guía de Estudio" que orientará sobre los contenidos fundamentales de cada tema.

1.3 Trabajo online sobre los contenidos fundamentales de cada tema. Los estudiantes contestarán por escrito a las preguntas recogidas en la "Guía de Estudio" y, a continuación, se hará una puesta en común del trabajo realizado a través de foros y/o videoconferencia.

2. La adquisición de competencias y habilidades propias de la asignatura se llevará a cabo fundamentalmente en las actividades prácticas, donde los estudiantes estarán divididos en grupos de 25 personas como máximo. Se realizarán dos bloques de prácticas a lo largo del curso académico (en 5 sesiones de 3 horas de duración), cuyos contenidos se corresponden perfectamente con los contenidos del programa teórico de la asignatura y que implican la participación activa del alumnado tanto dentro de las sesiones de prácticas como fuera de ellas.

2.1 Dentro de las sesiones de prácticas se analizarán las habilidades de comunicación interpersonal de los

propios estudiantes. Se observarán modelos que podrán en práctica las habilidades de comunicación nutricionista-paciente y las estrategias de evaluación y tratamiento de los trastornos de la alimentación en contextos simulados.

2.2 Fuera de las sesiones de prácticas, esto es, durante la realización de las tareas entre-sesiones, el alumnado practicará las habilidades de comunicación interpersonal en su contexto natural.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Segundo cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales				Actividades no presenciales			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Estudio de teoría (horas)	Preparación y estudio de prácticas (horas)	Trabajos en grupo (horas)	Tutorías individuales (horas)
Semana 1	1	2		1		2		2	1
Semana 2	2	2	2			2	1		1
Semana 3	2	2	2	1		2	1	2	1
Semana 4	3	2	1			2	1		1
Semana 5	3	2	1	1		2	1	2	1
Semana 6	4	2	1			2	2		1
Semana 7	4	2	1	1		2	2	2	1
Semana 8	5	2	2			2	2		1
Semana 9	5	2	2	1		2	1	2	1
Semana 10	6	2	1			2	1		1
Semana 11	6	2	1	1		2	1	2	1
Semana 12	7	2	1			2	1		1
Semana 13	7	2	1	1		2	2	2	1
Semana 14	8	2	2			3	2		1
Semana 15	8	2	2	1		3	2	2	2
Semana 16	Evalua-ción				1	2			1
Semana 17	Evalua-ción				1	2			1

Total horas		30	20	8	2	36	20	16	18

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Los conocimientos, habilidades y competencias adquiridos por el alumnado a lo largo del curso académico se evaluarán de la siguiente forma:

A. Evaluación contínua. La evaluación de la asignatura será preferentemente continua, entendiendo por tal la que se realiza atendiendo a los siguientes criterios:

1. **Prueba objetiva (70%)**

El examen parcial incluirá los temas del 1 al 4 (Bloque I). La nota de corte para considerar eliminada la materia del Bloque I será de 7 puntos (sobre 10).

El examen final incluirá los temas del 4 al 8 (Bloque II) para los estudiantes que hayan eliminado la primera parte del programa (Bloque I). Para el resto de los estudiantes, el examen final incluirá los 8 temas del programa.

La valoración máxima del examen final será 7 puntos. La nota de corte para considerar superada esta prueba será 3.5 puntos. Sólo si se alcanza esta nota de corte se podrán sumar los puntos obtenidos en los apartados 2 y 3 que se presentan a continuación.

El examen parcial y final constará de preguntas objetivas con tres alternativas de respuesta basadas en la "Guía de Estudio" que estará disponible en la plataforma telemática SWAD. Las contestaciones erróneas puntuarán negativamente: por cada dos respuestas incorrectas se eliminará una correcta.

2. **Asistencia y trabajos correspondientes al programa teórico de la asignatura (10%)**

En estas clases, el profesorado presentará los 8 temas del programa en 30 clases teóricas. Además, habrá otras 15 clases de tutoría colectivas online dedicadas a la elaboración y puesta en común de las preguntas de la Guía de Estudio por parte del alumnado. La valoración máxima de este apartado será de 1 punto.

3. **Asistencia y realización de las prácticas incluidas en el programa de la asignatura (20%)**

La realización de las prácticas implicará: 1) Asistencia a las sesiones prácticas, 2) Realización de las tareas programadas durante y entre-sesiones, y 3) Elaboración de los informes finales de cada una de las prácticas. La valoración máxima de este apartado será de 2 puntos.

B. Evaluación única final. De manera excepcional, aquellos estudiantes que no puedan cumplir con el método de evaluación continua por causas debidamente justificadas podrán acogerse a la evaluación única final de la asignatura. Se entiende por tal la que se realiza en un solo acto académico consistente en un examen de preguntas a desarrollar (10 preguntas basadas en la "Guía de Estudio" que estará disponible en la plataforma telemática desde principios de curso). La evaluación de la asignatura se llevará a cabo en base a la calificación obtenida en este único examen.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Recomendaciones para la evaluación

Asistir a las actividades presenciales. Estudio individual. Aplicar las habilidades y competencias entrenadas a temas y contextos diferentes. Visitar habitualmente el aula virtual de la asignatura en la SWAD para utilizar las herramientas telemáticas y participar en las tutorías individuales.

Recomendaciones para la recuperación

Además de las anteriores, asistir a las tutorías individuales y colectivas para resolver dudas sobre las preguntas de la "Guía de Estudio" y sobre las actividades de prácticas. Así se podrán conocer los errores cometidos en el examen de teoría y en la ejecución de las prácticas y plantear posibles vías de solución.