

## FORMULARIO PARA LA ADAPTACIÓN DE LA GUÍA DOCENTE DE UNA ASIGNATURA

<b>Nombre de la titulación</b>	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
<b>Coordinador/a</b>	PatriciaMeade
<b>Código de plan</b>	441
<b>Nombre de la asignatura</b>	Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales
<b>Código de la asignatura</b> (aparece en la guía docente)	29230

### 1. Adaptaciones en el programa (revisión y adaptación de los contenidos de la asignatura):

No aplica. Es asignatura del primer cuatrimestre.

### 2. Adaptaciones en la metodología docente (clases *online*, videos grabados, actividades síncronas y asíncronas...):

Se están realizando tutorías de seguimiento con los alumnos.

### 3. Adaptaciones en la evaluación:

Con el fin de favorecer la evaluación global tal como ha sido propuesto, se ha ofrecido a los alumnos la posibilidad de realizar el trabajo de la asignatura (de modo similar a como lo hicieron los alumnos de evaluación continua) y no examinarse de esa parte en la evaluación global.

Los alumnos que opten por desarrollar el trabajo de la asignatura (40% de la nota), realizarán únicamente una prueba *online* en la fecha fijada sobre los contenidos teórico-prácticos de la asignatura, correspondientes a los apartados A1 y A2 de la evaluación continua (60% de la nota final).

Los alumnos que decidan no desarrollar el trabajo, realizarán dos pruebas *online* en la fecha del examen global. La primera corresponderá a A1 y A2 (60% de la nota) y una prueba que incluirá la evaluación de los resultados de aprendizaje del trabajo A3 (40% de la nota).