

Guía docente de la asignatura

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 17/07/2023

Patrones Alimentarios en el Niño y Adolescente. Dietas Saludables: Mediterránea y Atlántica (M36/56/2/12)

Máster

Máster Universitario en Condicionantes Genéticos, Nutricionales y Ambientales del Crecimiento y Desarrollo Nutrenvigen G+D Factors

MÓDULO

Estilos de Vida, Nutrición y Metabolismos Infantil y Juvenil

RAMA

Ciencias de la Salud

CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Segundo

Créditos

6

Tipo

Optativa

Tipo de enseñanza

Enseñanza Virtual

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

Los hábitos dietéticos tienen una estrecha relación con las patologías crónicas más prevalentes como la obesidad, la diabetes o la enfermedad cardiovascular. Estos hábitos dietéticos se establecen desde la primera infancia en el seno de la familia y probablemente perduren como base para el resto de la vida, teniendo consecuencias sobre la salud.

Se analizarán los patrones alimentarios actuales y se mostrarán estrategias de intervención y recomendaciones para favorecer el mejor estado nutricional de niños y adolescentes, y objetivos comunitarios desde la etapa de lactante hasta la adolescencia (guías dietéticas, dieta saludable y pirámides de alimentación).

Se estudiará en profundidad tanto la Dieta Atlántica como la Dieta Mediterránea: macronutrientes, micronutrientes, componentes funcionales y bioactivos en ambas dietas. Se profundizará en su influencia sobre el desarrollo del Sistema Nervioso Central tanto en el feto y en el recién nacido, y se estudiará la relación de estas dietas con patologías metabólicas prevalentes (enfermedades cardiovasculares, cáncer, enfermedades respiratorias crónicas y diabetes) en el niño y en el adolescente. Se analizan los patrones alimentarios actuales, dietas alternativas (vegetarianas, etc.).

También se abordarán programas específicos dirigidos a grupos de población más vulnerables (niños en riesgo), y programas de educación nutricional para la escuela que ayuden a la



adquisición de unos hábitos dietéticos y de vida saludables desde la niñez. Se explicará la importancia de la educación de la población general encaminada a la sostenibilidad, la compra y el consumo responsables. Se discutirán estrategias de educación nutricional en la práctica clínica y en investigación, así como el uso de nuevas tecnologías para una mayor difusión de hábitos dietéticos y de vida saludables en la población, especialmente en los grupos más vulnerables.

Diferentes aspectos de la dieta, como el desayuno, el consumo de bebidas azucaradas o el consumo de grasas saturadas, etc. Han sido relacionados con el riesgo de padecer ciertas enfermedades. Sin embargo, los alimentos no se consumen de forma individual sino en interacción con el resto de alimentos de la dieta. El análisis de los patrones alimentarios estudia la dieta desde un punto de vista global, teniendo en cuenta todos los alimentos consumidos por un grupo de individuos.

A través de esta asignatura, por un lado, el alumno se adentrará en el estudio de patrones dietéticos cuyas características han sido identificadas y relacionadas con la salud, como la dieta Mediterránea o la Dieta Atlántica. Por otro lado, el alumno conocerá cómo realizar un análisis exploratorio de patrones dietéticos previamente no definidos, con el fin de describir la dieta más habitual dentro de una población.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Habilidad para dar un uso avanzado a las herramientas de búsqueda de información relevante a partir de fuentes bibliográficas especializadas primarias y secundarias, incluyendo búsquedas on-line
- CG02 - Conocer las metodologías adecuadas para analizar información cualitativa y cuantitativa, resolución de problemas y toma de decisiones en base a ambos tipos de información.
- CG08 - Ser capaz de interpretar datos derivados de las observaciones en relación con su significación y relacionarlos con las teorías apropiadas. Capacidad de análisis y síntesis. Aprender a realizar un documento científico para su publicación o defensa.



COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas
- CT02 - Comprender y defender la importancia que la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación o práctica profesional
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos
- CT04 - Ser capaz de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados
- CT05 - Incorporar los principios del Diseño Universal en el desempeño de su profesión

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

El alumno sabrá/comprenderá:

- Las tendencias actuales en cuanto a patrones alimentarios en la población.
- Las características de la Dieta Mediterránea y Atlántica en cuanto a los alimentos empleados, la preparación culinaria, el aporte de nutrientes y los componentes funcionales y bioactivos.
- Los efectos sobre la salud y el bienestar del niño, del adolescente y del adulto de los distintos patrones alimentarios.
- La implicación de la nutrición comunitaria y los patrones alimentarios en las estrategias de prevención y/o tratamiento de patologías.
- Los métodos de educación nutricional a nivel comunitario.

El alumno será capaz de:

- Definir los conceptos de Dieta Mediterránea y de Dieta Atlántica e identificar sus hábitos de alimentación, preparación culinaria y aporte nutricional.
- Evaluar e identificar patrones alimentarios predefinidos y no predefinidos.
- Valorar nutricionalmente los menús escolares en el comedor escolar (desde preescolar hasta la adolescencia) y elaborar propuestas saludables y adecuadas a los distintos grupos de edad.
- Elaborar estrategias de prevención e intervención nutricional a nivel comunitario, así como desarrollar modificaciones o medidas específicas para las distintas patologías pediátricas en el comedor escolar, con el fin de implantar hábitos dietéticos adecuados en el niño y el adolescente.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

1. Introducción a los patrones dietéticos: definición, tipos
2. Dieta Mediterránea: Características nutricionales.
2. Caracterización del Patrón alimentario Mediterráneo.
3. Dieta Mediterránea y salud.



4. Métodos para medir la adherencia a la Dieta Mediterránea.
5. Promoción de estilos de vida mediterráneos en la infancia, la adolescencia y la edad adulta.
6. Dieta Atlántica: Características nutricionales.
7. Caracterización del Patrón Alimentario Atlántico.
8. Dieta Atlántica y salud del niño al adulto.
9. Promoción de estilos de vida atlánticos en la infancia, la adolescencia y la edad adulta.
10. Análisis de patrones dietéticos de tipo exploratorio
11. Dietas restrictivas en pediatría
12. Alimentación colectiva: Promoción de la salud desde el comedor escolar hasta la residencia.
13. El etiquetado nutricional: Guía de una alimentación saludable y cumplimiento de los objetivos nutricionales.

PRÁCTICO

- Sesión de discusión y debate (foros on-line)
- Realización de trabajos en grupo on-line
- Cuestionarios de autoevaluación on-line

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Agostinis-Sobrinho C, Abreu S, Moreira C, et al. Muscular fitness, adherence to the Southern European Atlantic Diet and cardiometabolic risk factors in adolescents. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases* 2017;27:695e70.
- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estudio ALADINO. Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2015. Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad; 2016
- Aranceta Bartrina J. Papel de la gastronomía y de las nuevas tecnologías en la configuración de una alimentación saludable. *Nutr Hosp* 2018;35 (N.º extra. 4):3-9. DOI: 10.20960/nh.2118
- Altavilla C, Caballero-Pérez P. An update of the KIDMED questionnaire, a Mediterranean Diet Quality Index in children and adolescents. *Public Health Nutr.* 2019;22(14):2543-2547. doi:10.1017/S1368980019001058
- Calvo-Malvar MM, Leis R, Benítez-Estévez AJ, et al. A randomized, family-focused dietary intervention to evaluate the Atlantic diet: the GALIAT study protocol. *BMC Public Health* 2016; 16:820. DOI:10.1186/s12889-016-3441-y
- Calvo-Malvar M, Benítez-Estévez Alfonso J, Sánchez-Castro J, Leis R, Gude F. Effects of a Community- Based Behavioral Intervention with a Traditional Atlantic Diet on Cardiometabolic Risk Markers: A Cluster Randomized Controlled Trial (“The GALIAT Study”). *Nutrients*. 2021. doi: 10.3390/nu13041211



- Castro X. A lume manso: estudio sobre historia social da alimentación en Galicia. 2.^a edición. Vigo: Editorial Galaxia; 1999.
- Castro X. Yantares gallegos. Historia de la dieta atlántica. 1.^a edición. Santiago de Compostela: Fundación Dieta Atlántica–Universidad de Santiago de Compostela; 2010.
- Castro X. Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación. 1.^a edición. Madrid: Nivola Libros y Ediciones; 2001.
- Craig WJ, Mangels AR, American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: vegetarian diets. *J Am Diet Assoc* 2009;109(7):1266–82.
- D'Alessandro A, De Pergola G. The Mediterranean Diet: its definition and evaluation of a priori dietary indexes in primary cardiovascular prevention. *Int J Food Sci Nutr*. 2018;69(6):647–659. doi:10.1080/09637486.2017.1417978
- Durán S, Torres García J, Sanhueza Catalán J. Consumo de queso y lácteos y enfermedades crónicas asociadas a obesidad, ¿amigo o enemigo? *Nutr Hosp* 2015;32(1):61–8.
- Dybkowska E, Sadowska A, Swiderski F, et al. The occurrence of resveratrol in foodstuffs and its potential for supporting cancer prevention and treatment. A review. *Rocz Panstw Zakl Hig* 2018;69(1):5–14.
- Esteve-Llorens X, Darriba C, Moreira MT, et al. Towards an environmentally sustainable and healthy Atlantic dietary pattern: Life cycle carbon footprint and nutritional quality. *Science of the Total Environment* 2019;646:704–15. DOI: 10.1016/j.scitotenv.2018.07.264
- Estruch R, Ros E, Salas-Salvadó J, Covas M-I, Corella D, Arós F, Gómez-Gracia E, Ruiz-Gutiérrez V, Fiol M, Lapetra J, et al. Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet Supplemented with Extra-Virgin Olive Oil or Nuts. *N Engl J Med* [Internet]. 2018;378:e34. Available from: <http://www.nejm.org/doi/10.1056/NEJMoa1800389> DOI:10.1056/NEJMoa1800389
- González-García S, Esteve-Llorens X, Moreira MT, et al. Carbon footprint and nutritional quality of different human dietary choices. *Science of the Total Environment* 2018;644:77–94.
- Guallar-Castillón P, Oliveira A, Lopes C, et al. The Southern European Atlantic Diet is associated with lower concentrations of markers of coronary risk. *Atherosclerosis* 2013;226:502e9. DOI: 10.1016/j.atherosclerosis. 2012.11.035
- González-García S, González-García R, González Vázquez L, Moreira MT, Leis R. Tracking the environmental footprints of institutional restaurant service in nursery schools. *Science of the Total Environment* 2020; 728, 138939. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.138939>
- González García S, Esteve-Llorens X, González García R, González L, Feijoo G, Moreira MT, Leis R. Environmental assessment of menus for toddlers serviced at nursery canteen following the Atlantic diet recommendations. *Science of the Total Environment* 2021; 770: 145342. doi: 10.1016/j.scitotenv.2021.145342
- Iaccarino Idelson P, Scalfi L, Valerio G. Adherence to the Mediterranean Diet in children and adolescents: A systematic review. *Nutr Metab Cardiovasc Dis*. 2017;27(4):283–299. doi:10.1016/j.numecd.2017.01.002.
- Kahleova H, Salas-Salvadó J, Rahelić D, Kendall CW, Rembert E, Sievenpiper JL. Dietary Patterns and Cardiometabolic Outcomes in Diabetes: A Summary of Systematic Reviews and Meta-Analyses. *Nutrients*. 2019 Sep 13;11(9):2209.
- Løvdold Storhaug C, Kjetil Fosse S, Fadnes LT. Country, regional, and global estimates for lactose malabsorption in adults: a systematic review and meta-analysis. *Lancet Gastroenterol Hepatol* 2017;2:738–46
- Miller MD, Yaxley A, Villani A, et al. A trial assessing N-3 as treatment for injury-induced cachexia (ATLANTIC trial): does a moderate dose fish oil intervention improve outcomes in older adults recovering from hip fracture? *BMC Geriatr* 2010;10:76. DOI: 10.1186/1471-2318-10-76
- Oliveira A, Lopes C, Rodríguez-Artalejo F. Adherence to the Southern European Atlantic Diet and occurrence of nonfatal acute myocardial infarction. *Am J Clin Nutr* 2010;92:211e7. DOI: 10.3945/ajcn.2009.29075



- Leis Trabazo R, de Lamas Pérez C, Castro Pérez X, Solla P. Dieta atlántica. Nutrición y gastronomía en Galicia. *Nutr Hosp* 2019;36(N.º Extra 1):7-13
- Luque V, Closa-Monasterolo R, Grote V, Ambrosini GL Zaragoza-Jordana M, Theurich M, Koletzko B, Verduci E, Gruszfeld D, Xhonneux A, Escribano J. Dietary patterns acquired in early life are associated with cardiometabolic markers at school age. *Clinical Nutrition* 2021; In press. doi: [10.1016/j.clnu.2021.06.001](https://doi.org/10.1016/j.clnu.2021.06.001)
- Menal-Puey S, Martínez-Biarge M, Marques-Lopes I. Developing a Food Exchange System for Meal Planning in Vegan Children and Adolescents. *Nutrients* 2018;11(1):43.
- Springmann M, Clark M, Mason-D’Croz D, Wiebe K, Bodirsky BL, Lassaletta L, et al. Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature* 2018;562(7728):519-25.
- Tojo Sierra R, Leis Trabazo R. La obesidad en la infancia y adolescencia. En: *Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad. Estrategia NAOS. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2007. pp. 69-112.*
- Tojo Sierra R, Leis trabazo R. La dieta atlántica. El pescado y las algas. 1ª edición. Santiago de Compostela: Fundación Dieta Atlántica-Universidade de Santiago de Compostela; 2009.
- R. Tojo, R. Leis. Menús Para Comedores Escolares De Galicia. Xerais E Para Necesidades Nutricionais Específicas. Unidixital. Servizo de Edición Dixital da Universidade de Santiago de Compostela ed. Santiago de Compostela 2008. CD. ISBN: 978-84-934272-4-5
- Salas-Salvadó J, Díaz-López A, Ruiz-Canela M, Basora J, Fitó M, Corella D, Serra-Majem L, Wärnberg J, Romaguera D, Estruch R, et al. Effect of a Lifestyle Intervention Program With Energy-Restricted Mediterranean Diet and Exercise on Weight Loss and Cardiovascular Risk Factors: One-Year Results of the PREDIMED-Plus Trial. *Diabetes Care*, 2019.
- Schröder H, Fitó M, Estruch R, Martínez-González MA, Corella D, Salas-Salvadó J, Lamuela-Raventós R, Ros E, Salaverría I, Fiol M, Lapetra J, Vinyoles E, Gómez-Gracia E, Lahoz C, Serra-Majem L, Pintó X, Ruiz-Gutierrez V, Covas MI. A short screener is valid for assessing Mediterranean diet adherence among older
- Spanish men and women. *J Nutr.* 2011 Jun;141(6):1140-5.
- Sofi F, Dinu M, Pagliai G, Marcucci R, Casini A. Validation of a literature-based adherence score to Mediterranean diet: the MEDI-LITE score. *Int J Food Sci Nutr.* 2017;68(6):757-762. doi:10.1080/09637486.2017.1287884
- Tojo Sierra R, Leis Trabazo R. Dieta Atlántica. Obxectivos De Saúde Nutricional Nos Comedores Universitarios Na Universidade De Santiago De Compostela: Dieta Atlántica. Guía Da Elaboración Dunha Dieta Saudable. Vicerreitoría da Comunidade Universitaria e Compromiso Social. Unidixital. Servicio de Edición Dixital da Universidad de Santiago de Compostela. Santiago de Compostela, 2008. ISBN: 978-84-934272-5-2
- UCLA: Statistical Consulting Group. Exploratory Factor Analysis (from <https://stats.idre.ucla.edu/spss/output/factor-analysis/>) [accessed June 11, 2019].
- Vadiveloo M, Lichtenstein AH, Anderson C, Aspary K, Foraker R, Griggs S, Hayman LL, Johnston E, Stone NJ, Thorndike AN; American Heart Association Council on Lifestyle and Cardiometabolic Health; Council on Arteriosclerosis, Thrombosis and Vascular Biology; Council on Cardiovascular and Stroke Nursing; Council on Clinical Cardiology; and Stroke Council. Rapid Diet Assessment Screening Tools for Cardiovascular Disease Risk Reduction Across Healthcare Settings: A Scientific Statement From the American Heart Association. *Circ Cardiovasc Qual Outcomes.* 2020 Sep;13(9):e000094. doi: 10.1161/HCQ.0000000000000094. Epub 2020 Aug 7. PMID: 32762254.
- Vázquez-Cobela R, López-Rubio A, Picáns R, Leis R. Dieta Atlántica y salud en la edad pediátrica. *Bases científicas de la Dieta Atlántica. 1ª Ed. Universidad de Santiago de Compostela. Santiago de Compostela 2021; pp. 69-87*
- Vilarnau C, Stracker DM, Funtikov A, da Silva R, Estruch R, Bach-Faig A. Worldwide



adherence to Mediterranean Diet between 1960 and 2011 [published online ahead of print, 2018 Nov 28]. Eur J Clin Nutr. 2018;10.1038/s41430-018-0313-9. doi:10.1038/s41430-018-0313-9

- World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. WHO Technical Report Series no. 916, WHO, Geneva, 2013
- Zaragoza-Martí A, Cabañero-Martínez MJ, Hurtado-Sánchez JA, Laguna-Pérez A, Ferrer-Cascales R. Evaluation of Mediterranean diet adherence scores: a systematic review. BMJ Open. 2018;8(2):e019033. Published 2018 Feb 24. doi:10.1136/bmjopen-2017-019033

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ENLACES RECOMENDADOS

- <https://www.fundaciondietatlantica.com/>
- <https://dietamediterranea.com/>
- <https://www.predimedplus.com/>
- <https://www.sergas.es/Saude-publica/Xermola?idioma=es>
- <https://xenteconvida.sergas.gal/Paginas/Portada>
- Instituto Nacional de Estadística. Madrid: Ministerio de Economía y Empresa;1945 [consultado 6 de noviembre de 2018]. Disponible en: www.ine.es
- Instituto Gallego de Estadística. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia;1988 [consultado 6 de noviembre de 2018]. Disponible en: www.ige.eu/web/index.jsp?paxina=001&idioma=es
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Alimentación. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; 2012 [consultado 6 de noviembre de 2018]. Disponible en: www.alimentacion.es/es
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Base de datos de consumo en hogares [consultado 21 de agosto de 2018]. Disponible en: www.mapama.gob.es/app/consumo-en-hogares/consulta.asp

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva virtual (presentación virtual, teleconferencia on-line entre las 4 Universidades)
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos on-line
- MD08 Realización de trabajos en grupo on-line
- MD09 Realización de trabajos individuales on-line
- MD10 Seguimiento del TFM presencial
- MD11 Desarrollo de foros on-line de debate, de trabajo, de información, de consultas
- MD12 Material audiovisual editado por el profesor (presentaciones con audio, capturas de pantalla con vídeo, grabación de clases, páginas web, blogs,..)
- MD13 Debate y seminarios mediante videoconferencias
- MD14 Cuestionarios de autoevaluación on-line

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la



calificación final)**EVALUACIÓN ORDINARIA**

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

La evaluación se realizará on-line con los siguientes criterios:

EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
Cuestionarios on-line	20.0
Participación en foros de debate o de recogida de información	10.0
Resolución de ejercicios, casos clínicos o entrega de trabajos o informes, a través de la plataforma docente online (individual o en grupo)	60.0
Participación activa (en las tutorías)	10.0

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

La evaluación se realizará on-line con los siguientes criterios:

EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
Cuestionarios on-line	20.0
Participación en foros de debate o de recogida de información	10.0
Resolución de ejercicios, casos clínicos o entrega de trabajos o informes, a través de la plataforma docente online (individual o en grupo)	60.0
Participación activa (en las tutorías)	10.0

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases, lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.



La evaluación en tal caso consistirá en:

Valoración final de trabajo individual: 100%

INFORMACIÓN ADICIONAL

N/S

Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la UGR, en el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, realizando las adaptaciones metodológicas, temporales y espaciales precisas para facilitar el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado.

Los Coordinadores, los Profesores y la Comisión Académica están dispuestos a recibir y aceptar las sugerencias que puedan venir de los alumnos, con la finalidad última de mejorar los objetivos de este curso y/o del Máster.

Medios telemáticos para atención tutorial y actividades on-line

Los alumnos tendrán acceso a través de las siguientes plataformas on-line:

PLATAFORMA PRADO 2-UGR: <https://prado.ugr.es/>

GOOGLE GSuite UGR: <https://go.ugr.es/>

Los alumnos podrán solicitar atención en tutoría virtual a los profesores, que facilitarán un enlace en Google Meet, Teams, Zoom, Skype,.. para llevar a cabo la reunión, o bien se concertará la cita a través del E-MAIL de los profesores.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos](https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad) (<https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad>).

