

## 1. DATOS BÁSICOS

|                            |                                       |
|----------------------------|---------------------------------------|
| <b>Asignatura</b>          | Botánica                              |
| <b>Titulación</b>          | Grado en Nutrición Humana y Dietética |
| <b>Escuela/ Facultad</b>   | Ciencias Biomédicas y de la Salud     |
| <b>Curso</b>               | Primero                               |
| <b>ECTS</b>                | 3 ECTS                                |
| <b>Carácter</b>            | Obligatorio                           |
| <b>Idioma/s</b>            | Castellano                            |
| <b>Modalidad</b>           | Presencial / Online                   |
| <b>Semestre</b>            | Segundo semestre                      |
| <b>Curso académico</b>     | 2019/2020                             |
| <b>Docente coordinador</b> | José Emilio Blanco Castro             |

## 2. PRESENTACIÓN

Para formarse como profesional en el conocimiento de la Nutrición Humana y Dietética es indispensable tener unos conocimientos básicos de Botánica, materia base de la alimentación, ya sea directa o indirectamente. La presente asignatura nos da una idea general del mundo de las plantas, su clasificación, nomenclatura y utilidades, especialmente las referidas al universo de la nutrición, las plantas comestibles y sus derivados. Es una materia obligatoria de 3 ECTS que se imparte con carácter semestral en el primer curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, del Módulo 2. Ciencias de los Alimentos.

La Botánica es una ciencia apasionante que estudia los vegetales en sentido amplio, incluyendo los grupos inferiores: algas, hongos, musgos, helechos, así como el grupo de las plantas con flores y semillas (Gimnospermas y Angiospermas), que es el más importante para la asignatura. Pretendemos que el alumno conozca su diversidad, clasificación y ecología, en relación con la alimentación, la nutrición y la dieta. El conocimiento de las plantas que manejamos en la cocina, su origen, hábitat y su Sistemática son importantes, y nos ayudan también a entender su valor alimenticio o su posible toxicidad.

El objetivo principal de la asignatura es el reconocimiento de los principales grupos vegetales, así como el estudio de su morfología, biología y ecología, y la valoración de su importancia alimenticia y económica; lo que nos lleva a su pasado (historia), su presente y el futuro.

A lo largo de la asignatura nos planteamos conocer los alimentos de origen vegetal y para ello conoceremos cuáles son los requisitos para que una planta pueda ser considerada alimento, así como conocer su taxonomía y la clasificación de los alimentos de origen vegetal.

### 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### 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.
- 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.

#### Competencias transversales:

- CT1: Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- CT3: Trabajo en equipo. Capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y organizaciones, para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.

#### Competencias específicas:

- CE165: Conocer los alimentos de origen vegetal: diversidad botánica, fisiología, uso y gestión.
- CE166: Reconocer las variedades botánicas destinadas a la alimentación humana.

#### Resultados de aprendizaje:

- RA 1. El estudiante conocerá cuáles son los requisitos para que una planta sea considerada alimento.
- RA 2. El estudiante conocerá la taxonomía y la clasificación de los alimentos de origen vegetal
- RA 3. El estudiante conocerá los alimentos de origen vegetal

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

| Competencias                                | Resultados de aprendizaje   |
|---|---|
| BB1, CB3, CB4, CG3, CT1, CE165              | RA 1. Los requisitos para que una planta sea considerada alimento.        |
| CB1, CB3, CB4, CG3, CT1, CE165, CE166       | RA 2. La taxonomía y la clasificación de los alimentos de origen vegetal. |
| CB1, CB3, CB4, CG3, CT1, CT3, CE165, CE166. | RA 3. Conocer los alimentos de origen vegetal                             |

## 4. CONTENIDOS

La materia está organizada en tres unidades de aprendizaje, las cuales, a su vez, están divididas en 5 temas (uno a tres dependiendo de las unidades):

### Unidad temática 1: introducción a la Ciencia de la Botánica. Generalidades

**Tema 0.** Presentación de la asignatura.

**Tema 1.** Parte 1. Generalidades. Botánica general

Parte 2. El Reino vegetal. Nomenclatura botánica. Biodiversidad vegetal. Plantas alimenticias y tóxicas.

### Unidad Temática 2: Criptogamia

**Tema 2.** Criptogamia. Tres partes:

Parte 1. Algas,

Parte 2. Hongos, líquenes,

Parte 3. Musgos y helechos.

### Unidad Temática 3: Fanerogamia

**Tema 3.** Parte 1. Fanerogamia: Generalidades y Gimnospermas.

Parte 2. Introducción a las plantas con semillas: gimnospermas y angiospermas. Coníferas.

**Tema 4.** Sistemática de Fanerógamas I

Parte 1.: Angiospermas. Subclases ninfoides, magnólicas y lílidas (Monocotiledoneas).

Parte 2. Generalidades de angiospermas. Sistemática APG-III. Estudio de las familias y géneros más importantes, aplicado a La Botánica y La Alimentación y temas relacionados.

**Tema 5.** Sistemática de Fanerógamas II

Parte 1.: Eudicotiledóneas. Subclases Ranunculíidas, Clados Rósidas y Astéridas.

Parte 2. Eudicotiledóneas: Estudio de las familias y géneros más importantes, aplicado a La Botánica y La Alimentación y temas relacionados.

## 5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral (seminario)
- Clase práctica. Prácticas de laboratorio
- Debates. Aprendizaje cooperativo.
- Aprendizaje basado en problemas planteados.

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

**Modalidad presencial y on line:**

| Tipo de actividad formativa              | Número de horas |
|--|-----------------|
| Lectura de temas de contenido            | 5               |
| Seminarios virtuales                     | 10              |
| Trabajo autónomo                         | 22              |
| Actividades en talleres y/o laboratorios | 9               |
| Tutorías                                 | 14              |
| Pruebas de conocimientos                 | 5               |
| Resolución de problemas                  | 10              |
| <b>TOTAL</b>                             | <b>75</b>       |
|  | <b>h</b>        |

## 7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

| Sistema de evaluación  | Peso        |
|--|-------------|
| Pruebas de conocimiento  | 50%         |
| Aprendizaje basado en enseñanza de taller/laboratorio  | 20%         |
| - Práctica 1: Criptogamia<br>- Práctica 2: Fanerogamia   |             |
| Resolución de problemas:   | 20%         |
| - <i>Nomenclatura, esquemas mudos, ficha de identificación de árboles</i><br>- <i>Resolución de un caso práctico: ¿sabemos lo que comemos?</i> |             |
| Carpeta de aprendizaje: <i>Herbario</i>  | 10%         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>100%</b> |

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

## 7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla del apartado 7), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

### Requisitos específicos:

- Actividades obligatorias:
  - o En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - o Las actividades obligatorias son: Todas las de la asignatura: pruebas presenciales de conocimientos del bloque 1 y del bloque 2, Aprendizaje basado en enseñanza de taller/laboratorio guiones, análisis de casos y resolución de problemas y carpeta de aprendizaje.
  - o La asistencia a las prácticas es obligatoria.
- Nota de corte:
  - o En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y como consecuencia, tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - o Las actividades con nota de corte son: Todas las de la asignatura: pruebas presenciales de conocimientos del bloque 1 y del bloque 2, Aprendizaje basado en enseñanza de taller/laboratorio guiones, análisis de casos y resolución de problemas y carpeta de aprendizaje
  - o La nota de corte es: 5,0 sobre 10,0.

### **INFORMACIÓN IMPORTANTE relacionada con la normativa de la Universidad Europea sobre el plagio:**

Se denomina PLAGIO, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. Lo correcto es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes.

Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave.

La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

## 7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación igual o mayor a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (suma ponderada de las actividades de evaluación) de la asignatura, sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:

- La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.

· Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:

- Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades en las que no ha alcanzado la nota de corte en la convocatoria ordinaria. Además, podrán realizar las demás actividades suspensas o no realizadas en convocatoria ordinaria. El profesorado indicará el enunciado de cada una de ellas a los estudiantes, dado que no tienen por qué ser las mismas que en convocatoria ordinaria.
- Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
- Hay algunas actividades evaluables en convocatoria ordinaria que no pueden replicarse en convocatoria extraordinaria. Cada una de ellas se sustituye por una actividad similar, según se indica a continuación.
  - Actividad evaluable: Aprendizaje basado en enseñanza de taller/laboratorio. Peso en la nota: 20%.
  - Se sustituye por: Examen teórico-práctico junto con los guiones de prácticas. Peso de la nota: 20%
- Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
- Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.

No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.

## 8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

| Actividades evaluables   | Fecha          |
|--|----------------|
| Actividad 1. Nomenclatura (entrega asociada a las prácticas de laboratorio)            | Semana 3       |
| Actividad 2. Esquemas mudos rellenar (entrega asociada a las prácticas de laboratorio) | Semanas 9 y 16 |
| Actividad 3. Guiones de prácticas de laboratorio (al final de cada práctica)           | Semana 12 y 18 |
| Actividad 4. Herbario (junto entrega guión 2ª práctica)                                | Semana 19      |

|   |                    |
|---|--------------------|
| Actividad 5: Resolución de un caso práctico: ¿sabemos lo que comemos? | Semana<br>15       |
| Actividad 6: Pruebas parcial y final                                  | Semana<br>8y<br>19 |

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica la bibliografía recomendada por orden de importancia:

**BÁSICA.** Disponible en la biblioteca Dulce Chacón

- DIAZ GONZALEZ, T. & col. 2004. *Curso de Botánica*. Ed. TREA Ciencias.
- FONT QUER, P. 2009. *Diccionario de Botánica*. Ed. Labor, Barcelona.
- FONT QUER, P. 2009. *Plantas Medicinales, el Dioscórides renovado*. Ed. Península, Barcelona.
- NABORS, N.W. 2006. *Introducción a la Botánica*. Ed. Pearson Educación S.A.
- STRASBURGER, E. & col. 2004. *Tratado de Botánica*. 36 edición. Ed. Omega
- IZCO, J. & col. 2004. *Botánica*. 2ª Edición, McGraw-Hill & Interamericana.
- VARGAS P. & R. ZARDOYA (eds.) 2012. El árbol de la vida: sistemática y evolución de los seres vivos. CSIC. Disponible en Colección General (Campus Villaviciosa) (QH75 .A73 2012)

**DE CONSULTA** más especializada:

- ALEXOPOULOS, C.J. y C. W MINUS, 1985. *Introducción a la Micología*. Ed. Omega, Barcelona.
- ALLBY, M. 1998. *A dictionary of plant sciences* [Libro electrónico]. Oxford University Press. Accesible desde la biblioteca con número de usuario.
- CRONQUIST, A. 1982. *An integrated system of classification of flowering plants*. Columbia University, Press New York.
- FUENTES YAGÜE, J.L. 2001. *Iniciación a la Botánica*. Mundi-Prensa, Madrid.
- GRAHAM, L., WILCOX, L.W., GRAHAM, J. 2009. *Algae*. San Francisco: Pearson/Benjamin Cummings.
- HEYWOOD, V.H. 1985. *Las Plantas con Flores*. Ed. Reverte, Barcelona.
- JUDD, W. S. 2008. *Plant systematics: phylogenetic approach*. Ed. Sinauer
- LARONE, D.H. 2002. *Medically important fungi*. Washington: ASM Press
- PAHLOW, M. 1981. *El gran libro de las plantas medicinales*. Everest.
- RAVEN, P.H.; R. F. EVERT & S. E. EICHHORN 2004. *Biología de las plantas*
- Disponible en Colección General (Campus Villaviciosa) (QK47 .R3818 2004 T. I) (hay otra edición de 1999 en inglés)
- SCAGEL, R.F. & col. 1987. *El Reino Vegetal*. Ed. Omega, Barcelona.
- SPICHTER, R. E, V. SABOLAINEM, M. FUGEAT & D. JEANMONOD, 2004. *Botanique Systematique des Plantes a Fleurs*. 3ª ED. Pres Polytechniques et Universitaires Romandes.
- STUART, M. (1981). *Hierbas y herboristería*. Ediciones Omega.
- TAKHTAJAN, A. 1980. *Outline of the classification of flowering plants (Morphology)*. The Botanical Review. Vol. New York.
- ZIMMERMANN, W. 1976. *Evolución vegetal*. Ed. Omega. Barcelona.
- GLIMN-LACY, J. & P. B. KAUFMAN. 2006. *Botany illustrated: introduction to Plants, Major Groups, Flowering Plant Families*. [e-book]
- MABBERLEY, D.J. 1997. *The plant-book: a portable dictionary of the vascular plants. The families and genera of vascular plants*. Disponible en Colección General (Campus Villaviciosa) (QK9 .M33 1997)

- Artículos divulgativos y científicos

*[http://www.mbgnet.net/bioplants\\_parts](http://www.mbgnet.net/bioplants_parts)*

*<https://en.wikipedia.org/wiki/Botany>*

*[https://en.wikipedia.org/wiki/Pollen\\_tube](https://en.wikipedia.org/wiki/Pollen_tube)*

*[https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1803752\\_](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1803752/)*

*Plant Anatomy & Physiology*

*plant-taxonomy*

*Plant Classification*

- **VÍDEOS Y OTROS ENLACES**

Plant Structure - YouTube. *[https://www.youtube.com/watch?v=zHp\\_voyo7MY](https://www.youtube.com/watch?v=zHp_voyo7MY)*

Botany: Floral and Reproductive Parts and Tour of Floral Diversity ...

*<https://chestnutherbs.com/lesson/mini-course-botany/>*

Parts Of A Flowering Plant - YouTube. *<https://www.youtube.com/watch?v=pHNc-8GaURU>*

Plant Parts. *<https://www.youtube.com/watch?v=OxQka2Bai7M>*

Learn About Plants - Different Parts - YouTube

*<https://www.youtube.com/watch?v=CX2m2n2uDAE>*

David Bellamy: Botanic Man - YouTube

*<https://www.youtube.com/watch?v=7yBV2SUY8f8>*

*[https://www.botany.org/bsa/careers/what\\_is\\_botany.php](https://www.botany.org/bsa/careers/what_is_botany.php)*

## **10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: [unidad.diversidad@universidadeuropea.es](mailto:unidad.diversidad@universidadeuropea.es) al comienzo de cada semestre.



## **PLAN INSTITUCIONAL DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJES POR COVID-19**

### **FICHA DE ADAPTACIÓN DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS Y DE EVALUACIÓN**

|   |
|---|
| <b>Asignatura/Módulo: Botánica</b>                      |
| <b>Titulación/Programa: Grado Dietética y Nutrición</b> |
| <b>Curso (1º-6º): 1º</b>                                |
| <b>Grupo (s): M 11 y M 12</b>                           |
| <b>Profesor/a: José Emilio Blanco</b>                   |
| <b>Docente coordinador: José Emilio Blanco</b>          |

| <b>Actividad formativa descrita<br/>en la Guía de aprendizaje</b> | <b>Actividad formativa adaptada<br/>a formato a distancia</b> |
|---|---|
| Actividades en talleres y/o laboratorios                          | Práctica mediante Análisis de Caso (a distancia)              |
| Pruebas de conocimiento   | Pruebas de conocimiento (a distancia)                         |

| Actividad de evaluación presencial planificada según Guía                                       |  | NUEVA actividad de evaluación que se propone (a distancia) |   |
|---|--|--|---|
| Descripción de la actividad de evaluación presencial original                                   | Actividades en talleres y/o laboratorios   | Descripción de la nueva actividad de evaluación            | El estudiante visualizará los vídeos de las prácticas del curso 2018-19, idénticas a las que se iban a realizar para este curso. El estudiante elaborará un Guión de prácticas, con el que se evaluará esta parte de la asignatura, tal y como estaba previsto. |
| Contenido desarrollado (temas)  | <p>PRÁCTICA 1 CRIPTOGAMIA: algas, hongos, líquenes, musgos y helechos. Se visualiza de todos los grupos, se ven fotos y esquemas y cómo se manipulan.</p> <p>PRÁCTICA 2 FANEROGAMIA: Gimnospermas y Angiospermas. Identificación de muestras. Se visualiza de todos los grupos, se ven fotos y esquemas y cómo se manipulan.</p> |  |   |
| Resultados de aprendizaje desarrollados (consultar Guía de aprendizaje de la asignatura/módulo) | RA2<br>RA3   |  |   |
| Duración aproximada   | 6 horas  | Duración aproximada y fecha                                | 6 horas<br>Semana del 15/04/2020 (Práctica 1)<br>Semana del 22/05/2020 (Práctica 2)   |
| Peso en la evaluación   | 10% (Práctica 1) + 10% (Práctica 2) = 20%  | Peso en la evaluación                                      | 10% (Práctica 1) + 10% (Práctica 2) = 20%   |
| Observaciones   | Se dará un taller práctico síncrono en donde el estudiante aprenderá cómo realizar el Guión de prácticas.  |  |   |

| Actividad de evaluación presencial planificada según Guía                                       |  | NUEVA actividad de evaluación que se propone (a distancia) |   |
|---|--|--|---|
| Descripción de la actividad de evaluación presencial original                                   | Carpeta de aprendizaje: Herbario   | Descripción de la nueva actividad de evaluación            | Carpeta de aprendizaje entregada a través del campus virtual: Los estudiantes llevarán a cabo la recolección de plantas o partes de éstas, secadas, conservadas y correctamente identificadas, tal y como estaba previsto inicialmente. |
| Contenido desarrollado (temas)  | Unidad temática 1, 2 y 3   |  |   |
| Resultados de aprendizaje desarrollados (consultar Guía de aprendizaje de la asignatura/módulo) | RA2  |  |   |
| Duración aproximada   | 8 horas  | Duración aproximada y fecha                                | 10 horas<br>Antes del 14 de junio   |
| Peso en la evaluación   | 10%  | Peso en la evaluación                                      | 10%   |
| Observaciones   | Si no fuera posible la entrega del herbario de manera presencial, el estudiante realizará un escaneo de los pliegos y un vídeo explicativo que entregará a través del campus virtual |  |   |

| Actividad de evaluación presencial planificada según Guía                                       |  | NUEVA actividad de evaluación que se propone (a distancia) |   |
|---|--|--|---|
| Descripción de la actividad de evaluación presencial original                                   | Prueba de conocimiento (Presencial) con preguntas tipo test + preguntas cortas + esquemas a interpretar                                  | Descripción de la nueva actividad de evaluación            | Prueba de conocimiento online de preguntas tipo test  |
| Contenido desarrollado (temas)  | Primera prueba de conocimiento: Temas 1 y 2<br>Segunda prueba de conocimientos: Temas 3, 4 y 5   |  |   |
| Resultados de aprendizaje desarrollados (consultar Guía de aprendizaje de la asignatura/módulo) | RA1, RA 2, RA 3  |  |   |
| Duración aproximada   | 1h por prueba de conocimiento  | Duración aproximada y fecha                                | 1 hora por prueba de conocimiento<br>Primera prueba: 26/04/2020<br>Segunda prueba: 14/06/2020 |
| Peso en la evaluación   | Primera prueba de conocimiento: 25%<br>Segunda prueba de conocimientos: 25%  | Peso en la evaluación                                      | Primera prueba de conocimiento: 25%<br>Segunda prueba de conocimientos: 25%                   |
| Observaciones   | Se eliminan las preguntas de desarrollo y esquemas a interpretar.<br>Se pueden incluir preguntas relacionadas con el Guión de prácticas. |  |   |

