PRODUCCIÓN DE RECURSOS MULTIMEDIA E INTERACTIVOS PARA LA ATENCIÓN DIETÉTICA (2017-18)

DATOS GENERALES

Código	36213
Créditos ECTS	3

Departamentos y áreas

Departamento	Área	Dpt. Resp.	Dpt. Acta
ENFERMERIA	ENFERMERIA	SÍ	SÍ
LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMATICOS	LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMATICOS		

Estudios en que se imparte

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Contexto de la asignatura

El programa pretende desarrollar los conocimientos y las destrezas del alumnado para diseñar y producir materiales de apoyo a la toma de decisiones con una sistemática de evaluación de la calidad técnica (legibilidad, comprensión y usabilidad) y de contenido (fiabilidad y validez, eficacia y eficiencia). En este sentido, en primer lugar, se abordan los tipos de materiales y de herramientas existentes que cumplen con la finalidad de apoyar en la toma de decisiones a los ciudadanos ante temas relacionados con la dietética y la nutrición humana y sin olvidar los aspectos de la adaptación a las necesidades individuales (edad, condiciones culturales y socio-económicas). En segundo lugar, se analizan las ventajas y los inconvenientes de diferentes modalidades de materiales y de herramientas en soporte digital (folletos, carteles, recordatorios, sedes web, blogs, portales, tutoriales, etc), incentivando los formatos multimedia e interactivos.

OBJETIVOS

Objetivos específicos aportados por el profesorado (2017-18)

- Argumentar las ventajas de la aplicabilidad de los materiales y de las herramientas para el apoyo a la toma de decisiones en el ámbito de la atención dietético-nutricional respecto a los materiales informativos.

-Argumentar la relevancia de los materiales-herramientas para el apoyo a la toma de decisiones respecto a las necesidades tanto dietético-nutricionales como individuales, considerando los niveles de alfabetización en salud (health literacy) y la relación entre el lenguaje profesional y el lenguaje divulgativo.

-Describir y aplicar las etapas de planificación y las metodologías de evaluación para la producción de materiales para el apoyo a la toma de decisiones.

-Identificar las ventajas y las limitaciones de las principales aplicaciones tecnológicas para el diseño y la producción de materiales.

-Saber utilizar las principales aplicaciones tecnológicas para el diseño y la producción de materiales.

-Desarrollar un proyecto para el apoyo a la toma de decisiones de los clientes de un servicio de dietético- nutricional.

CONTENIDOS

Contenidos teóricos y prácticos (2017-18)

Tema 1: Concepto de herramienta para el apoyo a la toma de decisiones de los clientes/pacientes (HATD). Fases de planificación y de producción.

Tema 2: Aspectos comunicativos de las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC).

Tema 3: La función comunicativa de las HATD: lenguaje profesional y lenguaje profano en salud, la relación con la alfabetización en salud (health literacy).

Tema 4: Aplicaciones para el diseño y producción en entorno Web.

Tema 5: Aplicaciones para el diseño y producción en la Web Social.

Tema 6: Aplicaciones para el diseño y producción de tutoriales multimedia e interactivos.

Tema 7: Aplicaciones para el diseño y producción de folletos.

Tema 8: Recomendaciones internacionales sobre fiabilidad y validez de los contenidos sobre salud y herramientas de evaluación de la legibilidad, la comprensión y la usabilidad.

EVALUACIÓN

Instrumentos y criterios de Evaluación 2017-18

El sistema de evaluación que se aplicará será de tipo sumativo y la asignatura siempre se superará con nota igual o superior a 5. La calificación final será la suma de las puntuaciones obtenidas por el criterio a, b y c de acuerdo con la ponderación establecida.

Las/os estudiantes deben de entender que se aplicará este sistema de evaluación, sólo en el caso de haber cumplido todos los criterios previamente indicados para la Primera Convocatoria. De no ser así, las/los estudiantes pasarán a ser evaluados en la Segunda Convocatoria.

Para la Segunda Convocatoria:

Las/los estudiantes que no se hubieran presentado a la Primera Convocatoria tendrán que presentar un **Trabajo Final individual** y defenderlo en la fecha establecida.

Los estudiantes que no hubieran superado la asignatura en la Primera Convocatoria tendrán que presentar de su Trabajo Final Mejorado (informe y demo), detallando las modificaciones realizadas y justificándolas.

Tipo	Criterio	Descripción	Ponderación
EXAMEN FINAL	**Presentación por parte del equipo de estudiantes (deben de participar todas/os), en sesión pública, del Proyecto realizado y de la Demo de la HATD diseñada, en un tiempo máximo de 15 minutos (el tiempo es un indicador de evaluación) y 10 minutos para responder cuestiones sobre el Proyecto y la Demo**. Esta actividad se realizará en el día y hora que el Centro establezca para el examen de la asignatura (esta actividad es su equivalente). La exposición se evaluará de acuerdo a una parrilla específica de parámetros e indicadores que los alumnos conocerán de antemano (Sesión de Bienvenida de la Asignatura). Esta actividad podrá calificarse entre 4 y 10. **Recuperable en las siguientes convocatorias de evaluación extraordinaria.**	Criterio c): Presentación y Defensa Pública	25
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Participación en los tres 'Debates Monográficos' planificados (actividad no presencial): Sólo se evaluarán las participaciones realizadas durante el plazo establecido y cuyo contenido sea pertinente con la temática propuesta. Esta actividad podrá ser evaluada entre 0 y 10. **Por sus características es una actividad NO recuperable.**	Criterio a): Debates Monográficos	15

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	**Realización del Trabajo Final cuyo objetivo general será planificar una Herramienta para el Apoyo de la Toma de Decisiones (HATD) de los pacientes/clientes de un Servicio Dietético-Nutricional y producir un prototipo (Demo) básico pero funcional de dicha herramienta en soporte digital. Este trabajo (informe y demo) debe ser original, elaborado por un equipo de 3 estudiantes como máximo y se entregará dentro del plazo especificado** (fuera de él no se admitirá ninguna entrega). Cada parte del Trabajo Final (informe y demo) aportará el 50% de la nota de esta actividad. El Trabajo Final de Asignatura es el resultado de las siguientes actividades establecidas en el sistema general de evaluación y explica el porcentaje del 60% otorgado: Seguimiento y participación activa de las clases teóricas on-line (15 %); Preparación de trabajos y estudio de la teoría on-line (15%); Preparación previa y realización de los seminarios y talleres (15%); y, Preparación previa y realización de las prácticas de problemas (15%). **Si el estudiante no asiste al menos al 50% de los talleres y prácticas deberá realizar el trabajo de forma individual (condición para recuperar).** El trabajo final se valorá de acuerdo a la parrilla de criterios e indicadores que los estudiantes conocerán de antemano (Sesión de Bienvenida de la Asignatura) y la calificación podrá ser de 1 a 10. Se deberá alcanzar una valoración mínima de 5 para considerar que el Trabajo Final es apto.	Criterio b): Trabajo Final (informe y demo)	60