

Guía docente de la asignatura

## Nutrición Enteral y Parenteral (20211C1)

Fecha de aprobación:

Departamento de Farmacia y Tecnología Farmacéutica:

11/06/2024

Departamento de Nutrición y Bromatología: 20/06/2024

<b>Grado</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética	<b>Rama</b>	Ciencias de la Salud				
<b>Módulo</b>	Complementos de Formación	<b>Materia</b>	Nutrición Clínica				
<b>Curso</b>	3º	<b>Semestre</b>	2º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Optativa

### PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Tener cursadas las asignaturas
  - Dietoterapia y Nutrición Clínica I
  - Nutrición I
  - Nutrición II
  - Fisiopatología
- Tener conocimientos adecuados sobre:
  - Bioquímica
  - Fisiología y fisiopatología

### BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Factores desencadenantes de la desnutrición en pacientes hospitalizados.
- Composición de las fórmulas destinadas a Nutrición Enteral (NE).
  - Características de las fórmulas.
  - Tipos de fórmulas usadas en NE.
  - Criterios para la elección.
  - Métodos de administración.
  - NE y medicamentos.
- Composición de las fórmulas empleadas en Nutrición Parenteral (NP).
  - Tipos de fórmulas.
  - Monitorización de la NP.
  - Preparación de las fórmulas para NP.
  - Vías de Administración.
  - NP y medicamentos.
- Nuevos nutrientes y sustrato empleados en nutrición artificial.
- Fórmulas utilizadas para fines nutricionales específicos.
- Exposición de pruebas útiles para detectar alteraciones nutricionales de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, (sangre, sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistema excretor, sistema digestivo y glándulas anejas, sistema excretor, sistema reproductor, gestación y lactancia).



## COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

### COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - 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
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG03 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad
- CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG05 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
- CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
- CG08 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
- CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
- CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos
- CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente
- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas



siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE07 - 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
- CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
- CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
- CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
- CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
- CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
- CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
- CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
- CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
- CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
- CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
- CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
- CE45 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista
- CE46 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Ser capaz de establecer las necesidades energéticas de pacientes tanto en ambulatorios como hospitalizados.
- Conocer los métodos para evaluar el estado nutricional e interpretar los resultados de dichas exploraciones.



- Saber aplicar las diversas técnicas de nutrición artificial existentes, y conocer sus indicaciones, contraindicaciones y complicaciones.
- Conocer los sustratos empleados en la elaboración de las fórmulas usadas como soporte nutricional.
- Establecer las estrategias a seguir en la nutrición de pacientes con diversos procesos patológicos.
- Comprender e intuir las líneas de futuro de la nutrición artificial.

## PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

### TEÓRICO

#### Temario Teórico:

- **Tema 1.** Nutrición enteral y parenteral.
  - Introducción.
  - Historia de la nutrición enteral y parenteral.
    - Pasado,
    - Presente
    - Futuro.
- **Tema 2.** La desnutrición en el paciente hospitalizado.
  - Introducción.
  - Definición.
  - Clasificación.
  - Factores desencadenantes de la desnutrición en pacientes hospitalizados.
  - Consecuencias de la desnutrición.
  - Medidas preventivas y métodos de control.
- **Tema 3.** Avances en la valoración del estado nutricional.
  - Introducción.
  - Modelo bicompartimental.
  - Modelo multicompartmental.
  - Elección de la técnica para controlar la eficacia del soporte nutricional.
- **Tema 4.** Respuesta orgánica frente a la agresión.
  - Metabolismo y fases de la respuesta a la agresión.
  - Mediadores de la respuesta a la agresión.
  - Utilización de sustratos en la agresión.
- **Tema 5.** Requerimientos energéticos en pacientes que precisan soporte nutricional.
  - Introducción.
  - Necesidades energéticas y factores que las modifican.
  - Cálculo de las necesidades energéticas en función de la patología.
  - Empleo de la técnica calorimétrica en la determinación de los requerimientos energéticos:
    - Calorimetría directa.
    - Calorimetría indirecta.
      - Empleo de la calorimetría indirecta para el cálculo de los requerimientos energéticos en pacientes críticos.
- **Tema 6.** Indicaciones generales de la nutrición artificial.
  - Introducción.
  - Cuando iniciar el soporte nutricional.
  - Candidatos al soporte nutricional.
  - Tiempo que debe mantenerse el soporte nutricional.
- **Tema 7.** Nutrición enteral (NE).
  - Concepto.



- Vías de acceso.
- Material.
- Métodos de administración.
- Complicaciones asociadas a la NE.
- Seguridad del paciente.
- **Tema 8.** Fórmulas enterales.
  - Componentes.
  - Clasificación.
  - Formulas enterales específicas.
  - Módulos.
  - Requisitos tecnológicos.
  - Estabilidad.
  - Controles.
- **Tema 9.** Nutrición enteral y medicamentos.
  - Diferencias entre formula enteral y medicamento
  - Administración de medicamentos por sonda enteral.
  - Incompatibilidades.
  - Interacciones.
  - Factores condicionantes.
  - Recomendaciones prácticas.
- **Tema 10.** Nutrición parenteral (NP).
  - Concepto.
  - Vías de administración.
  - Dispositivos.
  - Complicaciones asociadas a la NP.
- **Tema 11.** Fórmulas parenterales.
  - Clasificación.
  - Componentes.
  - Requisitos tecnológicos.
  - Elaboración.
  - Estabilidad.
  - Controles.
  - Formulas parenterales específicas.
- **Tema 12.** Nutrición parenteral y medicamentos.
  - Incompatibilidades.
  - Factores condicionantes.
- **Tema 13.** Nutrición artificial domiciliaria.
  - Introducción.
  - Selección del paciente.
  - Plan terapéutico.
  - Entrenamiento.
  - Manejo, y conservación de las fórmulas empleadas en soporte nutricional domiciliario.
  - Seguimiento.
- **Tema 14.** Fórmulas utilizadas para fines nutricionales específicos.
  - Introducción.
  - Fórmulas específicas para insuficiencia renal.
  - Fórmulas para el tratamiento de hepatopatía.
  - Fórmulas útiles en insuficiencia respiratoria.
  - Fórmulas empleadas en pacientes con hiperglucemia por estrés.
  - Fórmulas específicas para pacientes en estado crítico.
- **Tema 15.** El empleo de fórmulas enterales como suplemento nutricional para la dieta convencional.
  - Introducción.



- Criterios para una adecuada prescripción.
- Criterios para la selección de la fórmula.
- Características de los suplementos empleados en diversas patologías

## PRÁCTICO

### SESIONES CLÍNICAS

- **Práctica 1.** Cálculo de las necesidades energéticas de un individuo enfermo.
  - Análisis de la influencia que el tipo de enfermedad y grado de agresión tiene sobre el gasto energético en un paciente.
  - Interpretación de los datos obtenidos por calorimetría indirecta.
  - Estudios de casos clínicos.
- **Práctica 2.** Determinación del estado nutricional de pacientes.
  - Estudio de casos clínicos.
  - Técnicas de tamizaje nutricional para la detección precoz de pacientes en riesgo nutricional.
- **Práctica 3.** Búsqueda y análisis de fórmulas especiales para uso en pediatría.
- **Práctica 4.** Técnicas de abordaje en Nutrición enteral:
  - Abordaje nasointestinal, gastrostomías y yeyunostomías.
  - Casos prácticos.
- **Práctica 5.** Manejo de sistemas de administración en nutrición enteral:
  - Uso del sistema de gravedad
  - Uso de nutribombas.
- **Práctica 6.** Técnicas de abordaje en nutrición parenteral:
  - Casos prácticos.
  - Monitorización del paciente.
- **Práctica 7.** Sesiones clínicas:
  - Aplicación de la nutrición artificial a situaciones patológicas concretas.
- **Práctica 8.** Nutrición enteral por sonda y medicamentos.
  - Casos prácticos.
- **Práctica 9.** Nutrición parenteral y medicamentos.
  - Casos prácticos.

### PRÁCTICAS EXTERNAS

Podrán organizarse visitas a centros hospitalarios y/o residencias geriátricas con el objeto de ampliar, complementar, profundizar, enriquecer y aplicar los conocimientos teórico-metodológicos relacionados con los temas de la asignatura y propios de la práctica profesional del nutricionista experto en nutrición artificial.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Arenas Márquez, H. 2012: Nutrición enteral y parenteral. 2ª edc., McGraw-Hill, México DF.
- Boullata, J.L., Armenti, V.T. eds. 2010: Handbook of Drug-Nutrient Interactions 2ª ed. Ed. Humana Press. New York.
- Boullata, J.; Carney, LN; Guenter, P. eds. 2010: A.S.P.E.N. Enteral Nutrition Handbook. Ed. American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. Silver Spring. MD.
- Bozzetti, F., Staun, M., van Gossum, A. 2014: Parenteral Nutrition, 2nd ed. Ed. CABI.
- García, P.P.; Pérez de la Cruz, A.J. 2013: Nutrientes Específicos. Hacia una nutrición clínica individualizada. Ed. Grupo Aula Médica, S. L. Madrid.



- Gil, A. 2010: Tratado de Nutrición: Nutrición Clínica. 21<sup>o</sup> edición Ed. Médica Panamericana. Madrid.
- Skipper, A. 2012: Dietitian's Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. 3<sup>a</sup> ed. Ed. Jones & Bartlett Publishers. Sudbury. Massachusetts.
- Terroba, M<sup>a</sup> C. 2012: Indicación, fórmulas, seguimiento y complicaciones de la nutrición enteral: Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Ediciones Díaz de Santos. Madrid.
- White, R.; Bradnan, V. Eds. 2011: Handbook of Drug Administration Via Enteral Feeding Tubes, 2<sup>a</sup> ed. Ed. Pharmaceutical Press. London.
- M. Planas. Conceptos prácticos en nutrición enteral y parenteral. Ed. Mayo.

## BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Basada fundamentalmente en Guías de Práctica Clínica y Libros de referencia, con algunas revisiones interesantes.

- ESPEN Guidelines on enteral Nutrition. Clinical nutrition 2006;25(2):175-360
- ESPEN Guidelines on parenteral Nutrition. Clinical nutrition 2009;28:359-479
- ESPEN guideline on home enteral nutrition. Clinical nutrition, 2020; 39(1), 5-22.
- Luna PP, Pereira Cunill JL, Botella Romero F, Olveira Fuster G. Creación y desarrollo de una unidad de nutrición clínica y dietética y su papel multidisciplinar. En: Gestión en Nutrición Clínica. J Álvarez y PP García Luna eds. Editorial Glosa SL. Barcelona 2009. p. 165-76.
- Grupo de Trabajo SENPE "Estandarización y protocolos". Guía para la administración y los cuidados de la nutrición enteral a través de sonda nasogástrica Editorial Glosa: Barcelona. ISBN: 978-84-7429-588-4 - DL B: 17.819-2013
- Guidelines and Home Parenteral Nutrition. Nutr Clin Pract 2011;26(6):65-664
- Guidelines for specialized nutritional and metabolic support in the critically-ill patient. Update. Consensus SEMICYUC-SENPE: Nutr Hosp 2011;26 (Sup 2)
- Guidelines for the provision and assessment of nutrition support therapy in the adult critically ill patient: Society of Critical Care medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN). J Parent Enter Nutr 2009;33:277-31
- Guidelines recommendations on care of adult patients receiving home Parenteral nutrition: systematic review of global practices. Clin Nutr 2012;31(3):602-8.
- Kondrup J, Prokopowicz J, Schiesser M, Krähenbühl L, Meier R, Liberda M, EuroOOPS study group. EuroOOPS: An international, multicentre study to implement nutritional risk screening and evaluate clinical outcome. J Clin Nutr 2008;27:340-9
- Manual de nutrición artificial domiciliaria y ambulatoria Edita: grupo NADYA-SENPE. ISBN: 84-605-5913
- Pérez de la Cruz A. Historia de la Nutrición Parenteral. Primera Lección Jesús Culebras. Nutr Hosp 2010;25(5):695-699
- Pérez de la Cruz AJ, Abilés J, Pérez Abud R. Perspectivas en el diseño y desarrollo de productos de nutrición enteral. Nutr Hosp 2006;21(Supl 2):100-10.
- Vassilyadi F, Panteliadou AK, Panteliadis C. Hallmarks in the History of Enteral and Parenteral Nutrition. From Antiquity to the 20th Century. Nutr Clin Pract 2012, Dec 13.

## ENLACES RECOMENDADOS

- The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN): [www.espen.org](http://www.espen.org)
- Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo (SENPE): <https://senpe.com/>
- Guías SENPE: <https://senpe.com/publicaciones/guias/>
- American Society for Nutrition: <http://www.nutrition.org>
- American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN): <https://www.nutritioncare.org/>



- ASPEN. Clinical Guidelines. <https://www.nutritioncare.org/clinicalguidelines/>
- Cochrane: <http://www.cochrane.org>
- Nutrición Clínica en Medicina: [www.nutricionclinicaenmedicina.com](http://www.nutricionclinicaenmedicina.com)

## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 – Lección magistral/expositiva.
- MD02 – Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD03 – Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
- MD08 – Realización de trabajos en grupo.
- MD09 – Realización de trabajos individuales.
- MD11 – Tutorías.

## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

### EVALUACIÓN ORDINARIA

#### 1. Técnicas y criterios de evaluación

- **Teoría.**
  - Examen parcial (escrito) eliminatorio, que se superará con una nota mínima de **7 sobre 10** y cuya incidencia en la calificación final será del **35%**
  - Examen final (escrito) con una incidencia en la calificación final del **35%**. Será obligatorio alcanzar una calificación mínima de **5 sobre 10** para superar la asignatura, habiendo contestado suficientemente a las cuestiones planteadas. Aquellos estudiantes que no eliminen o no se presenten al examen parcial se examinarán de los contenidos de toda la materia en el examen final (**70%** de la nota final), debiendo alcanzar una calificación mínima de sacar un **5** en cada una de las partes para superar la asignatura.
- **Sesiones clínicas.** La docencia práctica estará estructurada en **5 sesiones presenciales obligatorias**, con una duración total de **15 horas**. Dado el carácter sanitario de las mismas, su realización completa será obligatoria para alumnos de evaluación continua. La valoración de las prácticas supondrá el **15%** de la calificación final y su evaluación se realizará mediante la resolución de un ejercicio sobre los fundamentos de las prácticas realizadas y cálculos correspondientes, así como una prueba escrita.

#### 2. Calificación global: La calificación global final se obtendrá valorando:

- Contenido teórico de la asignatura:
  - Examen parcial:
    - Calificación: igual o superior a **7 sobre 10**: La materia se considera superada **35%**
  - Examen final:
    - Contenido teórico no evaluado en examen parcial **35%**. Será obligatorio alcanzar en el examen final una calificación mínima de **5 sobre 10** para superar la asignatura, habiendo contestado suficientemente a las cuestiones planteadas.
- Valoración de las enseñanzas prácticas (nota mínima **5**): **15%**.
- Participación en trabajos autónomos y asistencia a seminarios impartidos por



profesionales invitados y expertos en la materia: 15%

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Contenido teórico de la asignatura: 85%
  - Como ya se ha indicado, será obligatorio alcanzar en dicho examen una calificación mínima de 5 sobre 10 para superar la asignatura, habiendo contestado suficientemente a las cuestiones planteadas, demostrando un conocimiento adecuado de todas las partes de la materia y no exclusivamente de parte de ellas.
- Valoración de las enseñanzas prácticas (nota mínima 5): 15%.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Los estudiantes que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento (Nutrición y Bromatología, o Farmacia y Tecnología Farmacéutica) en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para optar por la evaluación única final.
- Se programará un examen final (convocatoria ordinaria y extraordinaria) de todos los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura.
- El examen práctico solo será válido para la convocatoria ordinaria o extraordinaria
  - El alumno de evaluación única no será convocado a prácticas en el laboratorio.
  - No será admitida la nota que hubiera conseguido en cursos anteriores en el laboratorio.
- Para superar la asignatura: Será obligatorio alcanzar en dicho examen una calificación mínima de 5 sobre 10 (en la parte teórica y en la práctica) para superar la asignatura, habiendo contestado de forma suficiente a las cuestiones planteadas. Es decir, debe demostrar un conocimiento adecuado de todas las partes de la materia y no exclusivamente de parte de ellas.
- Calificación global:
  - Prácticas de laboratorio: 15 %
  - Examen de teoría: 85 %

### INFORMACIÓN ADICIONAL

• Alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE)  
Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la Universidad de Granada, 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, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre de 2016.

- Inclusión y Diversidad de la UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la





Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

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).

