

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Dietética II
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética
GRUPO: 2122-01
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
SEMESTRE: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ANA HERNÁNDEZ GALIOT
EMAIL: ahernandezg@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
CV DOCENTE: <p>-Doctora en Nutrición por la Universidad Complutense de Madrid, UCM 2013/2017, con calificación SOBRESALIENTE CUM LAUDE. Especializada en nutrición clínica, antioxidantes y metodología de la investigación.</p> <p>-Máster Oficial en Nutrición Clínica por la Universidad Católica de San Antonio Murcia, UCAM 2010/2011. Máster en Nutrición en diferentes patologías. Nutrición en enfermedades endocrino-metabólicas y nutrición artificial. Metodología para la investigación, el desarrollo y la innovación en ciencias de la alimentación y nutrigenómica.</p> <p>-Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, 2007/2010, por la Universidad Católica de San Antonio Murcia. Especializada en nutrición en longevidad, ejercicio físico y antioxidantes; nutrición pediátrica y nutrición clínica. Colegiada Nº: MU0194.</p> <p>-Diplomada en Fisioterapia, 2003/2007, por la Universidad Católica de San Antonio Murcia. Especializada en fisioterapia deportiva, fisioterapia geriátrica y punción seca en el síndrome de dolor miofascial. Colegiada Nº: 04-8209.</p> <p>Desde 2013 realiza gran variedad de actividades relacionadas con la docencia y la investigación en el área de nutrición formando parte del grupo de investigación "Nutrición y Salud Gastrointestinal, NuSaGa" Nº950574, integrante del Campus de Excelencia Internacional Moncloa (CEI Moncloa) Universidad Complutense de Madrid, UCM, Departamento de Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia.</p> <p>Experiencia en online</p> <p>Desde 2018 trabaja en la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid como docente en el grado de Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>Docente de las siguientes asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Metodología de la investigación. -Dietoterapia. -Educación nutricional. -Alimentación y cultura. -Dietética I. -Dietética II. -Legislación sanitaria. -Política alimentaria.

CV PROFESIONAL:

-Directora en clínica privada. Actualmente, compagina la docencia en la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid, UEMC y la labor investigadora en la Universidad Complutense de Madrid, UCM, con la dirección de la clínica privada "Clínica Galiot. Nutrición y Fisioterapia" ubicada en Garrucha, Almería.

-Nutricionista y fisioterapeuta en diferentes centros de sanidad pública y sanidad privada, 2003/2012.

CONGRESOS Y COLABORACIONES.

Ha colaborado en variedad de congresos y participado como ponente.

*Colaborador honorífico del departamento de Nutrición y Bromatología I. Universidad Complutense de Madrid. Curso 2014-2015 Docente de la asignatura Nutrición del Grado de Farmacia. UCM.

*Colaborador de IV Jornada de Gastronomía, Salud y Tecnología titulada "Alimentos de Madrid: Un campo de salud en el plato". Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, 12 y 13 de Noviembre de 2015.

*Colaborador de III Jornada de Gastronomía, Salud y Tecnología titulada "Engordar o adelgazar, cuestión de genes dieta y actividad física". Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, 12 y 13 de diciembre de 2013.

*Presentación de comunicación científica en el X Congreso Nacional de Fisioterapia: Lesiones en artes marciales. UCAM, 2007.

*Presentación de comunicación científica en el VI Congreso Nacional de Fisioterapia: Presoterapia. UCAM, 2003.

CV INVESTIGACIÓN:

IPARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS.

*TÍTULO DEL PROYECTO: Nutrición y Salud Gastrointestinal. Proyecto GR3/ 14 del programa de financiación UCM-Banco Santander 2014.

ENTIDAD FINANCIADORA: Banco Santander. DURACIÓN DESDE: 2014 HASTA: 2015. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Isabel Goñi Cambrodón.

PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN DE ESPECIAL RELEVANCIA CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

*TÍTULO DEL CONTRATO: Programa Dieta, Calidad de vida y envejecimiento. Convenio entre la Universidad Complutense de Madrid y el Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha. CONVENIO nº ID-13816

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha DURACIÓN DESDE: 2014 HASTA: 2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Isabel Goñi Cambrodón.

*TÍTULO DEL CONTRATO: Programa Dieta, Calidad de vida y envejecimiento. Convenio entre la Universidad Complutense de Madrid y el Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha. CONVENIO nº ID-15216.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha DURACIÓN DESDE: 2015 HASTA: 2018

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Isabel Goñi Cambrodón.

PUBLICACIONES

Tiene variedad de artículos científicos publicados en revistas de investigación de gran impacto en el área de nutrición humana y dietética.

2015. Calidad de la dieta de la población española mayor de 80 años no institucionalizada. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2571-257

2015. Riesgo de malnutrición en una población mayor de 75 años no institucionalizada con autonomía funcional. Ana Hernández Galiot, Yolanda Pontes Torrado, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;32(3):1 84-1 92

2015. A strategy for weight loss based on healthy dietary habits and control of emotional response to food Yolanda Pontes Torrado, Ana García-Villaraco Velasco, Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2392-239

2017. Quality of life and risk of malnutrition in a population over 75 years non-institutionalized. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. Nutrition. 2017 Mar; 35:81-86.

2017. Adherence to the Mediterranean diet pattern and cognitive and affective status in a elderly non-institutionalized population. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp. 2017 Mar 30;34(2):3 8-34

2017. *AdherencetoMediterraneanDietPatternofGrandparents and Grandchildren. EvolutionTowards a Les HealthyDiet. Ana Hernández-Galiot and Isabel Goñi. EC Nutrition 12.3 (2017): 139-147.*

2021. *Qualityofdiet in a home-dwellingpopulationover 75 yearsold. Hernández-Galiot A, Goñi I. Nutrition, Marzo 2018.Enviado.*

2021. *Foodhabits in elderly non institutionalizedover 75. Hernández-Galiot A, Beltrán de Miguel B, Goñi I. International JournalofBehavioralNutrition and PhysicalActivity, Marzo 2018.Enviado.*

2019.*IntakeofNutrient and Non-NutrientDietaryAntioxidants. Contributionof Macromolecular AntioxidantPolyphenols in anElderlyMediterraneanPopulation. Nutrients, september 2019.*

Pubmed: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=hernandez-galiot+a>
<https://www.econicon.com/ecnu/pdf/ECNU-12-00414.pdf>
<https://www.mdpi.com/2072-6643/11/9/2165>

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Como continuación de la asignatura de Dietética I, esta asignatura profundiza en la ciencia o el arte de la Dietética, cuyo objetivo es evaluar la idoneidad de las dietas, formular recomendaciones para mejorarlas, modificarlas con fines terapéuticos, etc.

De esta forma se estudiarán las particularidades fisiológicas de cada etapa de la vida, así como los requerimientos nutricionales propios de cada periodo y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta para cada población.

Por otro lado, también se profundizará sobre la modificación de las necesidades nutricionales de poblaciones con patologías de base como diabetes Mellitus, hipertensión..y las pautas adecuadas para que éstas sean cubiertas.

Por último, también se plantearán temas como los diversos tipos de dietas, tanto dietas para pérdida de peso como modelos recomendados como la dieta mediterránea, y los programas de educación nutricional.

Con el aprendizaje de todos estos conceptos el dietista-nutricionista obtendrá más herramientas para desempeñar su actividad profesional, tanto si esta se desarrolla en una consulta, con sujetos individuales, como si se dedica a la nutrición de colectivos como comedores, etc, o como si se dedica a la salud pública.

Los conocimientos necesarios para enfrentarse al estudio de esta asignatura, son los adquiridos en asignaturas como Fisiología Química de los alimentos, Fisiopatología, Nutrición, Endocrinología, y Dietética I.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **DIETÉTICA II** : La empresa es una realidad compleja, compuesta por multitud de elementos materiales, inmateriales y humanos, que se encuentran en continua relación entre sí y con el entorno que la rodea
 1. Nutrición en la infancia
 2. Nutrición circunstancias fisiológicas con mayor riesgo
 3. Pautas dietéticas para deportistas
 4. Tipos de dietas
 5. Modificaciones dietéticas I:
 6. Modificaciones dietéticas II
 7. Educación nutricional y promoción de la salud nutricional

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, son:

- Campus online de la UEMC (Open Campus)
- Plataforma de Webconference (Adobe Connect)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

Para la asignatura de prácticas externas:

Los estudiantes tendrán acceso a toda la información sobre Prácticas Externas a través del Portal de Gestión de Prácticas de la UEMC (<https://empleo.uemc.es/>) creado a tal efecto y a través del cual se gestionarán todos los procesos administrativos fijados por el Servicio de Prácticas en Empresas: selección, validación, firma de documentación, entrega de memoria, etc.

Además del acceso al Tutor Académico de Prácticas y al de la Empresa tendrán a su disposición el Servicio de Prácticas en Empresas que les proporcionará el asesoramiento necesario para facilitar y realizar las Prácticas externas. Los estudiantes se comunicarán con el Servicio de Prácticas en Empresas a través del correo electrónico (practicas@uemc.es) y el teléfono (983 00 1000 Ext. de la 12461 a la 12465).

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

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
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área 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
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

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. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG05. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG09. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG15. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG22. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- 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. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG05. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG09. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG15. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG22. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

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.
- 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.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- 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.
- CE50. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- 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 relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- 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.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- 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.
- CE50. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Adquirir una visión global sobre la nutrición y dietética, así como sus relaciones con otras ciencias y disciplinas.
- Conocer los nutrientes y su importancia.
- Calcular las necesidades nutricionales de un individuo según sus características individuales.
- Evaluar estado nutricional de un individuo o colectivo particular.
- Conocer y manejar las diferentes tablas de composición de alimentos y los recursos informáticos necesarios.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) (2010): Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. . . Ed. Universidad de Navarra. S.A.. ISBN: 9788431326807
- Gil Hernández, A. (2017): Tratado de Nutrición. 2ª Edición. . Ed. Médica Panamericana.. ISBN: 9788491101901
- Moreiras et al., (2018): Tablas de composición de alimentos. 19ª edición. . Ediciones pirámide. ISBN: 978-84-368-3947-0

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- - (2013): Manual Práctico de Nutrición y Salud. . Kellogg España. ISBN: 8492848359, 9788492848355
- Mataix J. (2009): Nutrición y alimentación humana. Tomo I. 2.ª ed. . _Ergon. ISBN: _978-84-8473-664-6

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Sociedad Española de Nutrición \(SEN\)](http://www.sennutricion.org/es/inicio)(<http://www.sennutricion.org/es/inicio>)

Dirigido a beneficiar al público y desarrollar las Ciencias de la Alimentación, Nutrición y Dietética.

[Fundación Española de la Nutrición](http://www.fen.org.es/)(<http://www.fen.org.es/>)

Fundación centrada en la divulgación científica en temas relacionados con nutrición y alimentación

[Sociedad Española de Nutrición Comunitaria \(SENC\)](http://www.nutricioncomunitaria.org/)(<http://www.nutricioncomunitaria.org/>)

Sociedad orientada a la información en salud pública en el campo de la nutrición

[Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AECOSAN\)](http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)

(http://www.aecosan.mssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)

Organismo que vela por el interés de los consumidores, tanto a nivel de salud como económico (fraudes, etc...)

[Codex Alimentarius](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/)(<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>)

Organismo internacional creado por OMS y FAO para el establecimiento de estándares y pautas de seguridad

y calidad alimentaria y salud nutricional

[European Food Safety Authority \(EFSA\)](http://www.efsa.europa.eu/) (<http://www.efsa.europa.eu/>)

Agencia Europea de seguridad alimentaria que actúa como órgano experto de consulta en temas relacionados con nutrición y seguridad alimentaria y se encarga de la gestión de las alertas alimentarias

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

pagina web de BEDCA: <http://www.bedca.net/bdpub/index.php>

-Página web de USDA: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>

-páginas web de centros educativos.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

La asignatura se imparte con un alto contenido práctico que mantiene un equilibrio entre las sesiones de videoconferencia en directo (que se utilizarán para presentar los contenidos teóricos previstos en cada uno de los temas de la asignatura), y las actividades de evaluación de continua a realizar por el alumno (entrega de trabajos, participación en debates, resolución de ejercicios, etc.) relacionadas directamente con esos contenidos.

MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales en tiempo real por videoconferencia que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en las actividades de evaluación continua de debate y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica (seminarios, grupos de trabajo, etc.). Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. El papel del profesor consiste en proponer a través de Open Campus temas referidos a la materia objeto de estudio que son sometidos a debate para, posteriormente, evaluar el grado de comprensión que han alcanzado los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las ACTIVIDADES FORMATIVAS que se realizan en la asignatura son las siguientes:

Clases teóricas: Actividad dirigida por el profesor que se desarrollará de forma sincrónica en grupo. Para la realización de esta actividad en Open Campus, la UEMC dispone de herramientas de Webconference que permiten una comunicación unidireccional en las que el docente puede desarrollar sesiones en tiempo real con posibilidad de ser grabadas para ser emitidas en diferido.

Actividades prácticas: Actividades supervisadas por el profesor que se desarrollarán fundamentalmente de forma asincrónica, y de forma individual o en grupo:

- Actividades de debate. Se trata de actividades desarrolladas en el foro de Open Campus, en las que se genera conocimiento mediante la participación de los estudiantes en discusiones alrededor de temas de interés en las distintas asignaturas.
- Entregas de trabajos individuales o en grupo a partir de un enunciado o unas pautas de trabajo que establecerá el profesor.

- Resolución de ejercicios y problemas que el alumno debe realizar a través de Open Campus en un periodo de tiempo determinado. Esta actividad puede ser en formato test de evaluación.

Tutorías: Las tutorías podrán tener un carácter sincrónico o asíncrono y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas dos sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra al final del semestre. En la primera se presentará la asignatura y la guía docente y en la segunda, en las semanas previas a la evaluación final, se dedicará a la resolución de dudas de los estudiantes.

Además, el docente utiliza el Tablón, el Foro y el Sistema de correo interno de Open Campus para atender las necesidades y dudas académicas de los estudiantes.

SESIONES EN TIEMPO REAL

En la asignatura se planifican clases magistrales y tutorías a través de videoconferencias.

La asistencia a las videoconferencias no será obligatoria, pero si recomendable para un adecuado seguimiento de la asignatura, la comprensión de los materiales y el desarrollo óptimo de las actividades de aprendizaje. En cualquier caso, salvo circunstancias excepcionales, será posible acceder a ellas en diferido a las 48 horas máximo desde su celebración.

SESIONES EN TIEMPO REAL :

Título	
TU1	Presentación asignatura y Guía docente
CM1	Nutrición en la infancia
CM2	Nutrición en edad avanzada, embarazo y lactancia
CM3	Pautas dietéticas para deportistas
CM4	Modificaciones dietéticas I
CM5	CM5. Modificaciones dietéticas II
CM6	Tipos de dietas
CM7	Educación nutricional
TU2	Resolución de dudas antes de la evaluación

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.	P. escrit.	Ejec. práct.	P. oral	Téc. obs.	Total
			% (10-80)%	% (0-60)%	% (0-60)%	% (0-20)%	
Evaluación continua (60 %)	1. Análisis de un ciclo de menús (Entrega individual)	20	50	50	0	0	100%
	2. Planificación de una dieta par (Entrega individual)	20	50	50	0	0	100%

	3. Foro (Foro)	10	50	50	0	0	100%
	4. Test parte 1 y test parte 2 (Test de evaluación)	10	P. escrit. 100	Ejec. práct. 0	P. oral 0	Téc. obs. 0	100%
			% (10-80)%	% (0-60)%	% (0-60)%	% (0-20)%	Total 100%
Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.					
Evaluación final (40 %)	1. Evaluación final presencial (Prueba de evaluación final presencial)	40					
Total			100 %	75%	25%	0%	0%

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

1. EVALUACIÓN CONTINUA

A lo largo de la planificación de la asignatura el alumno realizará **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN CONTINUA** que forman parte de la calificación de la asignatura con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno debe obtener una media de igual o superior a 5 entre todas las actividades. En el caso de no superar la evaluación continua, se guardan para la convocatoria extraordinaria aquellas actividades aprobadas.

El sistema de evaluación de esta asignatura acentúa el desarrollo gradual de competencias y resultados de aprendizaje y, por tanto, se realizará una evaluación continua a través de las distintas actividades de evaluación propuestas. El resultado de la evaluación continua se calcula a partir de las notas obtenidas en cada actividad teniendo en cuenta el porcentaje de representatividad en cada caso.

Todas las actividades son obligatorias y deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua (entrega de trabajos) se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán trabajos entregados posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- La no entrega de una actividad de evaluación continua en forma y plazo se calificará con un 0 y así computarán en el cálculo de la nota de evaluación continua y final de la asignatura.
- Las actividades presentadas en grupo se evaluarán de forma grupal y por lo tanto la nota establecida será de aplicación a los miembros del grupo que hayan participado en su realización. Si un miembro del grupo no participa, se le evaluará con 0.
- La participación en los foros y debates vinculados a una actividad de evaluación continua se evaluará de forma individual o colectiva según se haya requerido la participación: el valor de las aportaciones, el número de aportaciones y respuestas en debate a las opiniones de los compañeros. Cualquier comentario aportado en el foro que suponga una falta de respeto a las opiniones de compañeros supondrá el suspenso de la evaluación continua de la asignatura. Además, cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente.
- Las actividades de evaluación continua (tipo test) se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación parcial (solo para el caso de grados) y final de la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo no superior a 15 días naturales desde la fecha límite de entrega de la actividad conforme al calendario, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

2. EVALUACIÓN FINAL

La evaluación continua se complementará con una **EVALUACIÓN FINAL** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura.

A. TITULACIONES DE GRADO:

La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al alumno realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardaría la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
- En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
- En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final tendrá lugar en los periodos de evaluación previstos y comunicados el aula de asesoría personal de la titulación.

3. NOTA GLOBAL

La **NOTA GLOBAL** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final según los siguientes porcentajes, y debiendo tener aprobadas ambas partes, continua y final, para superar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspendida, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

P. escrit.	Ejec. práct.	P. oral	Téc. obs.
------------	-----------------	---------	-----------

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.	% (10-80)% P. escrit.	% (0-60)% P. oral	% (0-60)% Téc. obs.	Total
Evaluación continua (60%)	1. Qué hay de evidencia científica (Entrega individual)	20	50	50	0	100%
Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.	% (10-80)%	% (0-60)%	% (0-60)%	Total
	2. evidencias científicas sobre (Entrega individual)	20	50	50	0	100%
	3. Estrategia NAOS: ¿es útil?> (Entrega individual)	10	50	50	0	100%
	4. Test parte 1 y test parte 2 (Test de evaluación)	10	100	0	0	100%
Evaluación final (40%)	1. Evaluación final presencial (Prueba de evaluación final presencial)	40	100	0	0	100%
Total		100 %	75%	25%	0%	100%

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

1. EVALUACIÓN CONTINUA

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la nota final de las actividades de evaluación continua, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas, siempre y cuando no haya obtenido una nota igual o superior a 5 en el conjunto de las actividades de evaluación continua, en cuyo caso, se guardarán las notas de todas las actividades.

2. EVALUACIÓN FINAL

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación final, podrán presentarse a la prueba de evaluación final establecida por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

A. TITULACIONES DE GRADO:

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
- En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
- En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.

B. TITULACIONES DE MÁSTER

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final online** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. Los exámenes serán eminentemente prácticos, de manera que los alumnos puedan disponer de los apuntes.

La prueba supondrá un 40% de la calificación sobre la nota final.

3. NOTA GLOBAL

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la

evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final.

Por otro lado, si un alumno se presenta tanto a la evaluación continua, como a la evaluación final, y suspende una de las dos partes, la nota final de la convocatoria será la nota de la parte suspensa, con independencia de la nota obtenida en la parte aprobada.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	25%
Pruebas escritas	75%