DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Nutrición I
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
GRUPO: 2526-O1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA BEATRIZ RODRÍGUEZ POLA
EMAIL: lbrodriguez@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00

CV DOCENTE:

Nutricionista Dietista, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires. Noviembre, 1989
Residencia completa en Nutrición. (Equivalente a NIR). Gobierno Ciudad de Buenos Aires, Argentina, apostillado. Junio 1991 a Junio 1994.
Licenciada en Nutrición, Facultad de Medicina,Universidad de Buenos Aires. Diciembre, 2002
Homologación al titulo universitario oficial español de Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Ministerio de Educación Cultura y Deporte de España. Agosto, 2015
Homologación a Grado Académico Español de Licenciada. Ministerio de Educación Cultura y Deporte de España. Mayo 2015
Ayudante de primera Facultad de Medicina,Universidad de Buenos Aires.

Universidad Europea Miguel de Cervantes, Grado de Nutrición Humana y Dietética. Tutora alumnos, Trabajo Final de Grado.

CV PROFESIONAL:

Vicepresidenta CODINUCyL desde 2016 a la actualidad.

Comisión de formacion continuada de la Junta de Castilla y León, Consejería de Sanidad. Evaluadora de la comisión de Dietistas Nutricionistas.

Programa Redprendiendo en tu pueblo. Diputación de León - UNED.

Docencia para la formación para el empleo. SEPE- ECyL

Centro Hospitalario Padre Benito Menni, Valladolid, Dietista Nutricionista perfil clínico y restauración colectiva, febrero 2019- 31 de Diciembre 2019 (reemplazo baja maternal).

Hospital Dr. I. Pirovano, Nutrición clínica, restauración hospitalaria, consulta externa, docencia de pre y pos grado en servicio. Gobierno de la Ciudad Buenos Aires. agosto 1994-enero 2015

Club Atlético Vélez Sársfield. Nutrición deportiva futbolistas 1era división y divisiones inferiores. julio 2006-abril 2014

CV INVESTIGACIÓN:

Trabajos de investigación anuales, desde el ingreso a la residencia de Nutrición hasta el 2014 por mudanza a

España.
Algunos premios a trabajos cientificos:
Premio Cientifico Dr. I. Pirovano. Ministerio de Salud de la Ciudad de Buenos Aires,2010
Premio Internacional en la Categoría Salud Pública y Alimentación. Neuquén, 2005
Premio Gestión de Calidad en Salud, Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2004

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de nutrición es uno de los pilares fundamentales del Grado en Nutrición Humana y Dietética.
Esta asignatura proporciona la base a la hora de comprender los procesos llevados a cabo por el cuerpo para obtener energía. Además, ayudará a comprender el papel de los diferentes nutrientes en el cuerpo humano, competencias indispensables para la labor diaria de un dietista-nutricionista.
En la presente asignatura se tratarán los principales fundamentos de la nutrición, así como los requerimientos nutricionales y energéticos con el objetivo de proporcionar al futuro dietista-nutricionista las herramientas necesarias para poder detectar posibles problemas relacionados con la nutrición y ser capaz de solventarlos de manera satisfactoria.
En la parte más práctica de la asignatura, veremos el valor calórico de los nutrientes y aprenderemos a calcular tanto el valor calórico de los alimentos que consumimos como los requerimientos energéticos, elementos clave a la hora de evaluar nutricionalmente al paciente.
También veremos las diferentes guías alimentarias y como usar estas herramientas de cara a la educación nutricional del paciente.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Nutrición I**
    1. Fundamentos de nutrición : Conceptos generales que tienen relación con la salud, conceptos generales sobre nutrición, principales factores que intervienen en el proceso de nutrición, relaciones de la nutrición con otras disciplinas sanitarias, influencia de la nutrición en la salud.
    2. Composición corporal : Composición química del cuerpo humano, análisis de la composición corporal, modelos multicompartimentales de composición corporal y técnicas para estimar la composición corporal.
    3. Nutrientes : Principales nutrientes relacionados con el proceso de nutrición, hidratos, proteínas y lípidos.
    4. Vitaminas y minerales : Principales vitaminas relacionadas con el proceso de nutrición, vitaminas hidrosolubles, vitaminas liposolubles y minerales
    5. Fluidos : Funciones del agua en el organismo, metabolismo del agua, electrolitos importantes en el proceso de nutrición, sodio, potasio, cloro, equilibrio electrolítico, efectos del alcohol sobre la salud y metabolismo.
    6. Equilibrio nutricional : Requerimientos nutricionales, ingestas diarias recomendadas, objetivos nutricionales para la población y guías alimentarias
    7. Balance energético : Metabolismo energético, unidades de medida energética, componentes del gasto energético, métodos de cuantificación del gasto energético y evaluación nutricional de las necesidades energéticas

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(Zoom work place)

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

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
- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales".
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de

investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC1.1_ Subcompetencia_ Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.4_ Subcompetencia_ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.5_ Subcompetencia_ Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- SC2.1_ Subcompetencia_ 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.
- SC2.3_ Subcompetencia_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.4_ Subcompetencia_ Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- SC2.5_ Subcompetencia_ Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- SC3.1_ Subcompetencia_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC5.1_ Subcompetencia_ 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
- SC5.2_ Subcompetencia_ Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3_ Subcompetencia_ Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CO2.1_ Conocimiento_ Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CO2.2_ Conocimiento_ Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CO2.7_ Conocimiento_ Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CO2.9_ Conocimiento_ Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.4_ Habilidad o destreza_ 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.

- HD1.5_ Habilidad o destreza_ Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.9_ Habilidad o destreza_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD1.10_ Habilidad o destreza_ Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD2.3_ Habilidad o destreza_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.5_ Habilidad o destreza_ Relacionar la utilización metabólica de sustratos energéticos con la actividad física y la práctica deportiva.
- HD4.1_ Habilidad o destreza_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.5_ Habilidad o destreza_ Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD5.3_ Habilidad o destreza_ 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.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Raymond JL , Morrow K. Krause. Mahan. Dietoterapia. 15th ed. (2021): Krause Dietoterapia. Elselvier. ISBN: 9788491130871
- Gil A. (2024): Tratado de nutrición . Tomo 3. Composición y calidad nutritiva de los alimentos.. Editorial Médica Panamericana S.A.. ISBN: 9788411061681
- Gil. A (2024): Tratado de nutrición . Tomo 4. Nutrición humana en el estado de salud.. Editorial Médica Panamericana S.A.. ISBN: 9788411061698
- Salas Salvadó J (2014): Nutrición y dietética clínica . Elsevier. ISBN: 9788445823774
- Mataix J. Carazo E. (2013): Nutrición para educadores . Diaz de Santos. ISBN: 9788499695129
- Gil A. (2024): Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición. Tomo 1. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788411061667
- Gil A. (2019): Nutrición y Salud, conceptos esenciales. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788491101482
- Gil A. (2024): Tratado de nutrición Tomo 5. Nutrición y enfermedad.. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788411061704

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Silverthon D (2019): Fisiología Humana: un enfoque integrado.. Panamericana. ISBN: 9786078546237
- Mataix J. (2015): Nutrición y alimentación humana . I. Nutrientes y alimentos. Ergon. ISBN: 9788484736653
- Martín C, Díaz J. (2019): Nutrición y dietética. DAE (Grupo Paradigma). ISBN: 9788494939129
- Martinez J., Portillo M. (2011): Fundamentos de nutrición y dietética: bases metodológicas y aplicaciones. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788498356403

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripcion

AECOSAN(http://http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)
Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición

BEDCA(http://www.bedca.net)
Base de datos española de composición de alimentos

Sociedad española de nutrición comunitaria(http://www.nutricioncomunitaria.org/es/otras-publicacionesb)
Web de la sociedad española de nutrición comunitaria

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
(https://www.aesan.gob.es/)
Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española [Internet]. Madrid: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Glosario de términos [Internet]. Chile: FAO; 2000(https://openknowledge.fao.org/home)
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Glosario de términos [Internet]. Chile: FAO; 2000 [consultado 24 noviembre 2025]

Organización Mundial de la Salud.(https://www.who.int/es/about/governance/constitution)
Constitución OMS [Internet]. 1948 [consultado 25 noviembre 2025].

RuedadelosAlimentos_InstruccionesUso-1.pdf(https://nutricion.org/wp-content/uploads/2019/07/ruedadelosalimentos_instruccionesuso-1.pdf)
RuedadelosAlimentos_InstruccionesUso-1.pdf

Guía de alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos(https://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia/guia-alimentacion-saludable-ap)
Esta guía está realizada para apoyar la labor asistencial y de educación nutricional que realizan los diferentes profesionales de la salud. Sus contenidos técnicos están basados en evidencia científica y han sido desarrollados y evaluados por profesionales de la nutrición y la salud.

Dietista-nutricionista: Historia de una profesión. Pasado, presente y futuro de la titulación y de la profesión.(https://drive.google.com/file/d/1z9hp8w-lv3gyasml4xuywphpwuh7_r1c/view)
OBJETIVOS DE LA OBRA • Relatar la historia de la titulación y de la profesión: cómo se ha ido fraguando desde sus inicios a través de una formación no universitaria hasta llegar al ámbito universitario y científico. • Explicar la creación de las instituciones que representan oficialmente a las Dietistas-Nutricionistas. • Plasmar en un documento de dónde viene, dónde está y hacia dónde va la profesión. • Explicar las competencias de las Dietistas-Nutricionistas, de los Técnicos Superiores en Dietética y otros profesionales del ámbito de la Nutrición Humana y de la Dietética. • Analizar la ética y el código deontológico por el que se rige la profesión, principios y valores con arreglo a los cuales actúa el profesional. • Reflexionar sobre el presente y el futuro de la profesión. • Extender el conocimiento en la sociedad, en la administración y sus responsables, de la importancia de la Dietista-Nutricionista para mejorar sus políticas sanitarias y el bienestar de las personas, especialmente de los menos favorecidos. • Promover su lectura como documento recomendado en todas las universidades donde se imparta la titulación.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

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 asíncrona, 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 tres sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra antes del examen parcial, y una más 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	Tema 1: Fundamentos de nutrición
CM2	Tema 2: Metabolismo y funciones específicas de los nutrientes. Parte I
CM3	Tema 3: Metabolismo y funciones específicas de los nutrientes. Parte II
CM4	Tema 4: Metabolismo y funciones específicas de los nutrientes. Parte III
CM5	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM6	Tema 5: Balance hídrico, alcohol y compuestos no nutritivos.
CM7	Tema 6: Recomendaciones dietéticas y requerimientos nutricionales
CM8	Tema 7: Balance energético
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.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1. Debate grupal (Foro)	12
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	24
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

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 deberá obtener al menos un 5 en la nota total de la evaluación continua, de lo contrario, deberá acudir a la convocatoria extraordinaria para superarla. Si una pareja de actividades (entrega individual o foro de debate y su defensa) tiene una nota de 5 o superior en la convocatoria ordinaria, dicha nota se conservará en la convocatoria extraordinaria, no pudiéndose volver a entregar por el

estudiante. No se guardan notas de parejas de actividades suspensas.

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 deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua 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 actividades entregadas 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.
- Cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación final de la asignatura
- Si la asignatura tuviera actividad de laboratorio presencial, su asistencia será obligatoria para superar la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo aproximado de 20 días lectivos desde la fecha fin de fecha de entrega, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. 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 a alumno el poder 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 alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud"

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.

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

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%
Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	12
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	24
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:
Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación continua o la prueba de evaluación final, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

Para la convocatoria extraordinaria se guardan las calificaciones de las parejas de actividades de evaluación continua y pruebas de evaluación (parcial y final), superadas por el estudiante (nota superior o igual a 5), no permitiéndose volver a realizarlas.

- 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.
- En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las parejas de actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas.

- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud".

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.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	30%
Pruebas escritas	54,4%
Pruebas orales	12%
Técnicas de observación	3,6%