

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Módulo de Ciencias Básicas	Alimentación y Cultura	1º	1º	6	Obligatoria
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Rafael Giménez Martínez Cristina Samaniego Sánchez Esther Molina Montes 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Correo electrónico: rafaelg@ugr.es , csama@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética. Doble Grado en NHD y CTA.					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Los propios del acceso al Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> Concepto de cultura y conducta alimentaria. El alimento y las funciones socioculturales de la alimentación. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Innovaciones y adaptaciones alimentarias. Cambios en la alimentación humana en las distintas etapas de la historia. Características socio-económicas y demográficas que influyen en la alimentación actual. Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos. Marketing alimentario. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario 					

¹ Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente
 (∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/))



COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

COMPETENCIAS GENERALES

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 Transversales:

- CT1 - Conocer y dominar una lengua extranjera
- CT2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
- CT3 - Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento

Competencias Generales:

- CG1 - 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
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG3 - 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
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG5 - 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
- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
- CG8 - 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
- CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
- CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos



- CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
- 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
- CG14 - 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
- 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
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- 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
- CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población
- CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud
- 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
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
- CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
- CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
- CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
- 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

- CE4: Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE5: Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE6: Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana.



- CE7: 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.
- CE9: Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- CE23: Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE24: Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CE28: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE43: Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE51: Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CE52: Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Ser capaz de conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación.
- Poder explorar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos.
- Entender la importancia que tiene la alimentación en el mantenimiento de la salud y bienestar, así como su relación con la enfermedad.
- Profundizar sobre la influencia de los medios de comunicación en la alimentación actual.
- Comprender y transmitir a la población general conocimientos de salud, fundamentalmente en relación con la alimentación.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Tema 1. INTRODUCCIÓN. Noción y delimitación de la asignatura. La alimentación y la nutrición. El hombre como animal omnívoro. Concepto de cultura y conducta alimentaria.

Tema 2. DIETA Y CULTURA. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Concepto de adaptación. Ejemplos de adaptación alimentaria.

Tema 3. FACTORES QUE CONDICIONAN LA ALIMENTACION. El significado cultural e ideológico de los alimentos. Dieta y género. Diferenciación social y alimentación. Patrones de comensalidad en las distintas culturas. Producción, consumo y comportamiento.

Tema 4. RELIGIÓN Y ALIMENTACIÓN. Alimentos permitidos y prohibidos. Relación entre los alimentos y rituales religiosos. Prácticas y comportamientos alimentarios relacionados con la religión.

Tema 5. FUNCIONES SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACION. Relaciones sociales. Expresión de sentimientos, prestigio, poder o pertenencia a grupo.

Tema 6. BASES HISTÓRICAS DE LA ALIMENTACIÓN I. Principales cambios en la alimentación humana en las distintas etapas de la historia: Prehistoria, Edad Antigua, Edad Media. Causas y consecuencias.

Tema 7. BASES HISTÓRICAS DE LA ALIMENTACIÓN II. Al-Andalus. Repercusión del descubrimiento de América en la alimentación europea y del nuevo mundo. Edad Moderna.

Tema 8. AVANCES CIENTÍFICOS Y LA ALIMENTACION. La revolución industrial. Impacto de los descubrimientos científicos y del desarrollo tecnológico en la alimentación.

Tema 9. LA DIETA MEDITERRÁNEA. Introducción. Marco geográfico. Definición, origen, evolución, características e importancia actual.



Tema 10. ALIMENTACION CONTEMPORÁNEA I. Factores socio-económicos y demográficos que condicionan la alimentación actual. Alimentación e inmigración. El hambre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades.

Tema 11. ALIMENTACIÓN CONTEMPORANEA II. Nuevas tendencias en alimentación. Auge de la restauración colectiva y comida rápida. Interés por la dieta y la salud.

Tema 12. ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS. Introducción. Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos. Concepto de calidad.

Tema 13. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS. Concepto e interés actual. Bases y metodología. Aplicaciones.

Tema 14. TECNICAS DE COMUNICACIÓN. Marketing alimentario. Elementos del marketing. Recursos publicitarios en alimentación. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario

TEMARIO PRÁCTICO:

Trabajos dirigidos de investigación y búsqueda bibliográfica. Los trabajos se realizarán por grupos siguiendo el esquema que se detalla:

o Los alumnos formarán grupos de trabajo de 3 personas máximo. Un alumno de cada grupo enviará un mensaje a los profesores indicando los nombres y apellidos de los integrantes de su grupo. Se establece un plazo máximo para mandar esta información. Aquellos alumnos que no se hayan incorporado a un grupo de trabajo, serán asignados a un grupo por parte de los profesores.

o Propuestas de trabajos: Cada uno de los grupos debe elegir una de las propuestas de trabajo e indicar los integrantes del grupo.

o Si algún grupo quiere realizar un trabajo sobre otro tema no propuesto, debe comunicarlo a los profesores con suficiente antelación para poder planificarlo.

o Realización y exposición del trabajo: Hay que presentar por escrito el trabajo realizado, para que sea supervisado por los profesores, antes del día de su exposición y defensa. La exposición y defensa del mismo se realizará por medio de una presentación en Power Point en un tiempo de unos 30 minutos, un momento de debate y preguntas. Los profesores elegirán el día de la exposición. Todas las presentaciones de los trabajos, quedaran a disposición de todos los alumnos utilizando la plataforma PRADO.

o Día de exposición. A cada uno de los grupos se les asignará un día para la exposición del trabajo (todos los alumnos tienen que asistir de forma obligatoria a la exposición de los trabajos).

Las prácticas son obligatorias. La asistencia y participación contarán para la calificación de la parte de prácticas.

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.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- BENDER, Arnold E., y BENDER, David. A dictionary of food and nutrition. Oxford University Press. 1995.
- CONTRERAS J. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universidad de Barcelona. 1995.
- CONTRERAS J.; García,M.. Alimentación y cultura : perspectivas antropológicas. Ariel, Barcelona. 2005
- CONTRERAS J. Antropología de la alimentación. Eudema Universidad. Madrid, 1993.



- CRUZ, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona. 1991.
- CRUZ, J. Teoría elemental de la gastronomía. Ed Eunsa, 2002.
- DÍAZ MÉNDEZ, C; GÓMEZ BENITO C. Alimentación, consumo y salud. Ed, Fundación La Caixa. Barcelona, 2008.
- FISCHLER C. El (h)omnívoro . El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona, 1995.
- GARCIA BAENA, A. La alimentación en Al-Andalus : cereales y aceite. Sarriá. Málaga, 2008.
- GÓMEZ CANDELA, C. La alimentación en el siglo XXI. CSIC, Madrid, 2009.
- GOODY, J. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Gedisa, 1995.
- GRACIA ARNAIZ, M. La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990). Ed. Centro de Publicaciones. Secretaria General Técnica. Ministerio de Educación y Cultura. 1997.
- GRACIA ARNAIZ, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Ed Ariel, Barcelona. 2002.
- FLÓREZ TASCÓN, F.J. ¿Somos lo que comemos o comemos lo que somos? Alimentación y Antropología. Ed. Universitaria Ramón Areces. Madrid, 2011.
- KARANEK R. E., y MARKS-KAUFMAN, R. Nutrición y comportamiento. Bellaterra, Barcelona. 1994.
- KIPLE, Kenneth F. y ORNELLAS, Kriemhild C. The Cambridge World History of Food. Cambridge University Press. 2000.
- SALAS-SALVADÓ, J; GARCIA LORDA, P. y SANCHEZ, J.M. La alimentación y la nutrición a través de la historia. Ed. Glosa, Barcelona 2005. ■ SASSON A. La alimentación del hombre del mañana. Unesco/Reverté. 1993.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- BELLO GUTIERREZ, J. Calidad de vida, alimentos y salud humana. Ed. Díaz de Santos. Madrid, 2005.
- GRANDE COVIAN, F. La alimentación y la vida. Ed. Areté. Madrid 2000.
- MAPA. Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. MAPA. Madrid, 2004.

ENLACES RECOMENDADOS

Organismos

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN

European Food Safety Authority - EFSA

http://library.jwu.edu/research/websites/food_america.htm.

<http://alicult.wordpress.com/tag/pagina-web/>

www.aesan.msc.es/

www.naos.aesan.msps.es/

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clase magistral participativa.
- Presentación de trabajos en grupo por los alumnos y posterior evaluación.
- Actividades realizadas por los alumnos.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

La evaluación ordinaria se realizará a partir de los exámenes escritos (ensayo y/o test) en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas, las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría, así



como por la asistencia a clase, en los porcentajes que se detallan a continuación: exámenes escritos 70%, trabajos y exposiciones 20%, y asistencia y participación en clase 10%.

Para poder seguir la evaluación continua, y en su extensión, la posibilidad de aplicación en la calificación final el porcentaje por asistencia, es necesario que la misma sea mayor al 75%.

En el caso de los exámenes escritos (parcial y final) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4,5 (sobre 10).

La realización de la parte práctica de la asignatura con el trabajo-exposición, así como la superación del examen correspondiente teórico será requisito indispensable para superar la asignatura. Para el trabajo-exposición se tendrá en consideración el contenido, exposición, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo.

Para aprobar la asignatura es necesario superar las tres partes de la misma que son evaluadas (1ª parte un 45%; 2ª parte un 30% y 3ª parte un 25%)

Para la evaluación extraordinaria no se guardan las calificaciones de los exámenes escritos de la evaluación ordinaria, y el valor del único examen escrito será del 70%. El resto de porcentajes quedan igual a la evaluación ordinaria.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA"

- Se realizará un **examen escrito** (ensayo y/o test) con preguntas de teoría y de las prácticas, con un valor porcentual sobre la calificación final del **70%**.
- **Elaboración de trabajo autónomo** por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura.
Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.
Porcentaje sobre calificación final: 30%.

Se considera obligatoria la realización del trabajo autónomo.

Los estudiantes que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento 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.

ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>

Presenciales exclusivamente con cita previa

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

- Foros y mensajería de PRADO.
- Correo electrónico.
- Google Apps UGR Google Meet



MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases presenciales y clases síncronas en streaming desde el aula con Google Meet.
- Clases de prácticas presenciales en el aula y clases síncronas en streaming con Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

- **Evaluación de los contenidos teóricos:** Se realizarán tres exámenes parciales eliminatorios presenciales o no presenciales por PRADO (la eliminación de cada parcial, es independiente. Si el alumno ha eliminado los tres parciales no tendrá que realizar el examen final; si solo ha eliminado alguno de ellos, el no superado lo realizará en el examen final presencial). Dicha nota de los conocimientos teóricos, computarán con un **70%** en la calificación final, y que podrá incluir una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura
- **Actividades y trabajos dirigidos.**
Descripción: Elaboración de trabajos autónomos grupales por parte del estudiantado sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generados por el alumnado relacionados con la asignatura.
Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo grupal, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.
Porcentaje sobre calificación final: 20%.
- **Participación en clase y/o informes sobre cuestionarios de las clases síncronas en streaming en Google Meet.**
Descripción: Se valorará tanto la participación en clase como la presentación por los estudiantes, en tiempo y forma, de las cuestiones planteadas en las clases síncronas y seguidas en streaming.
Criterios de evaluación: La participación en el aula y el grado de acierto en las respuestas y su presentación en tiempo y forma.
Porcentaje sobre calificación final: 10%.

Convocatoria Extraordinaria

Igual que en Convocatoria Ordinaria, si bien se habilita un plazo entre la publicación de notas de la convocatoria ordinaria y la fecha de examen de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee puede enviar por correo electrónico o por PRADO los contenidos descritos en los apartados 2 y 3 de la convocatoria ordinaria que no hubieran podido ser enviados en el plazo inicialmente establecido.

Evaluación Única Final

Los alumnos, que no puedan realizar (por causas justificadas) la evaluación continua, se someterán a una sola evaluación al Final de Curso consistente:

- **Examen teórico.** Será el mismo que el examen teórico ordinario final correspondiente a la totalidad del temario de la asignatura y será el mismo al que se sometan los alumnos de evaluación continua que no hayan aprobado ningún control, con un valor porcentual sobre la calificación final del **70%**.
- **Actividades y trabajos dirigidos.**



Descripción: Elaboración de trabajo autónomo por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura.
Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.
Porcentaje sobre calificación final: 30%.

Se considera de obligada realización el ítem de calificación 2.

ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

- Foros y mensajería de PRADO.
- Correo electrónico.
- Google Apps UGR Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases síncronas en Google Meet.
- Clases de prácticas/exposición de trabajos síncronas en Google Meet para exposiciones

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

- **Exámenes de PRADO.**
Descripción: Pruebas de tipo ensayo o test de respuesta múltiple sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía docente, con limitación de tiempo para realizar el cuestionario, pregunta por pregunta.
Criterios de evaluación: Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.
Porcentaje sobre calificación final: Todas las pruebas suman un máximo del **60%**.
- **Informes sobre cuestionarios de las clases síncronas en streaming en Google Meet.**
Descripción: Respuestas a los cuestionarios de aprendizaje de cada clase.
Criterios de evaluación: El grado de acierto en las respuestas y su presentación en tiempo y forma.
Porcentaje sobre calificación final: **10%**.
- **Actividades y trabajos dirigidos.**
Descripción: Elaboración de trabajos autónomos grupales por parte del estudiantado sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generados por el alumnado relacionados con la asignatura.
Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo grupal, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.
Porcentaje sobre calificación final: **30%**

Convocatoria Extraordinaria



Igual que en Convocatoria Ordinaria, si bien se habilita un plazo entre la publicación de notas de la convocatoria ordinaria y la fecha de examen de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee puede enviar por correo electrónico o por PRADO los contenidos descritos en los apartados 2 y 3 de la convocatoria ordinaria que no hubieran podido ser enviados en el plazo inicialmente establecido.

Evaluación Única Final

- **Examen de PRADO.**
Descripción: Prueba de tipo ensayo o test de respuesta múltiple sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía, con limitación de tiempo para la respuesta, pregunta por pregunta.
Criterios de evaluación: Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.
Porcentaje sobre calificación final: 70%.
- **Actividades y trabajos dirigidos.**
Descripción: Elaboración de trabajo autónomo por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura.
Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.
Porcentaje sobre calificación final: 30%.

Se considera de obligada realización el ítem de calificación 2

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada

