

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
MEDICINA Y FARMACOLOGÍA	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	4º	2º	6	Obligatoria
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> • Belén García Villanova Ruiz • Eduardo Jesús Guerra Hernández • Herminia López García de la Serrana • Javier Montilla Gómez • Miguel Navarro Alarcón • José Javier Quesada Granados • Ana María Rivas Velasco • María Dolores Ruiz López 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3a planta, Facultad de Farmacia. 958 243869: Dra. Ruiz López. 958 243866: Dra. García Villanova Ruiz. 958 243867: Dres. Guerra Hernández y Montilla Gómez). 958 243868: Dra. López García de la Serrana. 958 249766: Dr. Navarro Alarcón. 958 240756: Dr. Quesada Granados. 958 240759: Dra. Rivas Velasco.		
			Correo electrónico: belenv@ugr.es, ejguerra@ugr.es, herminia@ugr.es, jmont@ugr.es, nalarcon@ugr.es, quesadag@ugr.es, amrivas@ugr.es y mdruiz@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 Farmacia			Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda tener cursadas y aprobadas las siguientes materias: asignaturas: Bioquímica Estructural, Bioquímica Metabólica, y Fisiología Celular y Humana I y Fisiología Celular y Humana II.					

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/))



BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

Nutrición y dietética humana. Aspectos sanitarios y analíticos de los alimentos.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias básicas y generales:

- CG.5- Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.
- CG.9- Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario, con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.
- CG.12- Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
- CG.15- Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.
- CB.1- 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.
- CB.2- 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.
- CB.3- 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.
- CB.4- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB.5- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias transversales

- CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.

Competencias específicas

- CE.37- Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos)
- relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular.
- CE.42- Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia,
- así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.
- CE.43- Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y
- prevención de las enfermedades.
- CE.49- Conocer las técnicas analíticas relacionadas con diagnóstico de laboratorio, tóxicos, alimentos y medioambiente.



OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Al final de la asignatura se espera que el estudiantado se a capaz de:
- Diferenciar los nutrientes, saber sus funciones y las fuentes alimentarias.
- Dominar la composición y valor nutritivo de los alimentos, los requerimientos y recomendaciones nutricionales.
- Saber las características de una dieta equilibrada; las pautas nutricionales en el ciclo vital y las recomendaciones dietéticas en las enfermedades de la sociedad de consumo.
- Demostrar la comprensión de los aspectos higiénicos y el control analítico de los alimentos.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

PROGRAMA TEÓRICO

UNIDAD TEMATICA I: INTRODUCCIÓN

Tema 1. Presentación de la asignatura. Concepto de Nutrición, Bromatología, Dietética, Tecnología de alimentos y Seguridad alimentaria. Papel del farmacéutico en el ámbito de la Nutrición y la Bromatología. (1 hora).

UNIDAD TEMATICA II: NUTRICIÓN

CAPITULO I: Requerimientos energéticos y nutricionales.

Tema 2. Requerimientos energéticos del organismo humano. Componentes del metabolismo energético: Metabolismo basal, termogénesis y actividad física. Métodos de medida. (1 hora).

Tema 3. Los alimentos: fuente de energía, nutrientes y otros componentes bioactivos. Valor energético de los nutrientes. Tablas de Composición y Bases de datos nutricionales. Etiquetado. (2 horas).

Tema 4. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Objetivos nutricionales. Guías alimentarias. Concepto y criterios para establecerlos. Aplicaciones y limitaciones. Dieta equilibrada: Normas y características que rigen el equilibrio nutricional. (2 horas).

CAPITULO II: Nutrientes

Tema 5. Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Lípidos y Proteínas. Funciones y fuentes. Papel en la salud. Recomendaciones dietéticas. (3 horas).

Tema 6. Macroelementos y microelementos. Importancia actual. Funciones y fuentes. Recomendaciones dietéticas. (2 horas).

Tema 7. Agua: importancia nutricional. Balance hídrico. Necesidades y fuentes. (1 hora).

UNIDAD TEMATICA III: ASPECTOS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

CAPITULO III. Legislación Alimentaría

Tema 8. Legislación alimentaria. Legislación española sobre alimentos: Reglamentaciones técnico sanitarias, normas generales de calidad y métodos oficiales de análisis. Legislación alimentaria en la Unión Europea. Organismos internacionales: FAO/OMS (Codex alimentarius mundi). (1 hora).

CAPITULO IV: Aditivos alimentarios

Tema 9. Concepto de aditivo alimentario. Auxiliares tecnológicos. Criterios de seguridad. Clasificación y funciones.



CAPITULO V. Higiene Alimentaria

Tema 10. Alteraciones de los alimentos. Concepto de alteración, vida útil y caducidad. Alteraciones de tipo físico. Alteraciones microbiológicas. Factores que las regulan. Repercusiones sobre la calidad y seguridad alimentaria (1 hora).

Tema 11. Alteraciones de los alimentos. Alteraciones de tipo químico y bioquímico. Factores que las regulan. Prevención. Repercusiones sobre la calidad y seguridad alimentaria (1 hora).

Tema 12. Conservación de alimentos: Principios generales. Métodos físicos de conservación: Asepsia, filtración, atmosferas protectoras, altas y bajas temperaturas. Desecación, deshidratación y liofilización. Radiaciones ionizantes. Aplicaciones. (2 horas).

Tema 13. Conservación de alimentos: Métodos que afectan a las propiedades sensoriales: Salazón, ahumado, encurtido, escabechado, adicción de azúcar y alcohol. Aditivos (conservadores químicos). (1 hora).

Tema 14. Concepto de peligro y riesgo alimentario: Clasificación de los peligros asociados al consumo de alimentos. Peligros biológicos, químicos y físicos. Control sanitario: Planes generales de Higiene (PGH). Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). (1 hora).

UNIDAD TEMATICA IV: GRUPOS DE ALIMENTOS

CAPITULO VI: Alimentos proteicos

Tema 15. Carne y derivados cárnicos. Composición química e importancia nutricional. (2 horas).

Tema 16. Pescados y Mariscos. Composición química e importancia nutricional. (1 hora).

Tema 17. Huevos y Ovoproductos. Estructura. Composición química e importancia nutricional. (1 hora).

Tema 18. Leche y derivados lácteos. Clasificación. Composición química e importancia nutricional. (3 horas).

CAPITULO VII: Alimentos lipídicos

Tema 19. Grasas animales. Nata, mantequilla y otras grasas animales. Composición química e importancia nutricional. (1 hora).

Tema 20. Grasas vegetales. Aceite de oliva y aceites de semillas. Grasas modificadas: margarina. Composición química e importancia nutricional. (2 horas).

CAPITULO VIII: Alimentos hidrocarbonados

Tema 21. Cereales. Estructura, composición y valor nutritivo. Derivados de las harinas. Pan y pastas alimenticias. Composición química e importancia nutricional. Implicaciones nutricionales de otros derivados de cereales. (2 horas).

Tema 22. Leguminosas: clasificación, Composición química e importancia nutricional. (1 hora).

Tema 23. Hortalizas, verduras y Frutas. Clasificación. Preparados comerciales. Composición química e importancia nutricional. (1 hora).

Tema 24. Frutos secos. Composición química e importancia nutricional. (1 hora).

CAPITULO IX: Otros Alimentos

Tema 25. Bebidas no alcohólicas y Alimentos estimulantes. Clasificación, Composición química e importancia nutricional. (1 hora).

Tema 26. Bebidas alcohólicas: Vinos: Definición, composición y clasificación. Cerveza: Definición, tipos y composición. Otras bebidas alcohólicas: Sidra, aguardientes y licores. Implicaciones nutricionales del consumo de bebidas alcohólicas. (1 hora).

UNIDAD TEMATICA V: DIETÉTICA

Tema 27. Concepto de Dietética. Nutrición humana en períodos del ciclo vital: nutrición durante la gestación y lactancia. Nutrición en el primer año de vida. Cambios fisiológicos y necesidades nutricionales. Necesidades de energía y nutrientes. Grupos de alimentos recomendados. (2 horas).



Tema 28. Nutrición en la infancia y adolescencia. Cambios fisiológicos y necesidades nutricionales de los niños de corta edad (preescolares), escolares y adolescentes. Alimentos recomendados. (1 hora).

Tema 29. Nutrición en población mayor. Concepto de envejecimiento. Cambios fisiológicos relacionados con la nutrición. Necesidades nutricionales. Alimentos recomendados. (1 hora).

Tema 30. Dieta y Prevención de enfermedades crónicas. La dieta como causa de protección: sobrepeso y obesidad, diabetes, enfermedad cardiovascular, cáncer. Alimentación y osteoporosis. Pautas y consejos alimentarios. (1 hora).

SEMINARIOS

Primer Seminario: Etiquetado. Propiedades nutricionales y saludables de los alimentos.

Segundo Seminario: Enfermedades de la sociedad de consumo. La dieta como factor de protección: sobrepeso y obesidad, diabetes, enfermedad cardiovascular, cáncer. Alimentación y osteoporosis. Pautas y consejos alimentarios.

PROGRAMA PRÁCTICO

NUTRICIÓN y DIETÉTICA

Práctica 1. Cálculo del metabolismo basal y necesidades energéticas totales.

Práctica 2. Cálculo del perfil calórico de una dieta e índices de calidad.

Práctica 3. Uso de las tablas de composición de alimentos y energía de las bebidas alcohólicas.

Práctica 4. Información nutricional del etiquetado de los alimentos. Concepto de ración alimentaria.

Práctica 5. Pirámide nutricional. Ingestas de referencia. Objetivos nutricionales.

Práctica 6. Registro y valoración de una dieta (recordatorio de 24 h). Evaluación del estado nutricional.

BROMATOLOGÍA

Práctica 1. Introducción. Análisis de alimentos. Breve clasificación y utilidad.

Práctica 2. Bebidas: Determinación del grado Brix de zumos.

Práctica 3. Aceites: índice de refracción, índice de peróxidos y grado de acidez.

Práctica 4. Leche: densidad, acidez y enzimas (peroxidasa y fosfatasa alcalina).

Práctica 5. Harinas: humedad y gluten.

Práctica 6. Grasas comestibles: extracción de grasa en alimentos y determinación de ácidos grasos por CGL.

Práctica 7. Bebidas alcohólicas: Grado alcohólico. Conservadores: sulfitos.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

NUTRICION Y DIETETICA

- ASTIASARAN I, LACERAS B, ARIÑO A, MARTINEZ A (2003). Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria. Díaz de Santos. Madrid.
- BELLIDO GUERRERO D, DE LUÍS ROMÁN DA (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- CERVERA P, CLAPÉS J, RIGOLFAS R (2004). Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad). 4a edición, Ed. Interamericana McGraw-Hill. México.
- CESNID (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- GIBNEY MJ, KOK FRANS J, VOSTER HESTER H (2005). Introducción a la nutrición humana. Ed. Acribia, Madrid.
- GIL A (2010). Tratado de Nutrición (4 tomos). Ed. Panamericana. Madrid.
- GIL A (2017). Tratado de Nutrición (5 tomos). Ed. Panamericana. Madrid
- MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S (2009). 12a ed. Krause Dietoterapia, Ed. Elsevier, SL Barcelona.



- MATAIX VERDU J (2009). Nutrición y alimentación humana (2 tomos). Ed. Ergon. Madrid.
- NAVARRO ALARCÓN M, OLIVERAS LÓPEZ MJ, LÓPEZ GARCÍA DE LA SERRANA, H (2018). Nutrición y bromatología. Editorial Técnica Avicem. Granada.

BROMATOLOGIA

- ASTIASARAN I, MARTÍNEZ J (2000). Alimentos: Composición y propiedades. Ed. McGraw-Hill. Interamericana. Madrid.
- BARROS C (Recopilador) (1997). Legislación Alimentaria. Alimentaria. Madrid. 1976- Actualizado con CD.
- BELITZ HD, GROSCH W (1997). Química de los Alimentos. 2a Edición. Ed. Acribia. Zaragoza. (la 3a edición en lengua inglesa está publicada en 2004).
- BELLO J (2000). Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- LEGISLACIÓN ALIMENTARIA. Código alimentario español y disposiciones complementarias (2006). Ed Tecnos. Madrid.
- FENNEMA OR (2000). Química de los alimentos. 2a ed. Ed. Acribia. Zaragoza.
- FORSYTHE SJ, HAYES PR (2002) Higiene de los Alimentos, Microbiología y HACCP. 2a Ed. Acribia, Zaragoza.
- GIL A, RUIZ MD (2010). Tratado de Nutrición. TOMO II. Composición y Calidad Nutritiva. Ed. Panamericana. Madrid.
- GIL A, RUIZ MD (2017). Tratado de Nutrición. TOMO III. Composición y Calidad Nutritiva. Ed. Panamericana. Madrid
- BADÍ DERGAL S (2006). Química de los alimentos, 4a ed. Ed. Pearson, México.
- BALTES W (2007). Química de los alimentos, 5a ed. Ed. Acribia S.A. Zaragoza.
- BELITZ HD, GROSCH W, SCHIEBERLE P (2012). Química de los alimentos, 4th ed. Ed. Springer-Verlag. Leipzig.
- RODRÍGUEZ RIVER VM, SIMÓN MAGRO E (2008). Bases de la alimentación humana. Ed. Netbiblo, S.L. La Coruña.
- QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS, 3a Edición. DAMODARAN S., PARKIN K. L., FENNEMA, O. R. Editorial Acribia, S. A. Zaragoza 2008.
- NAVARRO ALARCÓN M, OLIVERAS LÓPEZ MJ, LÓPEZ GARCÍA DE LA SERRANA, H (2018). Nutrición y bromatología. Editorial Técnica Avicem. Granada.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

NUTRICION Y DIETETICA

- MARTINEZ JA (2004). Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Madrid.
- MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO (1995). Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.
- MUÑOZ M, ARANCETA J, GARCIA-JALON I (2004). Nutrición aplicada y dietoterapia, 2a ed. Ed. Eunsa. Pamplona.
- REQUEJO A, ORTEGA RM (2000). Nutriguia. Manual de Nutrición clínica en atención primaria. Ed. Complutense. Madrid.
- SALAS-SALVADO J, BONADA A, TRALLERO R, SALÓME, BURGOS R (2008). Nutrición y Dietética Clínica. 2a ed. Ed. Masson. Barcelona.
- SENC (2004). Guías de la alimentación saludable. Edita Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Madrid.
- SERRA MAJEN L, ARANCETA J (2006). Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones, 2a ed. Ed. Masson, Madrid
- SHILS ME, OLSON JA, SHIKE M (2002). Nutrición en Salud y Enfermedad. 9a ed. (2 tomos). McGraw-Hill. México.



- SORIANO DEL CASTILLO JM (2006). Nutrición básica humana. Ed Universidad de Valencia.
- VAZQUEZ C, DE COS AI, LOPEZ NOMDEDEU C (2005). Alimentación y nutrición. Manual Teórico-Práctico, 2a ed. Díaz de Santos, Madrid.
- WARDLAW GM (2008). Perspectivas sobre Nutrición, Ed. Paidotribo, Badalona.
- VILLALÓN MIR M, NAVARRO ALARCÓN M (2018). Consejo nutricional y calidad de la dieta en la menopausia. Salud y farmacia. Editorial Académica Española, Mauritius.

BROMATOLOGIA

- FEHLEABER K (1998). Higiene Veterinaria De Los Alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.XXXX.
- ORDOÑEZ JA (ed) (1998). Tecnología de los alimentos (2 tomos). Ed. Síntesis. Madrid.
- POTTER NN, HOTCHKISS JH (1999). Ciencia de los Alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- PRIMO YUFERA E (1998). Química de los Alimentos. Ed. Síntesis. Madrid.
- ROBINSON DS (1991). Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- VOLLMER G, JOOS G, SCHENKER D, STURM W, VREDEN N. (1999). Elementos de Bromatología descriptiva. Ed. Acribia. Zaragoza.
- WONG DWS (1994). Química de los alimentos. Mecanismos y teoría. Ed. Acribia. Zaragoza.
- CAMEAN AM, REPETTO M (2006). Toxicología alimentaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.

ENLACES RECOMENDADOS

- Ingestas Dietéticas de Referencia (DRIs): http://fnic.nal.usda.gov/nal_display/index.php?info_center=4&tax_level=1
- Organización de Naciones Unidas para la agricultura y alimentación. http://www.fao.org/index_es.htm
- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición: www.aecosan.msc.es
- Federación española de sociedades de nutrición, alimentación y dietética. <http://www.fesnad.org/>
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino: <http://www.marm.es/>

METODOLOGÍA DOCENTE

- Lección magistral/expositiva.
- Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
- Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- Prácticas de laboratorio y/o clínicas y/o oficinas de Farmacia.
- Seminarios.
- Realización de trabajos en grupo.
- Realización de trabajos individuales.
- Tutorías.
- Participación en plataformas docentes.

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

Evaluación Parcialmente Continua

Evaluación de los conocimientos teóricos. Se realizará un control eliminatorio a partir de 6.5 y un examen final que computará el 70% de la calificación final (la asistencia mínima para poder presentarse al control es de un 60 %). El examen teórico puede constar de preguntas tipo test, cortas y/o preguntas de desarrollo sobre el contenido del temario teórico y lo tratado en seminarios o trabajos autónomos. El control eliminado no se guardará para la siguiente convocatoria.



Evaluación de seminarios y trabajos autónomos. Son obligatorios y supone un 10% de la nota final.

Evaluación de los conocimientos prácticos. Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas (1,5 créditos presenciales) y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizado el trabajo autónomo.

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”

Evaluación Única Final

Atendiendo a la normativa de “**Evaluación y calificación de los estudiantes**” de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única final cuya solicitud se dirigirá al Director del departamento en las 2 semanas posteriores a partir de la fecha de la matriculación del alumno en la asignatura. Constará de una parte teórica (70% de la calificación final) y una parte práctica (30% de la calificación final). Para superar la asignatura el alumno deberá haber aprobado ambas partes. El examen teórico incluirá preguntas de desarrollo y/o cortas del temario recogido en la guía docente de la asignatura. El examen práctico constará de una parte práctica, a realizar en el laboratorio de prácticas del departamento en los días siguientes a la realización del examen teórico, y consistirá en el desarrollo de una práctica completa de las recogidas en el guión de prácticas (70% de la calificación de las prácticas) mas una parte teórica adicional de las prácticas restantes recogidas en el guión referido (30% de la calificación de las prácticas).

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes.

ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

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>

Según indique cada profesor las herramientas a utilizar serán:

- Foros específicos en PRADO (teoría y prácticas)
 - Videoconferencias mediante Google meet
 - Mensajes individualizados a través de Prado.
 - Correo electrónico de plataformas o personal
- Solicitar previamente cita a través de correo electrónico al profesor

Las tutorías serán preferentemente presenciales

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

Temario Teórico: Sin adaptación

Entrega de trabajos a través de Prado y correo electrónico, según lo indicado por el profesor de cada grupo

Temario Práctico: mismo programa de prácticas, parte de las practicas serán virtuales y habrá dos días presenciales en el laboratorio. Algunos procedimientos experimentales se podrán presentar en videos disponibles



para la asignatura en la web del Departamento. Se empleará para aclaración y debate de las practicas el foro **Actividades** realización de actividades obligatorias durante el curso que se programaran al inicio del por cada profesor.

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

Convocatoria Ordinaria

Examen teórico

Descripción: Prueba de tipo cuestionario según indique el profesor (tipo test, ensayo, pregunta corta, verdadero o falso) sobre contenidos de los Temas de teoría de la Guía docente.

Criterios de evaluación:

Porcentaje sobre calificación final: 70 %

- **Examen de Prácticas (copiar lo que pone para el escenario normal)**

Porcentaje sobre calificación final: 15 %

Actividades y trabajos dirigidos

Descripción: Elaboración de trabajos autónomos por parte del estudiante sobre los contenidos de la parte teórica de la guía docente (ver guía docente).

Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía y contenido del informe, así como la adecuación al formato establecido.

Porcentaje sobre calificación final: 15 %

- La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizadas las actividades y trabajo autonomo

Convocatoria Extraordinaria

Con objeto de cumplir la vigente *Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la UGR* en su artículo 19 (posibilidad de obtener el 100% de la calificación final), **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 en la Plataforma Prado nuevamente los contenidos descritos en los apartados 2 y 3 de la convocatoria ordinaria.** Se mantiene el apartado 1 descrito en la convocatoria ordinaria (Examen de Prado).

Evaluación Única Final

Porcentaje sobre calificación final de teoría: 70 %

Porcentaje sobre calificación final de práctica: 30 %

ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO
(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL
(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS⁽¹⁾

Según indique cada profesor las herramientas a utilizar serán:

- Foros específicos en PRADO (teoría y prácticas)
- Videoconferencias mediante Google meet



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

- Mensajes individualizados a través de Prado.
- Correo electrónico de plataformas o personal Solicitar previamente cita a través de correo electrónico al profesor y se realizará a través de correo y foros de las plataformas prado, correo institucional y comunicación google-meet.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- **Temario Teórico:** Sin adaptación. En este caso los temas se imparten de forma virtual o telemática al alumnado. Se pueden emplear recursos como google-meet, google-drive. Uso de la plataforma Prado para facilitar las ayudas pedagógicas de teoría.
- **Temario Práctico:** Sin adaptación, pero la impartición será de forma síncrona a través de Google-meet o Google-Drive. Se les facilitará un guión de prácticas que estará alojado en La plataforma Prado.
- **Actividades** realización de actividades obligatorias durante el curso que se programaran al inicio del curso por cada profesor. Se utilizará la plataforma Prado para el depósito de los trabajos, pudiendo recurrirse también a la plataforma Google- Drive para grabar su exposición

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

Convocatoria Ordinaria

Examen teórico en la plataforma Prado Examen

Descripción: Prueba de tipo cuestionario según indique el profesor (tipo test, ensayo, pregunta corta, verdadero o falso) sobre contenidos de los Temas de teoría de la Guía docente.

Criterios de evaluación:

*Porcentaje sobre calificación final: 65 -70%**

- **Examen de Prácticas** *Porcentaje sobre calificación final: 15 %*

- **Actividades y trabajo autónomo**

*Porcentaje sobre calificación final: 15 - 20%**

*Para los grupos que han realizado un mayor número de actividades y trabajos podrá modificarse el %

Convocatoria Extraordinaria

Con objeto de cumplir la vigente *Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la UGR* en su artículo 19 (posibilidad de obtener el 100% de la calificación final), **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 en la Plataforma Prado nuevamente los contenidos descritos en los apartados 2 y 3 de la convocatoria ordinaria.** Se mantiene el apartado 1 descrito en la convocatoria ordinaria (Examen de Prado).

Evaluación Única Final

Examen teórico en la plataforma Prado Examen

Descripción: Prueba de tipo cuestionario según indique el profesor (tipo test, ensayo, pregunta corta, verdadero o falso) sobre contenidos de los Temas de teoría de la Guía docente.

Criterios de evaluación:

Porcentaje sobre calificación final: 70%

- **Examen de Prácticas** *Porcentaje sobre calificación final: 30%*



INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

Firma (1): MIGUEL MARISCAL ARCAS
En calidad de: Secretario/a de Departamento



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 11

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es



Este documento firmado digitalmente puede verificarse en <https://sede.ugr.es/verifirma/>
Código seguro de verificación (CSV): 266EE3388775D18BC6C89A68C203033F

08/07/2020
Pág. 11 de 11