

Curso Académico 2017-2018

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (Aprobada Consejo Departamento Ordinario 28 de junio de 2017)

ALIMENTACION Y CULTURA

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Módulo de Ciencias Básicas	ALIMENTACION Y CULTURA	1º	1º	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none">Rafael Giménez MartínezJosé Ángel Rufián HenaresCristina Samaniego Sánchez			Dpto: Nutrición y Bromatología. 3ª planta, Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja S/N, 18071-Granada; Despacho nº 1 y nº 2 Correo electrónico: rafaelg@ugr.es, rufian@ugr.es y csama@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Martes Jueves y Viernes, de 8:30 a 11:30 horas (Profesor R. Giménez) Martes y Jueves de 9:30 a 12:30 horas (Profesor J.A. Rufian) Martes, Miércoles y Jueves de 9:30 a 11:30 horas (Profesora C. Samaniego) http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Antropología, Enfermería, Terapia Ocupacional, Farmacia.		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
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.					



ugr | Universidad de Granada

Página 1

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:06:04 Página: 1 / 10



c0EkoZeCdKiSJLbEb6nEXn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

- 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.

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



ugr | Universidad
de Granada

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:06:04 Página: 2 / 10



c0EkoZeCdKiSJLbEb6nEXn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

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



Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:06:04 Página: 5 / 10



c0EkoZeCdKiSJLbEb6nEXn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

publicitarios en alimentación. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario

TEMARIO PRÁCTICO:

- Práctica 1.- Proyección de videos relacionados con los aspectos socio-culturales de la alimentación. Debate sobre los mismos. Respuesta a un cuestionario.
- Práctica 2.- Lectura y comentario de libros o artículos de interés. Puesta en común.
- Práctica 3.- La alimentación en el cine y en la literatura. Análisis de secuencias de películas y de libros en el que se muestren diferentes aspectos culturales, ideológicos, religiosos o sociales relacionados con la alimentación.
- Práctica 4.- El marketing y la publicidad en el sector de la alimentación. Búsqueda de reclamos publicitarios: Análisis de mensajes y estrategias.
- Práctica 5.- Trabajos dirigidos de investigación y búsqueda bibliográfica. Los trabajos se realizarán por grupos siguiendo el esquema que se detalla:
 - Los alumnos formarán grupos de trabajo de 3 personas máximo. Un alumno de cada grupo enviará un mensaje a las profesoras 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.
 - Propuestas de trabajos: Cada uno de los grupos debe elegir una de las propuestas de trabajo e indicar los integrantes del grupo.
 - Si algún grupo quiere realizar un trabajo sobre otro tema no propuesto, debe comunicarlo a los profesores con suficiente antelación para poder planificarlo.
 - 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 SWAD..
 - 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.

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,



ugr | Universidad
de Granada

Página 6

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:06:04 Página: 6 / 10



c0EkoZeCdKiSJLbEb6nEXn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

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)omnivoros . *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.
- KIPPLE, 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

- 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

Para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje se llevarán a cabo distintas acciones formativas que permitirán al alumnado adquirir las competencias programadas:

- Clases teóricas, a través de las cuales se asegura que el alumnado desarrollará fundamentalmente competencias conceptuales, de gran importancia para motivar al alumnado a la reflexión, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y formarle una mentalidad crítica.
- Clases prácticas, cuyo propósito es desarrollar en el alumnado las competencias cognitivas y procedimentales de la materia. Consistirán en la resolución de problemas o casos prácticos y en el desarrollo y exposición de los trabajos dirigidos por el profesor.
- Tutorías, a través de las cuales se orientará el trabajo autónomo y grupal del alumnado, se



ugr | Universidad
de Granada

Página 7

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:06:04 Página: 7 / 10



c0EkoZeCdKiSJLbEb6nEXn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

profundizará en distintos aspectos de la materia y se orientará la formación académica-integral del estudiante.

- Seminarios, trabajos en grupo y trabajo individual del alumnado, revertirán en el desarrollo de competencias genéricas y actitudinales que impregnan todo el proceso de enseñanza aprendizaje.

Las actividades presenciales (clases teóricas y prácticas, tutorías, seminarios) no podrán superar el 40% de la dedicación del alumno. El proceso de enseñanza y aprendizaje será un proceso activo y significativo. Los debates suscitados en clases, en seminarios y trabajos en grupo, permitirá al alumnado ser activo y protagonista de su propio proceso de aprendizaje. La diversidad de materias deberá desarrollar una visión multidisciplinar y dotarles de competencias cognitivas e instrumentales.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)					Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)				
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1	1	2	-	-	-	-	-	3	-		
Semana 2	2	3	-	-	-	-	-	4.5	-		
Semana 3	3	2	-	-	-	-	1	3	1.5		
Semana 4	3-4	2	-	1	-	1	-	4.5	-		
Semana 5	5-6	3	-	-	-	-	-	4.5	-		
Semana 6	6-7	3	-	-	-	-	1	3	1.5		
Semana 7	7	3	-	-	-	-	-	4.5	-		
Semana 8	8-9	2	-	1	-	1	-	4.5	-		
Semana 9	9-10	3	-	-	2	-	1	4.5	1.5		
Semana 10	10	3	-	-	-	-	-	4.5	-		
Semana 11	11	3	-	-	-	-	-	3	-		
Semana 12	12	2	-	1	-	1	1	4.5	1.5		
Semana 13	12-13	3	-	-	-	-	-	3	1.5		
Semana 14	13	3	15	-	-	-	-	4.5	-		



Semana 15	14	2	-	1	-	-	1	3	1.5	
Semana 16	14	2	-	1	2	1	-	3	1.5	
Total horas	14	41	15	5	4	4	5	61.5	10.5	

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

Criterios de Evaluación

- La calificación de la asignatura se obtendría considerando que el examen teórico supondrá un 70% de la nota final, 20% para las de prácticas y para el trabajo personal del alumno y 10% asistencia a clase.
- La evaluación de los conocimientos teóricos del temario de la asignatura consistirá en exámenes parciales eliminatorios y un examen final de la parte teórica. En el caso de los exámenes escritos (parciales y finales) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4,5 (sobre 10).
- Trabajo autónomo. Este trabajo consistirá en profundizar sobre temas del programa, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, así como la búsqueda de información y revisión bibliográfica. La exposición se realizará en las sesiones correspondientes, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes.
- La asistencia a las clases presenciales será obligatoria y se exigirá un mínimo del 75% de la totalidad.
- La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura
 - Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:
 - ◆ El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas (15 % de la calificación final de estas prácticas).
 - ◆ La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica (15% de calificación final de estas prácticas).
 - ◆ Calificación del trabajo en grupo en base a sus objetivos, contenidos, revisión bibliográfica y exposición (70% de calificación final de estas prácticas).
- Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las tres partes de la misma que son evaluadas (examen teórico, examen practico y trabajo)

Técnicas de evaluación

- La evaluación será sumativa y formativa:
 - Sumativa: Tipo de evaluación del aprendizaje basada en los resultados obtenidos por los alumnos. El efecto inmediato de esta evaluación es el reconocimiento del nivel alcanzado en esta asignatura.
 - Formativa: Tiene como finalidad además de conocer los resultados obtenidos, valorar los procesos y las realizaciones que han conducido hasta esos resultados. La evaluación formativa o de proceso esta destinada a mejorar el tipo de enseñanza que se ha ofrecido a los alumnos, y ayuda por tanto a mejorar la intervención en el futuro.

Evaluación única final

- Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas desde la matriculación del alumno en la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

INFORMACIÓN ADICIONAL



ugr | Universidad
de Granada

Página 9

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:06:04 Página: 9 / 10



c0EkoZeCdKiSJLbEb6nEXn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

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



ugr | Universidad
de Granada

Página 10

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:06:04 Página: 10 / 10



c0EkoZeCdKiSJLbEb6nEXn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.