

ADENDA DE LA GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA NUTRICIÓN Y SALUD

Curso 2019-2020

(Fecha de aprobación de la adenda por Junta de Dirección: 27/04/2020)

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		FISIOTERAPIA			
MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
OPTATIVIDAD	NUTRICIÓN Y SALUD	2º	2º	6	Optativa

ATENCIÓN TUTORIAL	
Prof. Rafael Giménez Martínez Prof. Miguel Mariscal Arcas	HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial) <ul style="list-style-type: none">• Correo electrónico (rafaelg@ugr.es ; marical@ugr.es)• Plataforma PRADO.• Aplicación Google meet o Zoom - De forma virtual, sin horario definido. - Se recomienda solicitar cita previa por correo electrónico para evitar solapamiento de actividades https://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1920.pdf
ADAPTACIÓN DEL TEMARIO TEÓRICO Y PRÁCTICO (Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)	
<ul style="list-style-type: none">• No procede. El temario teórico y práctico continuarán impartándose	
MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE (Actividades formativas indicando herramientas para el desarrollo de la docencia no presencial, si procede)	
DOCENCIA TEÓRICA - La mitad de la asignatura se ha impartido presencialmente antes de producirse el confinamiento. - La otra mitad de la asignatura se imparte empleando como apoyo fundamental PRADO y las herramientas de las que dispone la plataforma. Se seguirá el temario y el horario establecido en el POD del curso 2019-20. - Las clases: *El material para clase se facilitará a los estudiantes en el mismo horario previsto para el curso	



académico 2019-2020. Igualmente se plantearán una serie de cuestiones y actividades que los estudiantes deberán de remitir al profesor dentro del plazo indicado.

* Se establecerán sesiones on-line por temas para aclaración de dudas y preguntas por parte del estudiantado.

* FORO de debate, donde el estudiantado, podrá presentar todas aquellas dudas, temas de debate, etc. que crea conveniente, de una manera ordenada y abierto durante el tiempo que dure el tema.

DOCENCIA PRÁCTICA

- Más de la mitad de las prácticas de la asignatura, se han impartido antes de la suspensión de la actividad docente presencial.

- Para el resto de la formación práctica, se seguirá el mismo procedimiento detallado anteriormente para el desarrollo de la parte teórica

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

(Herramientas alternativas de evaluación no presencial, indicando instrumentos, criterios de evaluación y porcentajes sobre la calificación final)

ADAPTACIÓN DE EVALUACIÓN

A.1. Evaluación del trabajo autónomo y actividades voluntarias

* Se tendrán en cuenta las actividades y aportaciones de los estudiantes antes del periodo de confinamiento.

* Los estudiantes resolverán las cuestiones, tareas y actividades propuestas por el profesor durante el desarrollo del programa teórico, enviándolas para su corrección en el plazo establecido por el profesor. Para ello se empleará preferentemente la Plataforma de Recursos de Apoyo a la docencia (PRADO).

A.2. Adaptación para la evaluación de la parte teórica

Para la evaluación del temario de teoría, se empleará como herramienta telemática cuestionarios en PRADO. Dichos cuestionarios podrán combinar preguntas tipo test de opción múltiple o de verdadero/falso. El número total de preguntas podrá ser variable, con respuesta inmediata y con retroalimentación diferida, se permitirá saber al estudiante la puntuación obtenida al finalizar la prueba. Se configurará el examen para que las preguntas se respondan secuencialmente. Se controlará la temporalización del cuestionario y se establecerá un tiempo límite para cada pregunta.

Tras la publicación de las calificaciones, se dará un periodo de tiempo suficiente para la revisión de exámenes y notas mediante entrevista on-line personal o correo electrónico en su defecto. Si durante o antes de la realización de la prueba cualquier estudiante tiene problemas en la conexión, podrá realizarse de forma oral personal por medio de Google Meet.



A.3. Adaptación para la evaluación de la parte práctica

* Más de la mitad del temario práctico, se ha impartido antes de la suspensión de la docencia presencial, lo que ha permitido hacer un control estricto de la asistencia, así como la evaluación de las prácticas desarrolladas.

* El resto de la formación práctica se desarrollará de forma virtual y los estudiantes serán evaluados en base a las actividades propuestas por el profesor y que deberán de entregar en el plazo establecido.

B. Adaptación porcentajes de evaluación final:

- **Calificación de la parte de Teoría:** Supondrá en **50% de la calificación final**
- **Trabajo Autónomo** del estudiante y actividades desarrolladas por los estudiantes: Supondrá en **30% de la calificación final**
- **Calificación de las Prácticas:** Supondrá en **20% de la calificación final**

Convocatoria Ordinaria

Evaluación Virtual:

- **Evaluación de los contenidos teóricos (50%):** Según se especifica en el apartado anterior de evaluación. Si se estima oportuno, podrán hacerse dos exámenes que se corresponden con las partes impartidas por cada uno de los profesores.
- **Trabajo autónomo, y realización de actividades (30%).** Que consistirán:
 - A.** En un trabajo bibliográfico para profundizar sobre temas del programa, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, para ser dirigido. Los estudiantes pueden contactar con el profesor para resolver las dudas planteadas. Esto se hará a través del correo personal o de PRADO. Se podrán hacer las exposiciones empleando Google meet.
 - B.** Entrega, presentación y asistencia de las actividades propuestas por el profesor relacionadas con el desarrollo diario del temario, por medio de la Plataforma PRADO.
- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura (20%):** La mitad de las prácticas ya se han impartido y calificado. La otra mitad se evaluará entregando las actividades propuestas por el profesor.

Convocatoria Extraordinaria



- **Evaluación de los contenidos teóricos (50%)**: Según se especifica en apartados anteriores de evaluación.
- **Trabajo autónomo y realización de actividades (30%)**. Se consistirán
El estudiante deberá de desarrollar un trabajo bibliográfico para profundizar en alguno de los temas abordados en la asignatura y que tengan un interés actual. Deberá de ser entregado a los profesores a través del correo personal o de PRADO. Se podrá hacer la exposiciones empleado Google meet. Aquellos estudiantes que hayan realizado actividades, trabajo autónomo y una asistencia activa, le será tenido en cuenta.
- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura (20%)**:
Si el estudiante ha superado la parte práctica, se le tendrá en cuenta la calificación previa. En el caso de que no haya realizado las prácticas, la evaluación de estas se llevará a cabo mediante la resolución de cuestiones y casos prácticos.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL NO PRESENCIAL

(Herramientas alternativas de evaluación no presencial, indicando instrumentos, criterios de evaluación y porcentajes sobre la calificación final)

- **Evaluación de los contenidos teóricos (50%)**: Según se especifica en apartados anteriores de evaluación.
- **Trabajo autónomo y realización de actividades (30 %)**. Que consistirán:
El estudiante deberá de desarrollar un trabajo bibliográfico para profundizar en alguno de los temas abordados en la asignatura y que tengan un interés actual. Deberá de ser entregado a los profesores a través del correo personal o de PRADO. Se podrá hacer la exposiciones empleado Google meet.
- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura (20%)**:
Mediante la resolución de cuestiones y casos prácticos

RECURSOS Y ENLACES RECOMENDADOS PARA EL APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

(Alternativas a la bibliografía fundamental y complementaria recogidas en la Guía Docente)

RECURSOS:

- Guía Docente original: Recursos bibliográficos on-line
<https://www.ugr.es/~nutricion/pdf/guias-19/gfisisio/NUS19-20.pdf>
https://farmacia.ugr.es/cont_nobanners.php?sec=0&pag=19
- Página web del departamento de Nutrición y Bromatología: Enlaces de interés
<https://www.ugr.es/~nutricion/enlaces.php>
- Biblioteca de la UGR
<https://biblioteca.ugr.es/>

ENLACES:

Organismos Oficiales



http://europa.eu.int/index_es.htm. Página Oficial de la Unión Europea (en español) donde se puede encontrar desde datos estadísticos a campañas alimentarias y de seguridad. Así como el servidor de legislación (Eurolex).
<http://mapya.es/>. Página Oficial del Mº de Agricultura pesca y Alimentación. Gran cantidad de información incluida toda la normativa, características, etc. D los productos con Denominación de calidad.
<http://www.ine.es>. Página del Instituto Nacional de Estadística. En el apartado de enlaces aparecen casi todos los organismos oficiales regionales nacionales e internacionales.
<http://www.consumo-inc.es/home/home.htm>. Instituto Nacional del Consumo. Con guías y manuales de Consumo y gran información de Seguridad Alimentaria.
<http://www.seguridadalimentaria.org>
<http://www.fao.org>. Página Oficial de la FAO con bastante información en español. Incluye amplios informes y monografías del Codees Alimentario Mundis.
<http://www.fns.usda.gov/fns/>. Página oficial de Nutrición de la USDA americana.

Organismos Profesionales

<http://www.cytali.org/tiki/tiki-index.php>. Página que incluye la línea de distribución sobre Alimentación del CSIC. Aparece información muy interesante sobre la Licenciatura y alumnos pueden colgar (con clave) y obtener material audiovisual muy adecuado. Puede ser utilizada como página Wiki (¿) por la asinatura.
<http://agrovia.com/>. Página del mundo agrario financiada por el BBV. Información Oficial muy interesante del sector agroalimentario. SE PUEDE CONSEGUIR UN LISTADO MUY DETALLADO DE LAS PRINCIPALES INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS CLASIFICADAS POR SECTORES DE PRODUCCIÓN
<http://www.us.es/acta/>. Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Andalucía. En el apartado de enlaces, aparece un listado muy interesante de industrias y asociaciones alimentarias.

Páginas Empresariales

<http://www.institutohuevo.com/scripts/index.asp>. Instituto del huevo
<http://geocities.com/paris/9282/cerveza.html>. Mundo cervecero.
<http://elvino.com>. El mundo del vino.
<http://www.molineriaypanaderia.com/>.
<http://www.mercasa.es/>. Asociación de Mercados mayoristas.

Industrias Alimentarias

Aparte de las que se pueden conseguir en agrovia.com y en los enlaces de las distintas páginas, destacar:

- <http://www.pulevasalud.com/index.jhtml>. Página de Puleva.

INFORMACIÓN ADICIONAL

(Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede)

