

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Nutrición Comunitaria	4º	1º	6	Obligatorio
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Miguel Mariscal Arcas: Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología” (<i>Coordinador</i>) Pilar Requena Méndez: Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública” Inmaculada Salcedo Bellido: Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública” 			Dpt. Nutrición y Bromatología, planta 0, Facultad de Farmacia. Correo electrónico: mariscal@ugr.es		
			Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública, planta -1, Facultad de Farmacia. Correo electrónico: D ^a . Pilar Requena Méndez, prequena@ugr.es D ^a . Inmaculada Salcedo Bellido, isalcedo@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾ https://www.ugr.es/~nutricion/index.php http://www.salud-publica.es/index.php?seccion=1 Se recomienda concertar cita previa mediante el correo electrónico o a través de la plataforma PRADO en el entorno de la asignatura.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética					

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/ngc7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/))



PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)

Tener cursadas las asignaturas Fisiología, Química, Nutrición I, Nutrición II, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología, Higiene y Seguridad Alimentaria y Salud Pública.

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

- Alimentación en colectividades.
- Consumo alimentario en España. Dieta Mediterránea.
- Aplicación de parámetros nutricionales en la evaluación del estado nutricional en colectividades. Legislación en restauración colectiva: normativa europea y nacional.
- Técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva. Establecimientos dedicados al suministro de comidas preparadas. Alimentación en distintos comedores colectivos.
- Planificación, diseño y evaluación de dietas en comedores de ayuda social. Alimentación en la población inmigrante.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias genéricas:

1. Valores profesionales, actitudes y comportamientos

- CG.1- 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.
- CG.2- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG.3- 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.
- CG.4- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

2. Habilidades de comunicación y de manejo de la información

- CG.6- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.7- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

3. Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud

- CG.15- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG.17- 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.
- CG.18- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

4. Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria

- CG.22- 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.

5. Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva

- CG.25- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.



- CG.26- Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

6. Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación

- CG.29- 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:

Cognitivas:

- CE.6- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE.47- Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

Procedimentales:

- CE.46- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Actitudinales:

- CE.27- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE.28- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE.37- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE.41- Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE.49- Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CE.50- Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE.51- Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Saber evaluar la calidad nutricional de un menú.
- Saber diseñar y planificar menús para distintos colectivos adaptados a los requisitos de una restauración colectiva utilizando distintas herramientas (programa informático, guías alimentarias, ingestas recomendadas).
- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud.
- Ser capaz de intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales.
- Adquirir capacidad para participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- Ser capaz de participar en actividades de prevención y promoción de la salud relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- Capacidad para 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.
- Ser capaz de participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Ser capaz de elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las colectividades a las que van destinados.
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

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



UNIVERSIDAD DE GRANADA



TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

BLOQUE TEMÁTICO 1: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

- Tema 1. La evolución de los hábitos alimentarios en España: El papel creciente de los Nuevos alimentos. Nuevas tendencias en la alimentación humana.
- Tema 2. Alimentación en colectividades: Planificación y organización de menús en colectividades. Clasificación de dietas y menús.
- Tema 3. Alimentos: selección y compra. Ración, cálculo y costo. Unidades de medida y equivalencias. Estandarización de recetas, planificación de menús y cálculo de ingredientes.
- Tema 4. Disponibilidad de alimentos. Cálculo de raciones servidas.
- Tema 5. Alimentación en adultos: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Comedores colectivos, de empresa y sociales.
- Tema 6. Alimentación en escolares: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Necesidades especiales. Planificación de los menús. Bases y normas. Comedores escolares. Instalaciones propias y catering externos al centro.
- Tema 7. Alimentación en adolescentes: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Hábitos alimentarios inadecuados. Planificación de menús.
- Tema 8. Alimentación en colectividades geriátricas: Enfermedades de la edad avanzada directamente vinculadas con la alimentación y la nutrición. Factores de riesgo. Detección del riesgo de malnutrición. Pruebas de cribado Planificación de menús. Alimentos para regímenes especiales. El comedor de las residencias de tercera edad. Aspectos socioeconómicos y problemas éticos.
- Tema 9. Alimentación en el hospital: necesidades alimentarias. Tipos de menús. Factores de riesgo: La asistencia alimentaria como factor de riesgo.

BLOQUE TEMÁTICO 2: SALUD PÚBLICA

- Tema 10. Alimentación colectiva. Definición, evolución y situación actual. Tipos de restauración colectiva. Modelos de gestión: autogestión y externalización del servicio. Análisis del sector en Europa y en España.
- Tema 11. Educación sanitaria sobre alimentación en colectividades. Métodos de educación sanitaria. Elaboración de un programa de educación para la salud.
- Tema 12. Diversidad cultural, alimentación y salud pública en las colectividades. Aspectos terapéuticos y religiosos. Hábitos alimentarios y estado nutricional en diversas regiones del mundo. Alimentación y el estado de salud en colectividades sometidas a migraciones.
- Tema 13. Acciones administrativas para la vigilancia y el control alimentarios. Auditorías e Inspecciones sanitarias. Actas de inspección, infracciones y sanciones.
- Tema 14. Políticas de nutrición. Planificación y programación en nutrición comunitaria. Objetivos nutricionales.
- Tema 15. Publicidad y alimentación. Bases éticas de la publicidad.
- Tema 16. Lactancia materna y alimentación complementaria.
- Tema 17. Alimentación en colectividades y medio ambiente.
- Tema 18. Alimentación y desarrollo económico y social.
- Tema 19. Indicadores de Salud Pública relacionados con la alimentación y nutrición.
- Tema 20. Suplementación y fortificación alimentaria en distintas colectividades de la población.
- Tema 21. Organismos internacionales relacionados con la salud y la alimentación.

TEMARIO PRÁCTICO

Las prácticas tienen como finalidad complementar, operativizar y, en su caso, contextualizar el contenido teórico y se estructuran en las sesiones que a continuación se relacionan. Combinan la metodología expositiva con el trabajo autónomo colaborativo en grupos por parte del alumnado:



- Sesión 1. Lectura crítica de artículos científicos sobre alimentación en colectividades.
- Sesión 2. Preparación y realización de un caso práctico de educación sanitaria.
- Sesión 3. Papel del dietista-nutricionista en restauración colectiva. Breves aspectos legales. Pliego de prescripciones técnicas y Plan EVACOLE. Caso práctico.
- Sesión 4. Preparación de un programa nutricional para comedores escolares. Elaboración de fichas técnicas de los platos que componen el menú. Caso práctico.
- Sesión 5. Adaptaciones de menús y contenido informativo del menú escolar, información a las familias. Evaluación del estado de satisfacción de un centro servido por catering. Caso práctico.

Inclusión y diversidad de la Universidad de Granada

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 de Granada, 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 de Granada cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Araluce Letamendía MM. Empresas de Restauración Alimentaria. Un sistema de gestión global. Díaz de Santos, Madrid, 2001.
- Aranceta J. Nutrición comunitaria. Ed. Masson. Barcelona, 2001.
- Esteban Pérez M, Fernández-Ballart J, Salas-Salvadó. Estudio nutricional de la población anciana en función del régimen de institucionalización. Nutr Hosp; 15:105-113, 2000.
- Muñoz Calvo MT, Suárez Cortina L. "Nutrición en pediatría". 3ª ed. Ed. Ergon, 2007.
- Muñoz Hornillos M, Aranceta Bartrina J, Guijarro García, JL. "El libro blanco de la alimentación escolar". Ed. McGraw- Hill Interamericana, 2007.
- Organización Panamericana de la salud oficina regional de la OMS. Valoración nutricional del adulto mayor.
- Piédrola Gil et al. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª Ed. Elsevier-Masson. Barcelona, 2015.
- Ribera JM, Cruz AJ. Geriatria en Atención Primaria. Editorial Aula Médica: Madrid Rubio Herrera MA (2002) "Manual de alimentación y nutrición en el anciano". Ed. Masson, 2008.
- Serra Majem L, Aranceta Batrina J, Mataix Verdú FJ. Nutrición y Salud Pública. 2ª Ed. Elsevier-Masson. Barcelona, 2006.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Marriott NG. Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia, 2003.
- Williams T, Moon A, Williamd M. Alimentos, medio ambiente y salud. Guía para maestros de enseñanza primaria. Ginebra: OMS; 1991.

ENLACES RECOMENDADOS

- Agencia Estadounidense de Seguridad Alimentaria, Food and Drug Administration (FDA): <http://www.fda.gov>
- Centro Nacional de Epidemiología: <http://cne.isciii.es/>
- Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es>
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): <https://www.eufic.org/es>
- Normativa española: <http://www.boe.es>. Normativa europea: <http://europa.eu>.
- Organización Mundial de la Salud (OMS): (<http://www.who.int/es/>)
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): www.fao.org
- Organización Panamericana de Salud: www.paho.org



- Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: www.juntadeandalucia.es/salud/principal
- Ministerio de Sanidad y Consumo: www.msc.es
- Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (Universidad de Granada): <http://www.salud-publica.es>
- Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: <http://biblioteca.ugr.es/>
- U. S. Environmental Protection Agency: www.epa.gov
- U. S. Centers for Disease Control: www.cdc.gov

METODOLOGÍA DOCENTE

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

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. Las sesiones prácticas consistirán en una exposición breve de los conceptos necesarios para la posterior resolución de casos prácticos. Se dejará tiempo al alumnado para que este pueda trabajar en dichos casos antes de su discusión y puesta en común. La asistencia será obligatoria. Para la realización correcta de las prácticas se colgará un pequeño guion en la plataforma PRADO que deberá traerse por escrito o de forma digital a las sesiones.
- Tutorías, a través de las cuales se orientará el trabajo autónomo y grupal del alumnado, se 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.

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.

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- Clases teóricas: Se impartirán utilizando preferentemente el método expositivo basado en la lección magistral participativa (fomentando la participación activa del alumnado a través de preguntas) (40 horas). Asimismo, se podrán realizar seminarios durante las horas de docencia teórica, en los que se abordarán temas de interés actual relacionados con contenidos del programa, al objeto de que sean los/as alumnas los protagonistas de la docencia. Estos seminarios serán materia de examen. La asistencia a clase tal y como establece la Normativa de Grados de la UGR es obligatoria. El alumnado dispondrá de material adicional (artículos científicos, documentos de apoyo a las clases expositivas, presentaciones, etc.) en la plataforma PRADO-2 a lo largo del curso. La duración aproximada de cada clase es de 60 minutos.
- Sesiones prácticas: Serán sesiones de 3 horas de duración que se realizarán durante una semana (3 horas diarias, 5 días), siendo la asistencia obligatoria un mínimo del 80% de las mismas. La carga que supondrán estas actividades formativas sobre el total de créditos será de 2 (15 horas de carácter presencial y 5 de trabajo autónomo del alumnado).

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

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”



La evaluación consistirá en:

- Exámenes teóricos basados en preguntas sobre los contenidos del programa. Se realizará un examen final. En el caso de los exámenes escritos es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 5 (sobre 10).
- Prácticas: que incluirá aspectos prácticos y teóricos, destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas. En un plazo de una semana tras la finalización de las prácticas, los alumnos deberán entregar los casos prácticos trabajados en clase junto con algunos ejercicios similares a los expuestos durante la realización de las prácticas.

Valoración del trabajo autónomo:

- Examen teórico: 65%
- Examen práctico: 15%
- Asistencia y participación en clase: 10%
- Trabajo autónomo del alumno: 10%

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

1. Evaluación de la teoría (80% de la calificación final)

a) Un único examen teórico-práctico final (70% de la calificación final). Será del tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Dicho examen constará de 40 preguntas distribuidas en dos bloques: uno de teoría 35 preguntas y otro práctico con 5 preguntas. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y cada pregunta errónea resta 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Para aprobar dicho examen es necesario obtener al menos 20 puntos.

b) Asistencia a clase (10% de la calificación final): el profesorado pasará lista en días elegidos al azar. Cada asistencia en estos días sumará 1 punto hasta un máximo de 10 puntos. La participación activa en clase podrá suponer una puntuación adicional en este apartado. Bajo esta modalidad de evaluación, la puntuación de asistencia a clase únicamente será sumada a la del examen si la calificación obtenida es de 20 puntos o más.

2. Evaluación de las prácticas (20% de la calificación final)

Realización de trabajo de prácticas: El/la profesor/a encargará la realización de un trabajo de grupo correspondiente a la sesión 2 de prácticas. Se otorgarán hasta un máximo de 20 puntos.

Para la obtención de la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética de la calificación obtenida en cada parte de la asignatura.

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 en acto único: para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura, lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, al Director del Departamento de Nutrición y Bromatología o alternativamente al Director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. El Director del Departamento al que se dirigió la solicitud, o bien el profesor responsable de la asignatura, resolverá la solicitud en el plazo de diez días hábiles. Transcurrido dicho plazo sin que el estudiante haya recibido respuesta expresa por escrito, se entenderá estimada la solicitud (50% parte I / 50% parte II).
- Evaluación por incidencias: aquellos alumnos que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no puedan



concurrir al examen final el día fechado, deberán notificarlo vía email, al Director del Departamento del Departamento de Nutrición y Bromatología o alternativamente al Director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, solicitando examinarse por incidencias. La fecha alternativa será propuesta por el profesor encargado de la docencia.

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)

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

<https://www.ugr.es/~nutricion/index.php>

Presenciales exclusivamente con cita previa

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

Prof. Pilar Requena Méndez:

Martes y jueves de 9.30 a 11.30 y de 12:30 a 13.30 horas

Prof. Inmaculada Salcedo Bellido:

lunes de 9.00 a 11, martes y jueves de 12.30 a 14.30

horas

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

Correo electrónico y mensajes PRADO

La atención tutorial será en horario de tutorías

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

Para llevar a cabo las tutorías se emplearán herramientas síncronas (Google Meet) y asíncronas (foros específicos habilitados en la plataforma PRADO-2 y/o correo electrónico). Este sistema de tutorización permitirá reforzar la acción orientadora y el seguimiento del alumnado. Para las tutorías desarrolladas mediante herramientas síncronas, se concertará cita previa mediante correo electrónico o a través de la plataforma PRADO-2 (-Mensajes-).

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

- Plataforma PRADO para facilitar material docente al alumnado.
- Plataforma PRADO para gestión de tareas y actividades que realice el alumnado.
- Mensajes PRADO para la entrega y revisión de tareas propuestas al alumnado.
- Clases de teoría adaptadas a los recursos de la plataforma PRADO.
- Clases de prácticas y exposiciones presenciales en el aula y clases síncronas en streaming con Google Meet.

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- El alumnado dispondrá de diferentes materiales a través de la plataforma PRADO-2: en algunos contenidos teóricos se procederá a la grabación de las clases para facilitar el seguimiento asíncrono de las mismas y en otros se entregarán los temas escritos, con la finalidad de atender a las distintas necesidades del alumnado. En todos los contenidos teóricos impartidos, estarán disponibles las presentaciones a través de diapositivas, así como otros documentos de apoyo tales como artículos científicos. También se contará con foros para el debate y formulación de dudas de los diferentes temas. Se realizarán clases síncronas de alguno de los contenidos teóricos a través de Google Meet. En ellas se sintetizarán, se repasarán los contenidos y se resolverán las dudas formuladas por los alumnos, lo que permitirán la interacción con los estudiantes. Las clases de prácticas y exposiciones serán presenciales en el aula.

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



Convocatoria Ordinaria

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

- Examen teórico: 55%
- Examen práctico: 15%
- Asistencia y participación en clase: 15%
- Trabajo autónomo del alumno: 15%

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- a) Un único examen teórico-práctico final (70% de la calificación final). Será del tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Dicho examen constará de 40 preguntas distribuidas en dos bloques: uno de teoría con 35 preguntas y otro práctico con 5 preguntas. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y cada pregunta errónea resta 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Para aprobar dicho examen es necesario obtener al menos 20 puntos de los 40 posibles.
- b) Asistencia a clase (10% de la calificación final): el profesorado pasará lista en días elegidos al azar.

Bajo esta modalidad de evaluación, la puntuación de asistencia a clase únicamente será sumada a la del examen si la calificación obtenida es de 20 puntos o más sobre los 40 posibles.

Evaluación de las prácticas (20% de la calificación final)

- Realización de trabajo de prácticas (bloque temático de Salud Pública): El/la profesor/a encargará la realización de un trabajo de grupo correspondiente a la sesión 2 de prácticas. Se otorgarán hasta un máximo de 20 puntos.

Bajo esta modalidad de evaluación, la puntuación de prácticas únicamente será sumada a la de teoría si en el examen se ha obtenido una puntuación de 20 puntos o más sobre los 40 posibles.

Convocatoria Extraordinaria

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

- Examen teórico: 55%
- Examen práctico: 15%
- Asistencia y participación en clase: 15%
- Trabajo autónomo del alumno: 15%

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- Para aquellos/as alumnos/as que, o bien no concurren a la modalidad de evaluación antes mencionada o bien, no obtengan el aprobado, se contempla un Examen extraordinario de las mismas características que el examen teórico final, 40 preguntas distribuidas en dos bloques: uno de teoría con 35 preguntas y otro práctico con 5 preguntas. Todos/as los/as alumnos/as que concurren a esta convocatoria y hayan asistido a clases de teoría y prácticas durante el presente curso 2020-2021, podrán beneficiarse de los puntos obtenidos en dichas clases siempre que la puntuación mínima obtenida en dicho examen sea de 20 puntos de los 40 posibles (La evaluación será igual que en convocatoria ordinaria).

Evaluación Única Final

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

- Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico (70%) - práctico (30%). Los alumnos que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director 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.



Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- La evaluación consistirá en un examen de respuesta múltiple (4 alternativas) que abarcarán la totalidad de los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura, con 40 preguntas distribuidas en dos bloques: uno de teoría con 35 preguntas y otro práctico con 5 preguntas. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y cada pregunta errónea resta 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Dicho examen corresponde al 100% de la calificación final y se supera con una puntuación mínima de 20 puntos sobre los 40 posibles. El día y hora de dicho examen será la misma que la fijada para el examen teórico final contemplado en la modalidad de evaluación continuada.

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)

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

<https://www.ugr.es/~nutricion/index.php>

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

Prof. Pilar Requena Méndez:

Martes y jueves de 9.30 a 11.30 y de 12:30 a 13.30 horas

Prof. Inmaculada Salcedo Bellido:

lunes de 9.00 a 11, martes y jueves de 12.30 a 14.30

horas

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

Correo electrónico y mensajes PRADO

La atención tutorial será en horario de tutorías

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

Para llevar a cabo las tutorías se emplearán herramientas síncronas (Google Meet) y asíncronas (foros específicos habilitados en la plataforma PRADO-2 y/o correo electrónico). Este sistema de tutorización permitirá reforzar la acción orientadora y el seguimiento del alumnado. Para las tutorías desarrolladas mediante herramientas síncronas, se concertará cita previa mediante correo electrónico o a través de la plataforma PRADO-2 (-Mensajes-).

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

- Plataforma PRADO para facilitar material docente al alumnado.
- Plataforma PRADO para gestión de tareas y actividades que realice el alumnado.
- Mensajes PRADO para la entrega y revisión de tareas propuestas al alumnado.
- Clases de teoría adaptadas a los recursos de la plataforma PRADO.
- Clases de prácticas y exposiciones presenciales en el aula y clases síncronas en streaming con Google Meet.

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- El alumnado dispondrá de diferentes materiales a través de la plataforma PRADO-2: en algunos contenidos teóricos se procederá a la grabación de las clases para facilitar el seguimiento asíncrono de las mismas y en otros se entregarán los temas escritos, con la finalidad de atender a las distintas necesidades del alumnado. En todos los contenidos teóricos impartidos, estarán disponibles las presentaciones a través de diapositivas, así como otros documentos de apoyo tales como artículos científicos. También se contará con foros para el debate y formulación de dudas de los diferentes temas. Se realizarán clases síncronas de alguno de los contenidos teóricos a través de Google Meet. En ellas se



sintetizarán, se repasarán los contenidos y se resolverán las dudas formuladas por los alumnos, lo que permitirán la interacción con los estudiantes.

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

Convocatoria Ordinaria

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

- Examen teórico: 50%
- Examen práctico: 15%
- Asistencia y participación en clase: 15%
- Trabajo autónomo del alumno: 20%

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- a) Un único examen teórico-práctico final (70% de la calificación final). Será del tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Dicho examen constará de 40 preguntas distribuidas en dos bloques: uno de teoría con 35 preguntas y otro práctico con 5 preguntas. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y cada pregunta errónea resta 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Para aprobar dicho examen es necesario obtener al menos 20 puntos de los 40 posibles.
- b) Asistencia a clase (10% de la calificación final): el profesorado pasará lista a través de la plataforma PRADO-2 en días elegidos al azar.

Bajo esta modalidad de evaluación, la puntuación de asistencia a clase únicamente será sumada a la del examen si la calificación obtenida es de 20 puntos o más sobre los 40 posibles.

Evaluación de las prácticas (20% de la calificación final)

- Realización de trabajo de prácticas (bloque temático de Salud Pública): El/la profesor/a encargará la realización de un trabajo de grupo correspondiente a la sesión 2 de prácticas que será entregado a través de la plataforma PRADO-2. Se otorgarán hasta un máximo de 20 puntos.

Bajo esta modalidad de evaluación, la puntuación de prácticas únicamente será sumada a la de teoría si en el examen se ha obtenido una puntuación de 20 puntos o más sobre los 40 posibles.

Convocatoria Extraordinaria

Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

- Examen teórico: 50%
- Examen práctico: 15%
- Asistencia y participación en clase: 15%
- Trabajo autónomo del alumno: 20%

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- Para aquellos/as alumnos/as que, o bien no concurran a la modalidad de evaluación antes mencionada o bien, no obtengan el aprobado, se contempla un Examen extraordinario de las mismas características que el examen teórico final, 40 preguntas distribuidas en dos bloques: uno de teoría con 35 preguntas y otro práctico con 5 preguntas. Todos/as los/as alumnos/as que concurran a esta convocatoria y hayan asistido a clases de teoría y prácticas durante el presente curso 2020-2021, podrán beneficiarse de los puntos obtenidos en dichas clases siempre que la puntuación mínima obtenida en dicho examen sea de 20 puntos de los 40 posibles (La evaluación será igual que en convocatoria ordinaria).

Evaluación Única Final



Parte I “Dpt. Nutrición y Bromatología”

- Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico (70%) - práctico (30%). Los alumnos que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director 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.

Parte II “Dpt. Medicina Preventiva y Salud Pública”

- La evaluación consistirá en un examen de respuesta múltiple (4 alternativas) que abarcarán la totalidad de los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura, con 40 preguntas distribuidas en dos bloques: uno de teoría con 35 preguntas y otro práctico con 5 preguntas. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y cada pregunta errónea resta 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Dicho examen corresponde al 100% de la calificación y se supera con una puntuación mínima de 20 puntos sobre los 40 posibles. El día y hora de dicho examen será la misma que la fijada para el examen teórico final contemplado en la modalidad de evaluación continuada.

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

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

