

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Formación Básica Transversal	Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología	2º	1º	6	Formación Básica
PROFESORES⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Nora Suleiman Martos (Coordinadora) Emilio Barrientos García María Montiel Troya 			Dpto. de Enfermería. 1ª planta, Facultad de Ciencias de la Salud.		
			Nora Suleiman Martos (Despacho 9): norasm@ugr.es Emilio Barrientos García (Despacho 8): ebarrientos@ugr.es María Montiel Troya (Despacho 6): mariamontiel@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS⁽¹⁾		
			Consultar web UGR Acordar cita por e-mail o teléfono		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Enfermería					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
<ul style="list-style-type: none"> Ninguno 					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					

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/))

Nutrición y Dietética. Valoración del estado nutricional de las personas. Dietoterapia. Intervención de Enfermería en el tratamiento dietético de diversas alteraciones de la salud.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias básicas transversales y genéricas:

- 1.1. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- 1.4. Resolución de problemas.
- 1.5. Capacidad de aprender
- 1.7. Toma de decisiones.
- 1.12. Planificación y gestión del tiempo.
- 1.13. Capacidad de gestión de la información

Competencias específicas:

- 2.2. Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- 2.5. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- El estudiante adquirirá nociones básicas sobre alimentos, nutrientes y necesidades de energía en distintas etapas de la vida.
- El estudiante demostrará conocimientos básicos sobre la prevención y tratamiento dietético en las patologías de mayor prevalencia.
- El estudiante obtendrá conocimientos y habilidades para actuar en los distintos niveles de la sanidad, en la promoción de la salud, prevención de determinadas patologías e identificación de problemas derivados de una mal nutrición.
- El estudiante demostrará las habilidades y destrezas necesarias para transmitir y adaptar estos conocimientos al nivel sociocultural de la / las personas a las que va dirigido.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

PARTE I: Introducción a la nutrición

- Tema 1. Alimentación y nutrición.
- Tema 2. Carbohidratos.
- Tema 3. Proteínas.
- Tema 4. Grasas.
- Tema 5. Vitaminas y minerales.
- Tema 6. Líquidos

PARTE II: Nutrición clínica

- Tema 7. Alimentación del paciente.
- Tema 8. Obesidad y desórdenes alimentarios.
- Tema 9. Enfermedades Gastrointestinales.



Tema 10. Enfermedades Cardiovasculares.
Tema 11. Enfermedades Renales.
Tema 12. Enfermedades Neurológicas.
Tema 13. Diabetes
Tema 14. Nutrición en situaciones especiales: Inmunodeficiencias, Cáncer, Quemados, y paciente traumatológico.

TEMARIO PRÁCTICO

PRÁCTICAS

Práctica 1. Valoración nutricional: parámetros antropométricos, bioquímicos e inmunológicos.

Práctica 2. Manejo de registros de valoración nutricional.

Práctica 3. Cálculo de una dieta equilibrada: estimación de necesidades energéticas, distribución de principios inmediatos y manejo de tablas de composición de alimentos.

SEMINARIOS

Seminario 1: Técnicas culinarias.

Seminario 2: Nutrición enteral y parenteral.

CASOS PRÁCTICOS

Estudio, presentación y debate de **4 casos prácticos:**

- Análisis de datos de la valoración del paciente
- Elaboración de un Plan de Cuidados (Clasificación NANDA-I, NOC y NIC)

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Martyn K. *Nutrition made incredibly easy*. Lippincott Williams & Wilkins. 2ª Edición. 2010.
- Brown Judith E. *Nutrición en las diferentes etapas de la vida*. MCGRAW-HILL. 3ª edición. 2014.
- Gil Hernández, A. *Tratado de nutrición. Tomo I: Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos, Tomo III: Nutrición humana en el estado de salud, Tomo IV:*
- *Nutrición clínica*. Panamericana. 3ª edición. 2017.
- Rodota P, Castro ME. *Nutrición clínica y dietoterapia*. Panamericana. 2º edición. 2018.
- Mataix Verdú J. *Nutrición para educadores*. Madrid: Díaz de Santos. 2ª edición. 2013.
- Grupo Colaborativo de la SENC. **Guías alimentarias para la población española (senc, diciembre 2016); la nueva pirámide de la alimentación saludable**. *Nutrición Hospitalaria* 2016;33:1-48.

TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS:

- Moreiras O. Tablas de composición de alimentos. 18ª Edición. Pirámide. 2016.

ENLACES RECOMENDADOS

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.nutricioncomunitaria.org/es/>

Asociación de Enfermeras de Nutrición y Dietética. <http://www.adenyd.es>

Estudio ANIBES. <http://www.fen.org.es/anibes/>

Nestlé Health Care Nutrition. <http://www.nestlenutrition.es/>

Organización Mundial de la Salud. Nutrición <https://www.who.int/nutrition/es/>

Diabetes a la carta <http://www.diabetesalacarta.org/>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad www.seedo.es

Asociación para la promoción del consumo de frutas y hortalizas <http://www.5aldia.com/>



METODOLOGÍA DOCENTE

- **Clases teóricas: 35 horas presenciales.**

Descripción: Presentación en el aula de los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos Propósito: Transmitir los contenidos de la materia motivando al alumnado a la reflexión, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y formarle una mentalidad crítica.

- **Seminarios: 5 horas presenciales.**

Descripción: Modalidad organizativa de los procesos de enseñanza y aprendizaje donde tratar en profundidad una temática relacionada con la materia. Incorpora actividades basadas en la indagación, el debate, la reflexión y el intercambio.

Propósito: Desarrollo en el alumnado de las competencias conceptuales y instrumentales / procedimentales de la materia.

- **Prácticas y casos prácticos: 15 horas presenciales.**

Descripción: Modalidad organizativa enfocada hacia la adquisición y aplicación específica de habilidades instrumentales sobre una determinada temática (discusión y debate de supuestos prácticos y presentación y defensa de trabajos).

Propósito: Desarrollo en el alumnado de las competencias procedimentales de la materia.

- **Tutorías académicas y evaluación: 5 horas presenciales.**

Descripción: manera de organizar los procesos de enseñanza y aprendizaje que se basa en la interacción directa entre el estudiante y el profesor.

Propósito: 1) Orientan el trabajo autónomo del alumnado, 2) profundizar en distintos aspectos de la materia y 3) orientar la formación académica-integral del estudiante.

- **Estudio y trabajo autónomo: 90 horas no presenciales.**

Descripción: 1) Actividades (guiadas y no guiadas) propuestas por el profesor/a a través de las cuales y de forma individual se profundiza en aspectos concretos de la materia posibilitando al estudiante avanzar en la adquisición de determinados conocimientos y procedimientos de la materia. 2) Estudio individualizado de los contenidos de la materia. 3) Realización de trabajos individuales para los seminarios y del trabajo monográfico.

Propósito: Favorecer en el estudiante la capacidad para autorregular su aprendizaje, planificándolo, diseñándolo, evaluándolo y adecuándolo a sus especiales condiciones e intereses.

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

I. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

A) EVALUACION CONTINUA

1. Teoría

- Criterios y aspectos a evaluar:

Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.

- Procedimiento de evaluación:

Asistencia a clases teóricas: se valorará proporcionalmente al número de veces que el alumno figure en los sistemas de control de asistencia que se realizarán diariamente.

Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 5%

Resolución de actividades: el profesorado de la asignatura planteará diferentes tipos de actividades relacionadas con el temario teórico (resolución de problemas, entrega de informes, etc.) que el estudiante deberá presentar en los plazos establecidos a través de la plataforma de apoyo a la docencia PRADO 2.



Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 5%

Examen de conocimientos: prueba objetiva de preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles. La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P)= aciertos - (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

2º) Calificación del test (C)= aciertos - (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 50%

2. Prácticas y seminarios:

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada para la realización de las técnicas y procedimientos propios de la materia, poniendo de manifiesto el conocimiento de las habilidades y destrezas inherentes a la misma.

Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

- Asistencia a las prácticas y seminarios (La asistencia será obligatoria. Solo se admitirá una falta, siempre que sea por razones justificadas). En casos excepcionales (enfermedad grave o accidente) se buscará conjuntamente la solución más adecuada.
- Preguntas sobre los contenidos de cada sesión práctica/seminario que se realizarán en cada sesión presencial.

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 15%

3. Casos prácticos

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico proporcionado para cada uno de los casos

Capacidad para la presentación y discusión del material de base.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

Análisis de un caso práctico, elaboración de un plan de cuidados escrito y exposición oral del mismo. Se realizará en grupos de 3-4 alumnos, en función del número de estudiantes en el grupo pequeño.

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 25%

Condiciones para la evaluación global continua

1. La calificación global es el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada una de las partes de la evaluación. Para ello será necesario haber obtenido al menos la mitad de los puntos en cada una de las partes.

2. Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la primera (enero) y/o segunda (junio/julio) convocatoria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico (enero y junio/julio).

3. Las fechas pactadas entre los profesores y los alumnos a lo largo del curso, para la entrega de trabajos o la realización de alguna actividad docente, son obligatorias para todos.

B) EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante deberá solicitarlo a la dirección del Departamento de Enfermería en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. Deberá ser aceptada de forma expresa por la dirección del Departamento, por lo que contará con 10 días para que se le comunique y por escrito.



C) EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS

1.-Podrán solicitar evaluación por incidencias, los estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación o a las programadas en la Guía Docente con fecha oficial, por alguna de las circunstancias recogidas en el artículo 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.

2.- El profesor coordinador de la asignatura, de acuerdo con los profesores de la misma en su caso, propondrá una fecha alternativa para desarrollar las pruebas afectadas, de acuerdo con el alumno o los alumnos implicados.

Para cualquier situación relacionada con la evaluación y la calificación de los estudiantes, en todo momento se aplicará la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (Aprobada por Consejo de Gobierno en su sesión extraordinaria de 20 de mayo de 2013).

II. SISTEMA DE CALIFICACIÓN:

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre (B.O.E. 18 septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional.

La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación.

NOTA: Las pruebas de evaluación se adaptarán a las necesidades del estudiantado con discapacidad y otras NEAE, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad.

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"

1.- Se realizará en un solo acto académico que constará de:

a) Examen de conocimientos sobre el temario teórico de la asignatura basado en una prueba objetiva de preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles

La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P)= aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta).

2º) Calificación del test (C)= aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

b) Examen de conocimientos sobre el temario práctico de la asignatura basado en una prueba objetiva de 10 preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles

Cada respuesta acertada se puntuará con un punto

c) Resolución de un caso práctico (valoración nutricional y elaboración de un plan de cuidados: Diagnósticos de Enfermería, Resultados e Intervenciones). El material necesario para la elaboración del plan de cuidados será facilitado por las profesoras el día del examen.

2.- El valor en la nota final de cada parte será:

a) Examen de conocimientos sobre el temario teórico: 60%

b) Examen de conocimientos sobre el temario práctico: 15%

c) Resolución de un caso práctico: 25%

3.- La calificación global será el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada una de las partes de la evaluación. Para ello será necesario haber obtenido al menos la mitad de los puntos en 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)
Consultar horario de tutorías en el Directorio del profesorado de la UGR: https://directorio.ugr.es/	<p>Herramientas síncronas: Tutoría presencial / Videoconferencias mediante plataforma MEET de Google. Para utilizar esta herramienta en OBLIGATORIO crear y tener operativa una cuenta @go.ugr.es En la web https://covid19.ugr.es está disponible cómo crear este tipo de cuenta.</p> <p>Herramientas asíncronas: correo electrónico vía PRADO</p>
MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE	
<ul style="list-style-type: none"> • Siempre que las condiciones lo permitan la metodología docente será presencial. De acuerdo con el Plan de adaptación de la enseñanza en el curso académico 2020-2021 a las medidas sanitarias derivadas de la pandemia de la COVID-19, de la Universidad de Granada, aprobado este jueves 25 de junio de 2020 la metodología docente será preferentemente de forma presencial manteniendo la distancia de seguridad de 1.5 metros. • En caso contrario se utilizarán audio e imágenes con Google Meet en relación al contenido teórico; almacenamiento en Google Drive, para depósito y entrega de trabajos y formulación de dudas; email y foros de discusión, para resolver dudas en relación al contenido teórico. 	
MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)	
Convocatoria Ordinaria	
<ul style="list-style-type: none"> • El examen será preferentemente presencial siempre manteniendo las medidas de seguridad derivadas de la pandemia de la COVID-19 	
Convocatoria Extraordinaria	
<ul style="list-style-type: none"> • El examen será preferentemente presencial siempre manteniendo las medidas de seguridad derivadas de la pandemia de la COVID-19 	
Evaluación Única Final	
<ul style="list-style-type: none"> • El examen será preferentemente presencial siempre manteniendo las medidas de seguridad derivadas de la pandemia de la COVID-19 	
ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)	
ATENCIÓN TUTORIAL	
HORARIO	HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL



(Según lo establecido en el POD)	(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)
Consultar horario de tutorías en el Directorio del profesorado de la UGR: https://directorio.ugr.es/	<p>Herramientas síncronas: Videoconferencias mediante plataforma MEET de Google. Para utilizar esta herramienta en OBLIGATORIO crear y tener operativa una cuenta @go.ugr.es En la web https://covid19.ugr.es está disponible cómo crear este tipo de cuenta.</p> <p>Herramientas asíncronas: correo electrónico vía PRADO</p>

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

METODOLOGÍA DOCENTE EN TEMARIO TEÓRICO

Se fomentará el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y la formación de una mentalidad crítica mediante la participación en la elaboración y/o desarrollo de un tema. De forma grupal se profundizará en aspectos concretos de la materia, lo que posibilita al estudiante avanzar en la adquisición de determinados conocimientos.

- Se facilitarán materiales y bibliografía complementarios
- Se crearán foros en los que se pueden plantear dudas respecto al temario

METODOLOGÍA DOCENTE EN TEMARIO PRÁCTICO

- Las prácticas se adaptarán tratando de modificarse en la menor medida posible respecto a lo planificado en la modalidad A.

Se utilizará Audio e imágenes con Google Meet en relación al contenido teórico; almacenamiento en Google Drive, para depósito y entrega de trabajos y formulación de dudas; email y foros de discusión, para resolver dudas en relación al contenido teórico.

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

Convocatoria Ordinaria

SISTEMA DE EVALUACIÓN

1. Teoría

- Criterios y aspectos a evaluar:

Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.

- Procedimiento de evaluación:

Asistencia a clases teóricas: se valorará proporcionalmente al número de veces que el alumno figure en los sistemas de control de asistencia que se realizarán diariamente.

Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 5%

Resolución de actividades: el profesorado de la asignatura planteará diferentes tipos de actividades relacionadas con el temario teórico (resolución de problemas, entrega de informes, etc.) que el estudiante deberá presentar en los plazos establecidos a través de la plataforma de apoyo a la docencia PRADO 2.

Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 5%



Examen de conocimientos: prueba objetiva de preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles.

La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P)= aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

2º) Calificación del test (C)= aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 50%

b) Prácticas y seminarios.

• Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada para la realización de las técnicas y procedimientos propios de la materia, poniendo de manifiesto el conocimiento de las habilidades y destrezas inherentes a la misma.

Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual. Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

• Procedimiento de evaluación:

Prueba objetiva basada con 10 preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles

• Herramienta para la realización de la prueba: se realizará mediante los medios telemáticos facilitados por la UGR a través de su plataforma PRADO 2.

• Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 15%

c) Casos prácticos

• Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico proporcionado para cada uno de los casos.

Capacidad para la presentación y discusión del material de base.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

• Procedimiento de evaluación:

Resolución de un caso práctico (valoración nutricional, elaboración de un plan de cuidados, consejo nutricional)

• Herramienta para la realización de la prueba: se realizará de forma asíncrona según los plazos establecidos por el profesorado utilizando los medios telemáticos facilitados por la UGR a través de su plataforma PRADO 2.

• Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 25%

Convocatoria Extraordinaria

SISTEMA DE EVALUACIÓN

1. Teoría

• Criterios y aspectos a evaluar:

Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.

• Procedimiento de evaluación:

Asistencia a clases teóricas: se valorará proporcionalmente al número de veces que el alumno figure en los sistemas de control de asistencia que se realizarán diariamente.

Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 5%

Resolución de actividades: el profesorado de la asignatura planteará diferentes tipos de actividades relacionadas con el temario teórico (resolución de problemas, entrega de informes, etc.) que el estudiante deberá presentar en los plazos establecidos a través de la plataforma de apoyo a la docencia PRADO 2.



Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 5%

Examen de conocimientos: prueba objetiva de preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles. La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P)= aciertos - (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

2º) Calificación del test (C)= aciertos - (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 50%

b) Prácticas y seminarios.

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada para la realización de las técnicas y procedimientos propios de la materia, poniendo de manifiesto el conocimiento de las habilidades y destrezas inherentes a la misma.

Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual. Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

Prueba objetiva basada con 10 preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles

- Herramienta para la realización de la prueba: se realizará mediante los medios telemáticos facilitados por la UGR a través de su plataforma PRADO 2.

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 15%

c) Casos prácticos

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico proporcionado para cada uno de los casos.

Capacidad para la presentación y discusión del material de base.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

Resolución de un caso práctico (valoración nutricional, elaboración de un plan de cuidados, consejo nutricional)

- Herramienta para la realización de la prueba: se realizará de forma asíncrona según los plazos establecidos por el profesorado utilizando los medios telemáticos facilitados por la UGR a través de su plataforma PRADO 2.

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 25%

Evaluación Única Final

SISTEMA DE EVALUACIÓN

a) Teoría.

- Criterios y aspectos a evaluar:

Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.

- Procedimiento de evaluación:

Prueba objetiva de preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles.

La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P)= aciertos - (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

2º) Calificación del test (C)= aciertos - (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)



- Herramienta para la realización de la prueba: se realizará mediante los medios telemáticos facilitados por la UGR a través de su plataforma PRADO 2.
- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 60%

b) Prácticas y seminarios.

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada para la realización de las técnicas y procedimientos propios de la materia, poniendo de manifiesto el conocimiento de las habilidades y destrezas inherentes a la misma.

Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

Prueba objetiva basada con 10 preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles

- Herramienta para la realización de la prueba: se realizará mediante los medios telemáticos facilitados por la UGR a través de su plataforma PRADO 2.
- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 15%

c) Casos prácticos

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico proporcionado para cada uno de los casos.

Capacidad para la presentación y discusión del material de base.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

Resolución de un caso práctico (valoración nutricional, elaboración de un plan de cuidados, consejo nutricional)

- Herramienta para la realización de la prueba: se realizará de forma asíncrona según los plazos establecidos por el profesorado utilizando los medios telemáticos facilitados por la UGR a través de su plataforma PRADO 2.
- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 25%

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

Mantener una comunicación continua con el estudiantado realizando un especial seguimiento de los estudiantes con necesidades de atención educativa (NEAE) y con otras necesidades socioeconómicas.

