

Este documento es una adenda a la guía docente de la asignatura para incluir los cambios derivados de la **situación excepcional de docencia no presencial** que se aplica desde el 13 de marzo de 2020 a causa de la crisis sanitaria COVID-19.

ADENDA a la Guía Docente de (indicar el nombre de asignatura)

Asignatura	Alimentación y Nutrición en el Ciclo Vital
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Profesor/es responsable/s	Beatriz de Mateo Silleras
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	lauracarreno@yahoo.es sandra.cruz@uva.es bmateo@uva.es paz.redondo@uva.es
Departamento	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia

A. Contenidos

TEORÍA

- **Bloque 4:** Alimentación, Nutrición y Actividad Física
 - o **Tema 9.** Nutrición, alimentación, actividad física y deporte. 9.1. Objetivos. 9.2. Bases fisiológicas del ejercicio físico. 9.3. Sistemas de obtención de energía en el deporte. 9.3. Requerimientos energético-nutricionales en el deporte. 9.4. Hidratación en la práctica deportiva. 9.5. Ayudas ergonutricionales en el deporte. 9.6. Modificaciones dietéticas en el deporte. 9.7. Bibliografía y lecturas recomendadas.

PRÁCTICAS

- **Bloque 2:** Alimentación y Nutrición en la Infancia y Adolescencia
 - o **Práctica 2.** Alimentación del niño y del adolescente
 - 2.4. Dietéticos especiales en la alimentación del niño y adolescente: esta parte de la práctica 2 no se va a hacer este curso. Estos contenidos se trabajarán de nuevo en el tercer curso del Grado.
- **Bloque 3:** Alimentación y Nutrición del adulto y anciano
 - o **Práctica 3.** Alimentación en el embarazo y lactancia, la menopausia y tercera edad
 - 3.3. Alimentación en el anciano: se han adaptado los contenidos de esta práctica a la situación, eliminando la parte que se va a trabajar en 3º (Patología Nutricional del Adulto y del Anciano).
 - a) Elaboración de un informe con las características que debería tener una dieta basal geriátrica que incluya: características cualitativas generales de la dieta, perfil calórico, lipídico, de micronutrientes y pauta de hidratación, tabla de alimentos aconsejados, limitados y desaconsejados, frecuencias de consumo y tamaños de ración y ejemplo de estructura de un menú basal geriátrico diario con tamaños de ración.
 - b) Confeccionar un documento para el paciente (didáctico) en el que se le explique cómo realizar una adecuada hidratación, indicando pautas de cantidades, tipos de bebidas que puede utilizar, momentos para beber, etc.
 - c) Plantear técnicas de enriquecimiento de la dieta del paciente geriátrico.

B. Métodos docentes

A partir de la semana 6:

Métodos y recursos empleados para este periodo de docencia a través del Campus Virtual:

- Lecciones magistrales.
- Seminarios. Prácticas TICs. Planteamiento y resolución de problemas, casos y supuestos prácticos. Trabajos en grupo. Tareas.
- Material docente: presentaciones de power point, material textual, videos de presentación y explicativos (Kaltura y Screencast), protocolos de prácticas y audios.
- Foros de dudas.
- Chats de trabajo y discusión.
- Tutorías. Correo electrónico.
- Cuestionarios de autoevaluación.

C. Evaluación

1. Evaluación continua de Prácticas y Seminarios:

- Tareas entregadas en Moodle: entrega de trabajos grupales, resolución de casos y/o problemas, y memorias de prácticas. **50% de la nota final.**

- | | | |
|--|-------|-----|
| - P1: Lactante: | | 15% |
| - P2: Niño y adolescente: | | 37% |
| - P 2.1. Comedores: | (20%) | |
| - P 2.2. Alimentación del niño: | (30%) | |
| - P 2.3. Alimentación del adolescente: | (50%) | |
| - P3: Adulto y anciano: | | 38% |
| - P 3.1. Embarazo y lactancia: | (50%) | |
| - P 3.2. Menopausia: | (20%) | |
| - P 3.3. Tercera edad: | (30%) | |
| - P4: Actividad física: | | 10% |

- Cuestionarios de autoevaluación de Moodle: se tendrán en cuenta para subir la nota final (un 5%), una vez aprobada la asignatura.

2. Prueba de evaluación final: 50% de la nota final.

- Examen de teoría: mediante un Cuestionario de Moodle con preguntas de respuesta múltiple (40% de la nota final).

- Examen práctico: mediante una Tarea de Moodle. Se realizará un caso práctico similar a los realizados en las prácticas de la asignatura (60% de la nota final).

Ambas pruebas se realizarán de forma síncrona, con tiempo controlado.

Es necesario aprobar la prueba de evaluación final para poder hacer la media con las prácticas y sumar el 5% de los cuestionarios de evaluación.

3. Convocatoria extraordinaria.

3.1. Evaluación de prácticas y seminarios: 50% de la nota final. Se posibilitará la entrega de las prácticas y seminarios no entregados en tiempo y forma o la repetición de los que se hubieran suspendido. El resto de las notas, se guardará para esta convocatoria.

3.2. Prueba de evaluación final: 50% de la nota final. Se realizará una prueba similar a la de la convocatoria ordinaria (examen teórico: 40%, y examen práctico: 60%).

3.3. Cuestionarios de autoevaluación de Moodle: se tendrán en cuenta, si se realizaron en tiempo y forma, del mismo modo que en la convocatoria ordinaria.

D. Sistema de calificaciones – Tabla resumen

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Evaluación de las tareas entregadas de prácticas y seminario	50%	
Prueba escrita: supuestos prácticos y resolución de casos y problemas.	50%	Es necesario aprobar la prueba de evaluación final para poder hacer la media con las prácticas.
Cuestionarios de autoevaluación	5%	Se tendrá en cuenta para subir la nota final, una vez aprobada la asignatura.