

**ADENDA al Proyecto/Guía docente de la asignatura. Curso 2019/20**

Asignatura	NUTRICIÓN HUMANA		
Materia	NUTRICIÓN		
Módulo	Formación básica CC. de Enfermería		
Titulación	GRADO EN ENFERMERÍA		
Plan	476	Código	46218
Periodo de impartición	2.º semestre	Tipo/Carácter	Básico
Nivel/Ciclo	1.º Ciclo	Curso	1.º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	ISABEL CARRERO AYUSO LUCÍA PÉREZ GALLARDO ZORAIDA VERDE RELLO		
Datos de contacto (e-mail, teléfono...)	icarrero@bio.uva.es – Tel.: 975129181 lpegall@bio.uva.es – Tel.: 975129198 zoraida.verde@uva.es – Tel.: 975129182		
Departamento	Bioquímica y Biología Molecular y Fisiología		



4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: Necesidades nutritivas del organismo humano e ingestas recomendadas

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

NO SE MODIFICAN

b. Objetivos de aprendizaje

NO SE MODIFICAN

c. Contenidos

TEMA 1. Introducción a la Nutrición. TEMA 2. Digestión, absorción y metabolismo. TEMA 3. Necesidades de energía. I. TEMA 4. Necesidades de energía. II. TEMA 5. Necesidades de proteínas. TEMA 6. Necesidades de vitaminas. TEMA 7. Necesidades de minerales. TEMA 8. Necesidades de agua en la nutrición humana. TEMA 9. Fibra dietética.	PRESENCIAL
TEMA 10. Ingestas recomendadas de energía y nutrientes para la población española. TEMA 11. Hábitos actuales de la alimentación en España. TEMA 12. Valoración del estado nutricional.	NO PRESENCIAL

Programa de clases prácticas, sesiones de aula y seminarios

Práctica. Valoración de la composición corporal. Sesión de aula. Cálculo del metabolismo basal, gasto energético total y actividad física.	PRESENCIAL
Sesión de aula. Evaluación de la calidad nutritiva de la dieta. Sesión de aula. Encuestas dietéticas de valoración de la ingesta individual. Sesión de aula. Manejo de tablas de ingestas recomendadas, objetivos nutricionales y guías. Seminario. Hábitos de alimentación en periodo de confinamiento.	NO PRESENCIAL

d. Métodos docentes

Ver el apartado 5.

e. Plan de trabajo

Ver el apartado 6.

f. Evaluación

Ver el apartado 7.



g. Bibliografía básica

NO SE MODIFICA

h. Bibliografía complementaria

NO SE MODIFICA

i. Recursos necesarios

Los alumnos tendrán disponible toda la información y documentación del curso (guía de la asignatura, convocatorias de prácticas, presentaciones de los temas, artículos, ejercicios, actividades, materiales adicionales, etc.) en plataformas digitales (Moodle del Campus virtual de la UVa y otras).

j. Temporalización

Ver el apartado 4.j.





4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 2: Los alimentos y la alimentación en distintas etapas de la vida y colectividades

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

NO SE MODIFICAN

b. Objetivos de aprendizaje

NO SE MODIFICAN

c. Contenidos

TEMA 13. Principales grupos de alimentos vegetales. TEMA 14. Principales grupos de alimentos animales. TEMA 15. Los nuevos alimentos. TEMA 16. Seguridad alimentaria. TEMA 17. Conservación de alimentos. TEMA 18. La alimentación de la mujer gestante y lactante. TEMA 19. La alimentación en niños y adolescentes. TEMA 20. La alimentación en las personas mayores. TEMA 21. La alimentación en el medio laboral. TEMA 22. La alimentación en el medio hospitalario. TEMA 23. La alimentación en los centros educativos. TEMA 24. La alimentación en centros penitenciarios.	NO PRESENCIAL
---	------------------

Programa de clases prácticas, sesiones de aula y seminarios

Práctica. Nutrigenética. I	PRESENCIAL
Seminario. Nutrigenética. II Sesión de aula. Manejo de tablas y bases de datos de composición de alimentos. Sesión de aula. Componentes funcionales. Sesión de aula. Alimentos transgénicos. Sesión de aula. Toxicología alimentaria Seminario. Nutrición y alimentación en instituciones. I Seminario. Nutrición y alimentación en instituciones. II	NO PRESENCIAL

Práctica de campo

Cancelada

d. Métodos docentes

Ver el apartado 5.

e. Plan de trabajo

Ver el apartado 6.



f. Evaluación

Ver el apartado 7.

g. Bibliografía básica

NO SE MODIFICA

h. Bibliografía complementaria

NO SE MODIFICA

i. Recursos necesarios

Los alumnos tendrán disponible toda la información y documentación del curso (guía de la asignatura, convocatorias de prácticas, presentaciones de los temas, artículos, ejercicios, actividades, materiales adicionales, etc.) en plataformas digitales (Moodle del Campus virtual de la UVa y otras).

j. Temporalización

Tipo de docencia	PERIODO DE DESARROLLO
Docencia PRESENCIAL	Desde el 10 de febrero hasta el 13 de marzo de 2020
Docencia NO PRESENCIAL	Desde el 16 de marzo hasta el 20 de mayo de 2020



5. Métodos docentes y principios metodológicos

Docencia presencial:

- Clase magistral participativa y asistida por TIC y BYOD.
- Prácticas de laboratorio.
- Seminarios.
- Trabajos en grupo e individuales.
- Tutorías.

Docencia no presencial:

- Clases y documentación *online*.
- Tutorías *online*.
- Herramientas: videos docentes (a través de Kaltura y otros); foros; tareas, trabajos en grupo e individuales, cuestionarios, evaluaciones y autoevaluaciones *online*.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES Y NO PRESENCIALES	HORAS (P = presencial, NP = no presencial)	TRABAJO AUTÓNOMO DE LOS ESTUDIANTES	HORAS
Clases teóricas	30 = 13 P + 17 NP	Estudio y trabajo autónomo individual	65
Sesiones de aula	16 = 4 P + 12 NP	Estudio y trabajo autónomo grupal	25
Laboratorio	4 P		
Prácticas externas, clínicas o de campo	0		
Seminarios	8 NP		
Otras actividades (tutorías...)	2		
Total	60	Total	90



7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
BLOQUE 1		
Evaluación continua durante las cinco semanas de docencia presencial	9 %	Notas recopiladas en prácticas (3 %), sesiones de aula (4 %) y trabajos de clase (2 %)
Evaluación continua <i>online</i> durante las tres semanas de docencia no presencial	6 %	Correspondiente a las calificaciones de tareas (4 %) y autoevaluaciones (2 %) <i>online</i>
Examen parcial <i>online</i>	35 %	Examen parcial: 29 de abril (se elimina esta parte de la asignatura para la evaluación final con calificación $\geq 5,75$ sobre 10)
Evaluación final <i>online</i>		En periodo de exámenes (mínimo: 5,0 sobre 10)
BLOQUE 2		
Evaluación continua <i>online</i> de entregas	15 %	Entregas programadas a partir del 14 de abril
Cuestionarios <i>online</i>	35 %	Se realizarán dos cuestionarios tipo test (mínimo: media de 5,0 sobre 10; si no se alcanzara, habrá evaluación final en el periodo de exámenes)
La suma final de las calificaciones debe ser $\geq 5,0$		
Según estaba establecido, a los estudiantes de 2.ª matrícula se les conserva la evaluación continua del curso anterior. Para el resto de la nota, tendrán que realizar el parcial o la evaluación final del bloque 1 y los cuestionarios del bloque 2		

Las **pruebas de evaluación** que se hagan valorarán la comprensión de los conceptos básicos así como: la interpretación de la información relativa a la materia, la capacidad de expresión, de síntesis y de selección de información relevante relacionada con los temas que se desarrollan.

En las actividades de **evaluación continua** se valorarán: la implicación, la participación, la buena ejecución del trabajo, la corrección y calidad de los trabajos entregados o expuestos, la forma de tratar y presentar datos bibliográficos o resultados experimentales y el cumplimiento de las fechas de presentación o entrega de trabajos.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Convocatoria ordinaria: <ul style="list-style-type: none"> ○ Los descritos en la tabla superior • Convocatoria extraordinaria: <ul style="list-style-type: none"> ○ Los mismos (las notas de la evaluación del bloque 1 y de los cuestionarios del bloque 2 se conservan cuando en la convocatoria ordinaria se alcancen los mínimos exigidos)

8. Consideraciones finales

NO SE MODIFICAN