



FACULTAD DE ENFERMERÍA

GUIA DOCENTE

CURSO 2022-23

GRADO EN ENFERMERÍA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre:

ALIMENTACIÓN, DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Denominación en Inglés:

FOOD, DIETETICS AND NUTRITION

Código:

303009109

Tipo Docencia:

Presencial

Carácter:

Básica

Horas:

Totales

Presenciales

No Presenciales

Trabajo Estimado

150

60

90

Créditos:

Grupos Grandes

Grupos Reducidos

Aula estándar

Laboratorio

Prácticas de campo

Aula de informática

3.42

0

2.58

0

0

Departamentos:

Áreas de Conocimiento:

ENFERMERIA

ENFERMERIA

Curso:

Cuatrimestre

1º - Primero

Segundo cuatrimestre

DATOS DEL PROFESORADO (*Profesorado coordinador de la asignatura)

Nombre:	E-mail:	Teléfono:
* Maria de los Angeles Merino Godoy	angeles.merino@denf.uhu.es	

Datos adicionales del profesorado (Tutorías, Horarios, Despachos, etc...)

COORDINADOR/A: MARIA DE LOS ANGELES MERINO GODOY
DEPARTAMENTO: ENFERMERÍA
CORREO: angeles.merino@denf.uhu.es
Ubicado en FACULTAD DE ENFERMERIA
TELÉFONO: 959218383 Nº de Despacho: 70

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. Descripción de Contenidos:

1.1 Breve descripción (en Castellano):

Principios generales de alimentación, nutrición y dietética en diferentes situaciones de salud y enfermedad. Principales grupos farmacológicos: acciones farmacológicas, reacciones adversas, usos, indicaciones contraindicaciones. Consideraciones de enfermería. Otros productos sanitarios y terapias complementarias vinculados al cuidado de la salud.

1.2 Breve descripción (en Inglés):

General principles of food, nutrition and dietetics in different health and disease situations. Main pharmacological groups: pharmacological actions, adverse reactions, uses, indications and contraindications. Nursing considerations. Other health products and complementary therapies linked to health care.

2. Situación de la asignatura:

2.1 Contexto dentro de la titulación:

Esta asignatura pertenece al módulo de Ciencias Básicas, a la materia denominada Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología con 12 ECTS obligatorios. En el currículo de Grado, la asignatura de Alimentación, Nutrición y Dietética tiene el carácter de formación básica. Se imparte en el Primer Curso y se desarrolla en el segundo cuatrimestre. Tiene asignados 6 créditos ECTS distribuidos en 34 horas en gran grupo y 26 horas en pequeño grupo. Entre las finalidades de la asignatura de Alimentación, Nutrición y Dietética se encuentra el acercar al alumnado a la ciencia de la Nutrición, partiendo de las necesidades nutricionales y alimentarias de las personas a lo largo de su ciclo vital. Asimismo, se pretende capacitar al alumnado en los cuidados de enfermería relacionados con la alimentación desde una perspectiva integral del ser humano. La comprensión de la alimentación, por un lado, como elemento clave en el proceso de curación y rehabilitación de la enfermedad y, por otro, como factor esencial en la prevención y la promoción de la salud, son los ejes temáticos de la materia.

2.2 Recomendaciones

No requiere requisitos, ni recomendaciones

3. Objetivos (Expresados como resultado del aprendizaje):

El alumnado que haya completado con éxito la materia podrá:

- Describir, a partir de la evidencia disponible, en contextos didácticos planificados, las características y mecanismos de acción de los diferentes grupos de fármacos y productos sanitarios, garantizando en su aplicación el principio de seguridad, el derecho a la dignidad, confidencialidad y capacidad de decisión de la persona.
- Seleccionar, justificar y aplicar, con la evidencia disponible y en contextos didácticos previamente planificados, las intervenciones profesionales: valoración, actividades... adecuadas a las necesidades alimentarias y nutricionales, garantizando el principio de seguridad y capacidad de decisión de la persona, considerando edad, género, diferencias culturales, creencias y valores.
- Enjuiciar críticamente, a través de los sistemas evaluativos previamente planificados, la naturaleza y aplicaciones de las terapias complementarias en el ámbito de los cuidados profesionales.

4. Competencias a adquirir por los estudiantes

4.1 Competencias específicas:

E2: Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.

E3: Conocer los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos.

E4: Utilización de los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo con atención especial a la polimedicación.

E5: Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaría saludable.

E6: Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

EU 46: Conocer la naturaleza y aplicaciones de las terapias complementarias.

EU 53: Capacidad para valorar la actividad física y capacidad funcional de la persona y seleccionar los recursos, técnicas y procedimientos que se adecuen a las necesidades de salud que presenta, garantizando el mayor nivel de independencia y autonomía personal.

4.2 Competencias básicas, generales o transversales:

G1: Capacidad de análisis y síntesis.

G17: Capacidad para aprender de forma autónoma.

G2: Capacidad para aplicar conocimientos a la práctica

G20: Compromiso ético.

G21: Sensibilidad hacia temas de la realidad social, económica y medioambiental.

G7: Capacidad de gestión de la información

G11: Capacidad de decisión y resolución de problemas.

5. Actividades Formativas y Metodologías Docentes

5.1 Actividades formativas:

- Actividades en el aula en grupo grande.
- Seminario/Laboratorio en grupos pequeños.
- Salas de simulación en grupos pequeños.
- Tutorías programadas individuales y en grupo: orientación, asesoramiento, retroalimentación.
- Pruebas de Evaluación.
- Estudio y trabajo personal.
- Actividades relacionadas con la utilización de la plataforma virtual, la elaboración de trabajos, realización de búsquedas y análisis documental, resolución de problemas, estudios de caso, trabajo autogestionado.
- Organización del trabajo personal para la realización de la prueba de evaluación.

5.2 Metodologías Docentes:

- Exposiciones magistrales y dialogadas, con o sin empleo de recursos multimedia.
- Tutorías presenciales individuales y grupales, tanto a demanda como programadas.
- Tutorías virtuales.
- Chats, alumnado/profesor, alumnado /alumnado.
- Estudio autogestionado.
- Elaboración de trabajos de: Análisis e interpretación de datos; Construcción de algoritmos y tramas conceptuales; elaboración de síntesis; Investigación y análisis documental; Resolución de problemas y Estudio de casos.
- Técnicas de dinamización (Torbellino de Ideas, Phillips 66, etc.).

- Dramatizaciones.
- Exposición de trabajos.
- Foros de debate en contextos reales o virtuales.
- Visualización de escenarios reales o virtuales, técnicas e instrumentalización (Videos, películas, imágenes).

5.3 Desarrollo y Justificación:

Se llevarán a cabo experiencias didácticas fuera del aula, detallando a continuación las posibles opciones:

1Visita al Huerto de la universidad, donde participarán activamente y deberán realizar un informe. Esta sesión englobada dentro de la alimentación sostenible se hará en coordinación con el aula de sostenibilidad de la universidad de Huelva con el objeto de abordar de forma global la alimentación.

2También participarán de forma activa en la visita al Instituto superior de gastronomía de Huelva. En este encuentro aprenderán habilidades instrumentales como: manejarse en una cocina, conservar y mantener los alimentos perecederos, diseñar recetas saludables, sencillas y de alta calidad gastronómica. En este sentido, la adquisición de estas capacidades le permitirán al futuro profesional formar a la población en el “real food”, pues es una de las bases del autoempoderamiento de la población en el cuidado de su propia salud.

3Los alumnos también podrán interactuar con una tercera experiencia, en este caso en colaboración con el Servicio de Nutrición y Dietética del Área Hospitalaria Juan Ramón Jiménez. En este caso el alumno podrá conocer de primera mano las funciones de este servicio en diferentes áreas como la dietoterapia, tratamiento dietético en patologías concretas, registro de dietas en el programa Diraya, etc.

4En el marco de los ODS, se participará de manera activa en la Semana Verde, organizada por el aula de sostenibilidad.

5Participación en posibles Jornadas o Seminarios relacionados con el contenido temático de la asignatura que aporten profundidad y experiencias específicas. La asistencia será obligatoria, debiendo entregar el alumno un informe crítico de dicha actividad

Las simulaciones en contextos reales se podrán hacer en el Centro de día de mayores de Huelva y/o en centros escolares donde impartirán sesiones

de alimentación población diana. Estas actividades aportarán experiencia práctica en contexto reales a los alumnos y enriquecerá a la población beneficiaria.

6. Temario Desarrollado

I

PERSPECTIVA MULTIDISCIPLINAR DE LA ALIMENTACIÓN

1. Cultura alimentaria: el modelo de Dieta Mediterránea y el concepto de Dieta Equilibrada. La dimensión de lo culinario y la salud.
2. Hábitos alimentarios y factores determinantes. Tabúes y mitos de la alimentación en el comportamiento alimentario actual: creencias y prácticas sobre alimentación.
3. El problema de la alimentación en el mundo. Tendencias de consumo alimentario y problemas de salud relacionados con la alimentación. Alimentación sostenible.

II

CONCEPTOS GENERALES Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

4. Necesidades energéticas: gasto energético, balance energético y regulación.
5. Clasificación, componentes y perfil nutricional de los alimentos. Recomendaciones de consumo saludable. Pictogramas: Pirámide de la Alimentación Saludable y la Rueda de los Alimentos. Tablas de composición de alimentos. Etiquetado de alimentos. Los aditivos alimentarios. Codex Alimentario.
6. Requerimientos nutricionales. Los nutrientes y sus funciones: glúcidos, lípidos, proteínas, minerales, vitaminas y agua.
7. Diseño de una dieta equilibrada.

III

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA A LO LARGO DEL CICLO VITAL

Salud nutricional y promoción de la alimentación saludable. Grupos de riesgo poblacional. Características de la alimentación durante las diferentes etapas de la vida.

8. Salud nutricional y promoción de la alimentación saludable.
9. Valoración del Estado Nutricional desde la perspectiva interdisciplinar.
10. Metodología enfermera y planificación de cuidados en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética.

IV

LA DIETA COMO FACTOR DE RIESGO Y DE PROTECCIÓN DE LA SALUD.

11. La dieta como factor de riesgo y de protección de la salud. Dietas terapéuticas. Generalidades. Dieta basal, líquida incompleta, líquida completa, blanda, fácil masticación, astringente y progresiva.
12. Dietoterapia básica en diferentes enfermedades: desnutrición, diabetes mellitus, obesidad, enfermedad cardiovascular, gastrointestinal, celiaquía, trastornos de la conducta alimentaria, alergias e intolerancias alimentarias.
13. Nutrición Artificial. Conceptos básicos y ámbitos de aplicación.

7. Bibliografía

7.1 Bibliografía básica:

- BONO E, MERINO A. Alimentación, dietética y nutrición para estudiantes de enfermería. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Huelva. Colección Materiales para la Docencia. 2018.
- MERINO GODOY MA, PALACIOS GÁLVEZ MS. 2015. Identifying Eating Habits in Multicultural Schools through Focus Groups with Children. En: Food production and eating habits from around the world. A multidisciplinary approach. Nova Science Publishers, NY. 183-192.
- GIL HERNÁNDEZ, A. Tratado de nutrición. Madrid: Editorial Médica Panamericana, 2010.
- MATAIX, F.J. Tratado de nutrición y alimentación. Barcelona: Oceano: Ergón; 2009.
- BATRINA, J. A., VAL, M. V. A., ALDALUR, E. M., DE VISTORIA MUÑOZ, E. M., ANTA, R. M. O., RODRIGO, C. P., ... & MARÍ, J. A. T. (2016). Guías alimentarias para la población española (SENC, diciembre 2016): la nueva pirámide de la alimentación saludable. Nutrición hospitalaria: Órgano oficial de la Sociedad española de nutrición parenteral y enteral, 33(8), 1-48.
- HERRERA, P. M., & ALONSO, D. L. Y. N. (2017). Las ciudades españolas ante el reto de la alimentación sostenible. Papeles de relaciones ecosociales y cambio global, (139), 133-141.
- CORAL, C. B. S., CARMEN, G. C., CONSUELO, L. N., & BRICIA, L. P. (2016). Manual de Alimentación. Planificación Alimentaria. Editorial UNED.

7.2 Bibliografía complementaria:

- CANTARERO L. La antropología de la alimentación en España [Recurso electrónico]. Barcelona : Editorial UOC; 2012.
- MULET JM. Comer sin miedo: mitos, falacias y mentiras sobre alimentación en el siglo XXI. Barcelona: Destino; 2012.
- UNIDAD DIDÁCTICA II:
- GIL HERNÁNDEZ, A. Tratado de nutrición. Madrid : Editorial Médica Panamericana; 2010. UNIDAD DIDÁCTICA III:
 - GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, A. Promoción de la alimentación saludable en escolares desde la perspectiva comunitaria [Recurso electrónico]: aportaciones del ámbito familiar, educativo y enfermero. Tesis Doctoral. Huelva: Universidad de Huelva, 2014
 - MOREIRAS, O. Tabla de composición de alimentos. Madrid: Ediciones Pirámide, 2010.
 - TÉLLEZ VILLAGOMEZ, MA. Nutrición Clínica. España: El Manual Moderno, 2014. UNIDAD DIDÁCTICA IV
 - TÉLLEZ VILLAGOMEZ, MA. Nutrición Clínica. España: El Manual Moderno; 2014. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
- La bibliografía necesaria para realizar las actividades a desarrollar en los grupos pequeños será publicada en la plataforma virtual Moodle correspondiente a la asignatura: <http://moodle.uhu.es/>
- CASCALES M.A. Termogénesis. Anales de la Real Academia de Doctores. 2016; 1(1): 21-31.
 - BLÁZQUEZ G, LÓPEZ-TORRES J D, RABANALES J, et al. Alimentación saludable y autopercepción

de

salud. Atención Primaria. 2016; 48(8), 535-542.

- ALEMANY M. Enciclopedia de las Dietas y Nutrición. Barcelona: Planeta; 1995.

- VANDANA S. ¿Quién alimenta realmente al mundo?. El fracaso de la agricultura industrial y la promesa de

la agroecología. Madrid: Ed. Capitán Swing; 2017.

- GERVÁS J. y PÉREZ FERNÁNDEZ M. Sano y salvo (y libre de intervenciones médicas innecesarias) Barcelona: Ed. Los libros del Lince; 2013.

- Libro Blanco de la Nutrición en España [internet]. Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. Agencia

Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estrategia Naos; 2013. [consultado 15 sep 2018]. Disponible

en: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/publicaciones.htm> Come sano y

muévete [internet]. Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. Agencia Española de Seguridad

Alimentaria y Nutrición. Estrategia Naos. [consultado 15 sep 2018]. Disponible

en: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/publicaciones.htm>

- VANDERHOUT, SM, BIRKEN, CS, et al. Relation between milk-fat percentage, vitamin D, and BMI z score in early childhood. The American Journal of Clinical Nutrition. 2016; 104(6): 1657-1664

- ROS E, LÓPEZ-MIRANDA J, PICÓ C, et al. Consenso sobre las grasas y aceites en la alimentación de la

población española adulta; postura de la federación española de sociedades de alimentación, nutrición y

dietética (FESNAD). Nutrición Hospitalaria. 2015; 32(2): 435-477.

- VÁZQUEZ-OVANDO A, OVANDO-MEDINA I. Et al. Alcaloides y polifenoles del cacao, mecanismos que

regulan su biosíntesis y sus implicaciones en el sabor y aroma. Archivos Latinoamericanos de Nutrición.

[Internet] 2016 [consultado 15 sept. 2018]; 66(3). Disponible en:

<https://www.alanrevista.org/ediciones/2016/3/>

- Entrena-Durán F, Jiménez-Díaz JF. La producción social de los hábitos alimenticios. una aproximación desde

la sociología del consumo. Revista De Ciencias Sociales. 2013; 19(4): 683-693.

- BORKHOFF C, DAI D, et al. Breastfeeding to 12 mo and beyond: nutrition outcomes at 3 to 5 y of age. The

American Journal of Clinical Nutrition. 2018; 108(2): 354-362.

- MERINO M. Descubriendo los hábitos alimenticios en la escuela multicultural a través de los debates

infantiles. Index de Enfermería. 2008; 17(3): 183-187.

- MERINO M. Diseño y validación de un cuestionario sobre los hábitos alimenticios infantiles desde la

diversidad cultural. Metas de Enfermería. 2009; 12(2): 50-56.

- MERINO GODOY, M.A., La promoción de la alimentación saludable en la infancia desde una perspectiva

intercultural. Index de Enfermería. 2006; 55: 54-58.

- LÓPEZ M, MONTERO M, et al. Hábitos de alimentación, salud y género en personas mayores. European

Journal of Investigation in Health. 2014; 4(1): 31-40.

- Palacios-Gálvez MS, Yot-Domínguez C, Merino-Godoy A. (2020). Healthy Jeart: promoción de la salud en

la adolescencia a través de dispositivos móviles. Rev Esp Salud Pública; 94.

- Duarte-Hueros, A., Yot-Domínguez, C., & Merino-Godoy, Á. (2020). Healthy Jeart. Developing an app to promote health among young people.

- Palacios-Gálvez, MS., Andrés-Villas, M., Vélez-Toral, M. y Merino-Godoy, M.A. (2021) Nominal Groups to

Develop a Mobile Application on Healthy Habits. Healthcare; 9(4), 378.

- Leiva-Saldaña, A., y Merino-Godoy, M.A. (2020). No parar de aprender. LA LONGEVIDAD como transformación social en el siglo XXI. pp. 85-98. Ediciones Aljibe, S.

8. Sistemas y criterios de evaluación

8.1 Sistemas de evaluación:

- Prueba escrita: exámenes tipo test de elección múltiple, preguntas de respuesta breve o temas a desarrollar y resolución de casos.
- Realización de actividades programadas en la plataforma virtual.
- Pruebas orales.
- Análisis y evaluación de estudios de casos.
- Realización y presentación de trabajos.
- Aportaciones en foros y debates.
- Realización de informes y revisiones bibliográficas.
- Participación en tutorías grupales e individuales programadas.

8.2 Criterios de evaluación relativos a cada convocatoria:

8.2.1 Convocatoria I:

EVALUACIÓN CONTÍNUA:

Para poder acogerse a la evaluación continua se deberá asistir al menos al 80% de las clases de grupo grande y de grupo pequeño.

El valor asignado a cada uno de los instrumentos para la calificación final por cada una de las convocatorias I, II y III es el siguiente:

-Examen final (50%): Examen final de la totalidad de los contenidos del programa formativo, tipo test, con 40 preguntas de tres opciones, de manera que por cada fallo se descuenta 0,5. Hasta 5 puntos.

Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 2,5 puntos.

-Documentos propios (40%): En este apartado se podrá puntuar hasta 4 puntos. Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 2 puntos. Se debe entregar el informe de las tareas

desarrolladas en grupo pequeño. La entrega se hará a través de moodle. Con la siguiente distribución en la puntuación

máxima: 0,25 cada tarea. En grupo grande se hará un informe de conceptos bioquímicos en el metabolismo, cuya

puntuación máxima será de 0,75.

• Para el seguimiento de las sesiones de los grupos pequeños, siguiendo la planificación de la Guía:

>se realiza una actividad por semana, publicándose en moodle el cronograma con la secuencia total de las actividades

>cada actividad se hace pública en moodle el lunes y se cierra la entrega de la tarea el viernes y a continuación se publica la resolución, para que el alumno proceda a la autocorrección.

-Gestión y asistencia (10%): Este apartado hace referencia tanto a la asistencia, como a la

participación en las sesiones presenciales y tutoriales también incluye aspectos relacionados con la entrega de material en fecha y forma y el uso adecuado de los sistemas de información y comunicación con el profesorado. Hasta 1 punto. Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 0,5 puntos.

8.2.2 Convocatoria II:

EVALUACIÓN CONTÍNUA:

Para poder acogerse a la evaluación continua se deberá asistir al menos al 80% de las clases de grupo grande y de grupo pequeño.

El valor asignado a cada uno de los instrumentos para la calificación final por cada una de las convocatorias I, II y III es el siguiente:

-Examen final (50%): Examen final de la totalidad de los contenidos del programa formativo, tipo test, con 40 preguntas de tres opciones, de manera que por cada fallo se descuenta 0,5. Hasta 5 puntos.

Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 2,5 puntos.

-Documentos propios (40%): En este apartado se podrá puntuar hasta 4 puntos. Para que esta puntuación sea sumada al

resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 2 puntos. Se debe entregar el informe de las tareas

desarrolladas en grupo pequeño. La entrega se hará a través de moodle. Con la siguiente distribución en la puntuación

máxima: 0,25 cada tarea. En grupo grande se hará un informe de conceptos bioquímicos en el metabolismo, cuya

puntuación máxima será de 0,75.

- Para el seguimiento de las sesiones de los grupos pequeños, siguiendo la planificación de la Guía:
 - >se realiza una actividad por semana, publicándose en moodle el cronograma con la secuencia total de las actividades

- >cada actividad se hace pública en moodle el lunes y se cierra la entrega de la tarea el viernes y a continuación se publica la resolución, para que el alumno proceda a la autocorrección.

-Gestión y asistencia (10%): Este apartado hace referencia tanto a la asistencia, como a la participación en las sesiones presenciales y tutoriales también incluye aspectos relacionados con la entrega de material en fecha y forma y el uso adecuado de los sistemas de información y comunicación con el profesorado. Hasta 1 punto. Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 0,5 puntos.

8.2.3 Convocatoria III:

EVALUACIÓN CONTÍNUA:

Para poder acogerse a la evaluación continua se deberá asistir al menos al 80% de las clases de grupo grande y de grupo pequeño.

El valor asignado a cada uno de los instrumentos para la calificación final por cada una de las convocatorias I, II y III es el siguiente:

-Examen final (50%): Examen final de la totalidad de los contenidos del programa formativo, tipo test, con 40 preguntas de tres opciones, de manera que por cada fallo se descuenta 0,5. Hasta 5 puntos.

Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 2,5 puntos.

-Documentos propios (40%): En este apartado se podrá puntuar hasta 4 puntos. Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 2 puntos. Se debe entregar el informe de las tareas

desarrolladas en grupo pequeño. La entrega se hará a través de moodle. Con la siguiente distribución en la puntuación

máxima: 0,25 cada tarea. En grupo grande se hará un informe de conceptos bioquímicos en el metabolismo, cuya

puntuación máxima será de 0,75.

- Para el seguimiento de las sesiones de los grupos pequeños, siguiendo la planificación de la Guía:

- >se realiza una actividad por semana, publicándose en moodle el cronograma con la secuencia total de las actividades

- >cada actividad se hace pública en moodle el lunes y se cierra la entrega de la tarea el viernes y a continuación se publica la resolución, para que el alumno proceda a la autocorrección.

-Gestión y asistencia (10%): Este apartado hace referencia tanto a la asistencia, como a la participación en las sesiones presenciales y tutoriales también incluye aspectos relacionados con la entrega de material en fecha y forma y el uso adecuado de los sistemas de información y comunicación con el profesorado. Hasta 1 punto. Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 0,5 puntos.

8.2.4 Convocatoria extraordinaria:

EVALUACIÓN CONTÍNUA:

Para poder acogerse a la evaluación continua se deberá asistir al menos al 80% de las clases de grupo grande y de grupo pequeño.

El valor asignado a cada uno de los instrumentos para la calificación final por cada una de las convocatorias I, II y III es el siguiente:

-Examen final (50%): Examen final de la totalidad de los contenidos del programa formativo, tipo test, con 40 preguntas de tres opciones, de manera que por cada fallo se descuenta 0,5. Hasta 5 puntos.

Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 2,5 puntos.

-Documentos propios (40%): En este apartado se podrá puntuar hasta 4 puntos. Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 2 puntos. Se debe entregar el informe de las tareas

desarrolladas en grupo pequeño. La entrega se hará a través de moodle. Con la siguiente distribución en la puntuación

máxima: 0,25 cada tarea. En grupo grande se hará un informe de conceptos bioquímicos en el metabolismo, cuya

puntuación máxima será de 0,75.

- Para el seguimiento de las sesiones de los grupos pequeños, siguiendo la planificación de la Guía:

- >se realiza una actividad por semana, publicándose en moodle el cronograma con la secuencia total de las actividades

- >cada actividad se hace pública en moodle el lunes y se cierra la entrega de la tarea el viernes y a continuación se publica la resolución, para que el alumno proceda a la autocorrección.

-Gestión y asistencia (10%): Este apartado hace referencia tanto a la asistencia, como a la

participación en las sesiones presenciales y tutoriales también incluye aspectos relacionados con la entrega de material en fecha y forma y el uso adecuado de los sistemas de información y comunicación con el profesorado. Hasta 1 punto. Para que esta puntuación sea sumada al resto de la puntuación, en este apartado se debe obtener al menos 0,5 puntos.

8.3 Evaluación única final:

8.3.1 Convocatoria I:

Prueba objetiva tipo test (50%): Se realizará un cuestionario del contenido de la asignatura.
Documentos propios (25%):
Entrega de los 13 trabajos de sesiones de grupo pequeño y del informe de conceptos bioquímicos del metabolismo.
Presentación/defensa oral (25%): Defensa de los documentos descritos en el apartado anterior.

8.3.2 Convocatoria II:

Prueba objetiva tipo test (50%): Se realizará un cuestionario del contenido de la asignatura.
Documentos propios (25%):
Entrega de los 13 trabajos de sesiones de grupo pequeño y del informe de conceptos bioquímicos del metabolismo.
Presentación/defensa oral (25%): Defensa de los documentos descritos en el apartado anterior.

8.3.3 Convocatoria III:

Prueba objetiva tipo test (50%): Se realizará un cuestionario del contenido de la asignatura.
Documentos propios (25%):
Entrega de los 13 trabajos de sesiones de grupo pequeño y del informe de conceptos bioquímicos del metabolismo.
Presentación/defensa oral (25%): Defensa de los documentos descritos en el apartado anterior.

8.3.4 Convocatoria Extraordinaria:

Prueba objetiva tipo test (50%): Se realizará un cuestionario del contenido de la asignatura.
Documentos propios (25%):
Entrega de los 13 trabajos de sesiones de grupo pequeño y del informe de conceptos bioquímicos del metabolismo.
Presentación/defensa oral (25%): Defensa de los documentos descritos en el apartado anterior.

9. Organización docente semanal orientativa:							
Fecha	Grupos Grandes	G. Reducidos				Pruebas y/o act. evaluables	Contenido desarrollado
		Aul. Est.	Lab.	P. Camp	Aul. Inf.		
01-02-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
06-02-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
13-02-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
20-02-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
27-02-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
06-03-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
13-03-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
20-03-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
27-03-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
10-04-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
17-04-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
24-04-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
01-05-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
08-05-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
15-05-2023	0	0	0	0	0	se especificará en moodle	se especificará en moodle
TOTAL	0	0	0	0	0		