



## 1. DATOS GENERALES

<b>Asignatura:</b> NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	<b>Código:</b> 14319
<b>Tipología:</b> OBLIGATORIA	<b>Créditos ECTS:</b> 6
<b>Grado:</b> 376 - GRADO EN FARMACIA	<b>Curso académico:</b> 2022-23
<b>Centro:</b> 14 - FACULTAD DE FARMACIA DE ALBACETE	<b>Grupo(s):</b> 10
<b>Curso:</b> 3	<b>Duración:</b> Primer cuatrimestre
<b>Lengua principal de impartición:</b> Español	<b>Segunda lengua:</b> Inglés
<b>Uso docente de otras lenguas:</b>	<b>English Friendly:</b> N
<b>Página web:</b>	<b>Bilingüe:</b> N

Profesor: <b>LUCIA ISABEL CASTRO VAZQUEZ</b> - Grupo(s): <b>10</b>				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Facultad de Farmacia	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	967599200/8239	luciaisabel.castro@uclm.es	martes y miércoles de 16:00-19:00h. Concertar cita previa por correo electrónico
Profesor: <b>ANA TORRES RUBIO</b> - Grupo(s): <b>10</b>				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Ana.TorresRubio@uclm.es	

## 2. REQUISITOS PREVIOS

Los contenidos y/o apartados concretos de esta guía podrán ser objeto de modificaciones si la situación sociosanitaria debida a la pandemia lo exige. En cualquier caso los estudiantes serán advertidas de dichos cambios a través de campus virtual. En el momento de publicación de la guía e se están considerando todas las posibilidades de docencia (presencial, semipresencial y/u on line) que se llevarán a efecto en función de la evolución de la situación sanitaria.

Aunque no se establecen requisitos previos para esta materia si bien se recomienda, para que el alumno tenga ciertas garantías de éxito, que tengan conocimientos de Bioquímica General, Fisiología y Análisis Químico

## 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

**JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS:** Según la orden CIN/2137/2008, una de las competencias necesarias para el ejercicio de la actividad profesional de farmacéutico consiste en poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios. En este sentido será necesario conocer ampliamente. En este sentido será necesario conocer los contenidos y adquirir las competencias que la asignatura de Nutrición y Bromatología persigue.

Según se describe en el plan de estudios para el Título de Graduado en Farmacia, los contenidos de la asignatura Nutrición y Bromatología enmarcada en el módulo de Medicina y Farmacología, se basan principalmente en la adquisición de conocimientos básicos y especializados acerca de los nutrientes, composición físico-química y propiedades de los alimentos en relación con la nutrición humana, así como de la nutrición individual en las distintas etapas de la vida. Igualmente comprende el estudio de la alimentación como factor preventivo de múltiples patologías y la valoración del estado nutricional de individuos y colectividades.

**RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Ó MATERIAS:** La asignatura de Nutrición y Bromatología está relacionada con algunas otras, también pertenecientes a las ciencias de la salud, como Bioquímica General, Fisiología y Análisis Químico, de manera que la formación multidisciplinar permita a los alumnos del Grado de Farmacia adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo nutricional y alimentario a los usuarios de establecimientos en los que presten servicio.

**RELACIÓN CON LA PROFESIÓN:** Existe en la actualidad un marcado interés por la nutrición y la composición de alimentos al haberse hecho patente la influencia que ejercen en la prevención de enfermedades, y en la consecución del óptimo rendimiento físico e intelectual. Este interés exige la preparación de profesionales con una formación científica importante en esta materia. Los conocimientos adquiridos a través del estudio de la Nutrición y Bromatología resultan imprescindibles en relación con el servicio que los profesionales graduados en farmacia puedan aportar a la industria farmacéutica, hospitales, centros de atención primaria, geriátricos, centros deportivos, restauración colectiva o incluso a la Administración Pública.

## 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

## Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
B01	Dominio de una segunda lengua extranjera en el nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencias para las Lenguas.
B02	Conocimientos de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
B03	Una correcta comunicación oral y escrita.
B04	Compromiso ético y deontología profesional.
B05	Capacidad de desarrollo de aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores.
ELF01	Conocer los Fundamentos de la salud pública e intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad en los ámbitos individual y colectivo y contribuir a la educación sanitaria, reconociendo los determinantes de salud en la población tanto los genéticos como los dependientes del sexo y estilo de vida, demográficos ambientales, sociales, económicos, psicológicos y

	culturales.
ELF03	Conocer los principios éticos y deontológicos y actuar según las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que rigen el ejercicio profesional colaborando con otros profesionales de la salud y adquiriendo habilidades del trabajo en equipo.
ELF04	Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias (Incluyendo bases de datos con el uso de ordenador).
ELF08	Conocer las técnicas de comunicación oral y escrita adquiriendo habilidades que permitan informar a los usuarios de los establecimientos farmacéuticos en términos inteligibles y adecuados a los diversos niveles culturales y entornos sociales.
EM03	Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológico, parasitológico) relacionados con la salud en general y medio ambiente en particular.
EM08	Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.
EM09	Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
EM15	Conocer las Técnicas analíticas relacionadas con diagnóstico de laboratorio, tóxicos, alimentos y medioambiente.
EQ10	Conocer los procesos y procedimientos para la determinación analítica de compuestos: técnicas analíticas aplicadas a análisis de agua, alimentos y medio ambiente.
EQ11	Conocer y aplicar las técnicas principales de investigación estructural incluyendo la espectroscopía.
G01	Identificar, diseñar, obtener, analizar, controlar y producir fármacos y medicamentos, así como otros productos y materias primas de interés sanitario de uso humano o veterinario.
G02	Evaluar los efectos terapéuticos y tóxicos de sustancias con actividad farmacológica.
G03	Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de la legislación, fuentes de información, bibliografía, elaboración de protocolos y demás aspectos que se consideran necesarios para el diseño y evaluación crítica de ensayos preclínicos y clínicos.
G04	Diseñar, preparar, suministrar y dispensar medicamentos y otros productos de interés sanitario.
G05	Prestar Consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.
G06	Promover el uso racional de los medicamentos y productos sanitarios, así como adquirir conocimientos básicos en gestión clínica, economía de la salud y uso eficiente de los recursos sanitarios.
G07	Identificar, evaluar y valorar los problemas relacionados con fármacos y medicamentos, así como participar en actividades de farmacovigilancia.
G08	Llevar a cabo las actividades de farmacia clínica y social, siguiendo el ciclo de atención farmacéutica.
G09	Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.
G10	Diseñar, aplicar y evaluar reactivos, métodos y técnicas analíticas clínicas, conociendo los fundamentos básicos de los análisis clínicos y las características y contenidos de los dictámenes de diagnóstico de laboratorio.
G11	Evaluar los efectos toxicológicos de sustancias y diseñar y aplicar las pruebas y análisis correspondiente.
G12	Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
G13	Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto oral como escrita, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración con equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.
G14	Conocer los principios éticos y deontológicos según las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que rigen el ejercicio profesional, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto social en transformación.
G15	Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica.
T01	Capacidad de razonamiento crítico basado en la aplicación del método científico
T02	Capacidad para gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet.
T03	Manejo de software básico y específico para el tratamiento de la información y de los resultados experimentales.
T04	Motivación por la calidad, la seguridad laboral y sensibilización hacia temas medioambientales, con conocimiento de los sistemas reconocidos a nivel internacional para la correcta gestión de estos aspectos.
T05	Capacidad de organización, planificación y ejecución.
T06	Capacidad para abordar la toma de decisiones y dirección de recursos humanos.
T07	Capacidad para trabajar en equipo y, en su caso, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.
T08	Desarrollar las habilidades para las relaciones interpersonales y la capacidad para desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.

## 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

### Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

#### Descripción

- Elegir la combinación de alimentos más adecuada, en función de su composición y las características del individuo o grupo, para conseguir una dieta correcta.
- Emisión de consejo nutricional y dietético en los ámbitos comunitario, hospitalario y otros.
- Conocer las funciones y las necesidades de energía y de nutrientes de una persona según la etapa de la vida, estado fisiológico y actividad desarrollada.
- Cálculo del contenido en energía, nutrientes y otros componentes de interés de la dieta.
- Asesorar sobre la dieta más conveniente en la prevención de algunas enfermedades.
- Asesorar sobre los procesos y tratamientos a llevar a cabo en los alimentos con el fin de mantener y conservar su calidad.
- Interpretación de parámetros bioquímicos, inmunológicos y hematológicos indicadores de situación nutricional.
- Emitir consejo dietoterapéutico.
- Aplicar técnicas analíticas para conocer la composición y la calidad de los alimentos.
- Manejar las técnicas de valoración de la composición corporal.
- Manejo de diferentes técnicas de valoración de la ingesta dietética.
- Conocer y clasificar los alimentos en base a sus componentes y funciones.
- Seleccionar los procesos de conservación más adecuados en base a las características y componentes de los alimentos.
- Evaluación crítica de la calidad nutricional de dietas para individuos y colectivos con diferentes características.

## Resultados adicionales

Conocer y calcular las funciones y las necesidades de energía y de nutrientes de una persona según la etapa de la vida, estado fisiológico y actividad desarrollada

Manejo de diferentes técnicas de valoración de la ingesta dietética

## 6. TEMARIO

**Tema 1: Introducción a la Nutrición y Bromatología.**

**Tema 2: Requerimientos energéticos. Metabolismo basal. Estimación de las necesidades energéticas totales. Requerimientos**

**Tema 3: Hidratos de Carbono**

**Tema 4: Lípidos**

**Tema 5: Proteínas**

**Tema 6: vitaminas**

**Tema 7: Minerales**

**Tema 8: Agua y electrolitos**

**Tema 9: Nutrición durante la gestación, lactancia, infancia y adolescencia**

**Tema 10: Necesidades nutricionales en la madurez y tercera edad**

**Tema 11: Nutrición y Deporte**

**Tema 12: Carne y derivados cárnicos**

**Tema 13: Pescados y mariscos**

**Tema 14: Huevos y ovoproductos**

**Tema 15: Leche y derivados lácteos**

**Tema 16: Grasas comestibles**

**Tema 17: Cereales**

**Tema 18: Leguminosas**

**Tema 19: Frutas, verduras y hortalizas**

**Tema 20: Bebidas alcohólicas y no alcohólicas**

**Tema 21: Alteración de los alimentos**

**Tema 22: Conservación de alimentos. Métodos físicos y métodos químicos de conservación**

**Tema 23: PRÁCTICAS DE LABORATORIO**

**Tema 23.1** P1. Determinación del carbohidrato utilizable total

**Tema 23.2** P2. Evaluación del estado nutricional. Frecuencia de consumo y recuerdo 24 h

**Tema 23.3** P3. Determinación del contenido en Vitamina C en frutas y hortalizas

**Tema 23.4** P4. Determinación del Calcio en leches y derivados lácteos.

**Tema 23.5** P5. Valoración del estado nutricional a través de medidas antropométricas

**Tema 23.6** P6. Elaboración de dietas adaptadas a necesidades nutricionales en diversas etapas de la vida y diferentes estados fisiológicos

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	B01 B02 B03 B04 B05 ELF01 ELF03 ELF04 ELF08 EM03 EM08 EM09 EM15 EQ10 EQ11 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G11 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	1.44	36	S	N	-Clases teóricas del profesor: Los recursos docentes estarán accesible en la plataforma Moodle antes del comienzo de las clases teóricas. La metodología también incluye estudio de casos, resolución de problemas y talleres/ seminarios. Los estudiantes tendrán acceso a material bibliográfico y audiovisual complementario (libros, artículos de revisión, vídeos) en la biblioteca universitaria del campus de Albacete.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	B01 B02 B03 B04 B05 ELF01 ELF03 ELF04 ELF08 EM03 EM08 EM09 EM15 EQ10 EQ11 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G11 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	0.8	20	S	S	Es una actividad OBLIGATORIA de forma que el alumno no podrá superar la asignatura si no las realiza adecuadamente. La docencia práctica se impartirá en grupos reducidos dentro de periodos establecidos en el calendario académico y que no coinciden con otras actividades lectivas. Se llevarán a cabo en aulas y/o laboratorios, dotados todos ellos con los medios adecuados para alcanzar los objetivos propuestos. Se evaluará mediante la presentación de un cuaderno de laboratorio disponible en Campus Virtual que se entregará una semana después de finalizar el turno de prácticas. En el caso de que el alumno no apruebe el bloque práctico en la convocatoria ordinaria, tendrá otra oportunidad en la prueba final de la convocatoria extraordinaria
							-La participación activa del

Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	B01 B02 B03 B04 B05 ELF01 ELF03 ELF04 ELF08 EM03 EM08 EM09 EM15 EQ10 EQ11 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G11 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	3.6	90	S	N	estudiante, mediante trabajo individual y trabajo cooperativo tanto en el aula como fuera de ella. -Se aplicará metodología de aprendizaje aplicado a proyectos, resolución de problemas y casos prácticos, algunos de los cuales se expondrán oralmente en clase. - Los problemas, temáticas de trabajo, conceptos a tratar, material docente, composición de los grupos de trabajo y las fechas de exposición y/o entrega de resultados se detallarán en Campus Virtual -El alumno podrá solicitar tutorías con el profesor en el horario estipulado
Evaluación Formativa [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	B01 B02 B03 B04 B05 ELF01 ELF03 ELF04 ELF08 EM03 EM08 EM09 EM15 EQ10 EQ11 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G11 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	0.16	4	S	S	Detalladas en el calendario académico
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba	70.00%	70.00%	Se evalúan tanto los conocimientos teóricos, como la aplicación de los mismos a la resolución de casos prácticos.
Realización de prácticas en laboratorio	20.00%	20.00%	Las prácticas-talleres son actividades obligatorias. En el caso de que el alumno no apruebe el bloque práctico en convocatoria ordinaria, tendrá otra oportunidad en la prueba final de la convocatoria extraordinaria para superar la asignatura.
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	10.00%	No-Obligatorio, aunque se recomienda a los alumnos asistir a las actividades de este módulo
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	

\* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

#### Crterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

##### Evaluación continua:

Se supondrá que todos los estudiantes optan por la modalidad continua, a no ser que se informe de lo contrario (modalidad no continua) mediante un correo electrónico dirigido al profesor responsable de la asignatura. Cualquier estudiante podrá cambiarse a la modalidad de evaluación no continua siempre que no haya realizado al menos el 50% de todas las actividades evaluables o el periodo de clases hubiera finalizado.

##### EVALUACIÓN BLOQUE TEÓRICO (70% de la calificación final).

Constará de 2 PRUEBAS PARCIALES eliminatorias de materia que podrán incluir conceptos teóricos, casos prácticos de extensión media-corta, problemas, preguntas tipo test, etc. Se informará al alumno de los temas que formarán parte de cada una de las dos pruebas. Para considerar superada cada una de las pruebas parciales se requiere haber obtenido al menos 4 puntos sobre 10.

Los alumnos que no alcancen esa calificación en la primera prueba no podrán realizar la segunda prueba parcial, pero sí podrán optar a la prueba final (examen ordinario) en la que se examinarán de toda la materia, es decir, de todo el temario de la asignatura.

La segunda prueba parcial y el examen ordinario completo se realizan al mismo tiempo (misma fecha y hora) por lo que, dentro de la convocatoria ordinaria, los alumnos que aun alcanzando un 4 o más en la primera prueba parcial lo deseen, pueden rechazar la realización de la segunda prueba parcial y pasar a realizar el examen ordinario completo. En este último caso el alumno deberá informar al profesor, con una antelación de 48 horas, su intención de no realizar la segunda prueba parcial por presentarse al examen final ordinario.

Una vez obtenido como mínimo un 4, en las pruebas parciales y/o final (ordinario), se podrá sumar la nota del bloque práctico y la valoración de la participación con aprovechamiento del alumno.

La segunda prueba final y el examen ordinario de toda la asignatura se realizan al mismo tiempo. Los alumnos que hayan superado con más de un 4 la primera prueba final, pueden optar por realizar la segunda parte de la convocatoria ordinaria o bien realizar el examen ordinario, junto con los estudiantes que decidan escoger la modalidad de evaluación no continua. Deberá obtenerse al menos 4 puntos para considerar superado este bloque.

##### EVALUACIÓN BLOQUE PRÁCTICO- 20% de la calificación final.

La asistencia a prácticas es OBLIGATORIA. Se evaluará mediante la presentación de un cuaderno de laboratorio publicado en Campus Virtual, que se entregará una semana después de finalizar el turno de prácticas publicado en la web. El bloque practico se considerará superado cuando la calificación sea igual o superior a 4 sobre 10. En el caso de que el alumno no apruebe el bloque práctico en convocatoria ordinaria, tendrá otra oportunidad en la prueba final de la convocatoria extraordinaria para superar la asignatura. La calificación se podrá conservar durante los dos cursos académicos siguientes siempre y cuando sea igual o superior a 5.

#### EVALUACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN-BLOQUE DE ACTIVIDADES (10 % de la calificación final).

Las actividades de este bloque tienen un carácter NO OBLIGATORIO. Su evaluación será en el aula mediante la realización de actividades propuestas por el profesor a lo largo del curso durante el desarrollo de las sesiones teóricas. Si un alumno no pudiera realizar alguna de las actividades evaluables del bloque de actividades de forma presencial, por motivos justificados, podrá solicitar al profesor la realización de otra actividad de la que serán evaluados, para alcanzar las competencias. La calificación de este bloque de actividades podrá guardarse durante los 2 cursos académicos siguientes si el alumno lo solicita.

Se superará la asignatura cuando se obtenga al menos 5 puntos en la calificación global. Para poder sumar las notas de los 2 bloques principales (teoría y prácticas) será necesario haber obtenido al menos un 4 en cada uno de ellos independientemente.

#### Evaluación no continua:

Para optar por esta forma de evaluación habrá que solicitarla mediante un correo electrónico dirigido al profesor responsable de la asignatura siempre y cuando a) no se haya realizado el 50% de todas las actividades evaluables o b) el periodo de clases haya finalizado.

La convocatoria ordinaria constará de una valoración de los conocimientos teóricos adquiridos (Bloque teórico), una valoración de la realización de las prácticas (Bloque práctico) y la valoración de la participación y aprovechamiento del alumno. Se superará la asignatura cuando se obtengan al menos, 5 puntos sobre 10 en la calificación global.

EVALUACIÓN BLOQUE TEÓRICO (70 % de la calificación final). Constará de UNA PRUEBA FINAL obligatoria y recuperable que podrá incluir conceptos teóricos, casos prácticos, problemas, test, etc. Para superar el módulo teórico el alumno deberá obtener, al menos, 4 puntos sobre 10.

EVALUACIÓN BLOQUE PRÁCTICO (20 % de la calificación final). El módulo práctico se evaluará según lo descrito en el apartado anterior (evaluación continua).

EVALUACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN (10 % de la calificación final). Las actividades de este bloque tienen un carácter NO OBLIGATORIO. Los alumnos que se acojan a la modalidad de evaluación no-continua, presentarán un trabajo relacionado con un tema de la asignatura. Las características y requisitos del citado trabajo se especificarán en Campus Virtual. La fecha de entrega será la indicada en el calendario académico para la prueba final ordinaria.

#### Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

En caso de NO superar la prueba final en convocatoria ordinaria, el alumno podría presentarse a la prueba final en convocatoria extraordinaria. En esta convocatoria se guardará la calificación de los bloques aprobados en la convocatoria ordinaria.

#### EVALUACIÓN CONTÍNUA

evaluación módulo teórico 70% de la calificación final.

evaluación módulo práctico-talleres. 20% de la calificación final.

evaluación módulo de actividades. 10% de la calificación final.

#### EVALUACION NO-CONTINUA

evaluación módulo teórico 70% de la calificación final.

evaluación módulo práctico-talleres. 20% de la calificación final.

evaluación participación, actividades y aprovechamiento: 10% de la calificación final

#### Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Podrán acceder a esta convocatoria solamente los alumnos que cumplan los requisitos expuestos en el Reglamento de Evaluación del Estudiante de la Universidad de Castilla-La Mancha, serán evaluados de acuerdo con los criterios aplicados en la convocatoria extraordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	36
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	20
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	90
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	4
<b>Comentarios generales sobre la planificación:</b> Consultar horarios de la página web de la Facultad de Farmacia y Campus virtual. La planificación de la asignatura se irá realizando durante el desarrollo del curso con ayuda de la plataforma virtual de la UCLM. La planificación temporal podrá verse modificada ante causas imprevistas.	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	90
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	4
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	20
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	36
<b>Total horas: 150</b>	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Astiasaran, I.	Alimentos, composición y propiedades.	Mc. Graw Hill		9788448603052	2000	
Astiasarán, I.; Lasheras, B.;	Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria	Diaz de Santos		9788479785680	2003	
Martínez, J.A.	Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética	Ed. MC. Graw Hill		844860207-2	2010	
Martínez, P	Fundamentos de nutrición y dietética. Bases metodológicas y aplicaciones	Panamericana		9788498353976	2010	
Moreiras, O.	Tablas de composición de alimentos	15ª ed. Pirámide		13: 9788436829037	2011	
Nutrición para educadores	Mataix Verdú	Diaz de Santos		9788479786762	2005	