



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: DIETOTERAPIA Y NUTRACEÚTICOS

Tipología: OPTATIVA

Grado: 376 - GRADO EN FARMACIA

Centro: 14 - FACULTAD DE FARMACIA DE ALBACETE

Curso: 5

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 14345

Créditos ECTS: 4.5

Curso académico: 2022-23

Grupo(s): 10

Duración: Primer cuatrimestre

Segunda lengua: Inglés

English Friendly: N

Bilingüe: N

| Profesor: LUCIA ISABEL CASTRO VAZQUEZ - Grupo(s): 10 | | | | |
|--|--------------------------------|----------------|----------------------------|--|
| 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: MARIA ROSA LOPEZ-TORRES HIDALGO - Grupo(s): 10 | | | | |
| Edificio/Despacho | Departamento | Teléfono | Correo electrónico | Horario de tutoría |
| Facultad de Farmacia/2ª planta. Despacho asociados | CIENCIAS MÉDICAS | 96240 | mrosa.lopeztorres@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 se 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.

No se establecen requisitos previos para cursar esta materia, si bien se recomienda, para que el alumno tenga ciertas garantías de éxito, tener conocimientos de:

- Nutrición y Bromatología
- Bioquímica
- Fisiología
- Atención Farmacéutica y Técnicas de Comunicación

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

La idoneidad de esta asignatura en el plan de estudios radica en que otorga al alumno los suficientes conocimientos en dietoterapia y nutrición como para ofrecer un asesoramiento completo en esta materia desde la oficina de farmacia, desde la farmacia hospitalaria, o en diversas empresas relacionadas con la salud y/o la industria farmacéutica.

La asignatura *Dietoterapia y Nutraceúticos*, va a completar la formación de los alumnos en la rama del conocimiento correspondiente a la nutrición humana la cual ofrece importantes expectativas profesionales para el ejercicio de la profesión. Actualmente existen evidencias clínicas de la influencia que ejerce la dietoterapia, la nutrición, los alimentos funcionales y los nutraceúticos en la prevención y tratamiento de enfermedades. Este interés exige la preparación de los profesionales farmacéuticos en esta materia para ofrecer una Atención Farmacéutica multidisciplinar desde cualquier ámbito que le requiera su profesión.

Desde esta perspectiva, la aptitud de la asignatura *Dietoterapia y Nutraceúticos* en el plan de estudios del grado de Farmacia radica en proporcionar al estudiante una efectiva formación en: I) alimentación infantil, II) dietoterapia aplicada a las patologías más comunes, III) interacción entre fármaco-alimento, IV) conocimiento de los tratamientos enterales aplicados al tratamiento de patologías relacionadas con la alteración del metabolismo de los nutrientes, V) así como en aportar un extenso conocimiento acerca de los complementos dietéticos y nutraceúticos dispensados en oficina de farmacia, y su aplicación en el ámbito de la salud.

Una profunda formación en el tratamiento farmacológico de una patología, soportado en el oportuno conocimiento dietoterápico, nutricional, nutraceútico, bioquímico, y apoyado en el conocimiento de la interacción fármaco-nutriente, hace de los farmacéuticos unos profesionales más competitivos en el ámbito de salud y de la atención farmacéutica. Por ese motivo, la formación que proporciona la asignatura de *Dietoterapia y Nutraceúticos*, tanto desde una perspectiva teórica como práctica, capacita al farmacéutico para prestar con pulcritud y criterio consejo dietético-terapéutico en el ejercicio de su profesión contribuyendo a la mejora de la calidad de vida de los pacientes y usuarios a los que dirigen su intervención así como a la sostenibilidad de las oficinas de farmacia.

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. |
| 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. |
| EM05 | Conocer y comprender las técnicas utilizadas en el diseño y evaluación de los ensayos preclínicos y clínicos. |
| 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. |
| EM22 | Interacciones de los fármacos entre sí o con otras sustancias. Prevención y tratamiento. |
| 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. |
| 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. |
| 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

Obtener aptitud para ajustar y/o reconducir una terapia dietética en función de la interacción entre fármaco-alimentos con la finalidad de potenciar el efecto terapéutico del tratamiento.

Adquirir capacitación para diseñar una eficiente intervención dietético-terapéutica en las patologías de mayor incidencia poblacional, apoyada en la utilización de alimentos con nutrientes bioactivos, suplementos nutricionales, y nutracéuticos con actividad farmacológica, que repercuta en la mejora de la calidad de vida de pacientes enfermos.

Adquirir capacitación para prestar un adecuado asesoramiento dietético-terapéutico referente a las características nutricionales y funcionalidad de nuevos ingredientes de alimentos infantiles dispensados en oficina de farmacia para lactantes sanos y con patologías.

Adquirir conocimientos necesarios para prestar atención especializada en el ámbito de la dietoterapia, nutrición, y suplementos dietéticos a colectivos de población sana con el objetivo de promover la salud y calidad de vida. (

Se obtendrá capacitación para determinar las necesidades energéticas y nutricionales de diversos colectivos de población sana y de pacientes con patologías concretas, así como de establecer criterios de atención nutricional.

Aplicar conocimientos en alimentación comunitaria, nutrición humanada, dietética y antropometría para desarrollar funciones de educador sanitario e intervenir en actividades detección precoz e intervención dietética en casos de obesidad y malnutrición.

Poseer conocimientos para aconsejar, diseñar y preparar la alimentación enteral y parenteral aplicada al tratamiento de trastornos del metabolismo de macronutrientes y a otras patologías susceptibles de recibir soporte dietético-farmacológico.

Resultados adicionales

Se obtendrá capacitación para determinar las necesidades energéticas y nutricionales de diversos colectivos de población sana y de pacientes con patologías concretas, así como de establecer criterios de atención nutricional.

Adquirir conocimientos necesarios para prestar atención especializada en el ámbito de la dietoterapia, nutrición, y suplementos dietéticos a colectivos de población sana con el objetivo de promover la salud y calidad de vida.

Adquirir capacitación para prestar un adecuado asesoramiento dietético-terapéutico referente a las características nutricionales y funcionalidad de nuevos ingredientes de alimentos infantiles dispensados en oficina de farmacia para lactantes sanos y con patologías.

Adquirir capacitación para diseñar una eficiente intervención dietético-terapéutica en las patologías de mayor incidencia poblacional, apoyada en la utilización de alimentos con nutrientes bioactivos, suplementos nutricionales, y nutracéuticos con actividad farmacológica, que repercuta en la mejora de la calidad de

vida de pacientes enfermos.

Obtener aptitud para ajustar y/o reconducir una terapia dietética en función de la interacción entre fármaco-alimentos con la finalidad de potenciar el efecto terapéutico del tratamiento.

Poseer conocimientos para aconsejar, diseñar y preparar la alimentación enteral y parenteral aplicada al tratamiento de trastornos del metabolismo de macronutrientes y a otras patologías susceptibles de recibir soporte dietético-farmacológico.

Aplicar conocimientos en alimentación comunitaria, nutrición humanada, dietética y antropometría para desarrollar funciones de educador sanitario e intervenir en actividades detección precoz e intervención dietética en casos de obesidad y malnutrición.

6. TEMARIO

Tema 1: Necesidades energéticas y requerimientos nutricionales en el primer año de vida. Lactancia artificial. Fórmulas infantiles en la alimentación del lactante. Composición y características.

Tema 2: Ingredientes Funcionales en alimentación infantil

Tema 3: Situaciones patológicas en lactantes relacionadas con procesos de digestión-absorción y con intolerancias e hipersensibilidad a algunos componentes de las fórmulas infantiles. Leches de fórmula para necesidades especiales: Composición Nutricional y Características.

Tema 4: Nutrición de recién nacidos de bajo peso (RNBP).

Tema 5: Alimentación complementaria o beikost

Tema 6: Modificaciones dietéticas y dietas especiales

Tema 7: Nutrición y enfermedad renal

Tema 8: Nutrición y Disfagia

Tema 9: Trastornos del comportamiento alimentario

Tema 10: Nutrición y enfermedad cardiovascular

Tema 11: Nutrición y cáncer

Tema 12: Nutrición y diabetes

Tema 13: Nutrición y osteoporosis

Tema 14: Nutrición y enfermedad pulmonar

Tema 15: Interacciones alimento-medicamento y medicamento-alimento

Tema 16: Desnutrición hospitalaria

Tema 17: Patologías susceptibles de recibir tratamiento dietoterápico

Tema 18: Productos dietéticos financiados

Tema 19: Alimentos funcionales y nutrientes bioactivos

Tema 20: Prebióticos y Probióticos

Tema 21: Nutraceuticos

Tema 22: Requerimientos nutricionales para la alimentación parenteral

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 ELF04 ELF08 EM05 EM08 EM09 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G08 G09 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08 | 1.2 | 30 | S | N | Se expondrán los aspectos fundamentales del temario. También se utilizará metodología estudio de casos, talleres y resolución de problemas. Se proveerá al alumno de material didáctico necesario para seguir la asignatura, utilizando herramientas TIC. Se plantearán ejemplos que permitan comprender los conceptos adquiridos (actividad evaluable). |
| Talleres o seminarios [PRESENCIAL] | Aprendizaje cooperativo/colaborativo | B01 B02 B03 B04 B05 ELF01 ELF04 ELF08 EM05 EM08 EM09 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G08 G09 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08 | 0.42 | 10.5 | S | S | El alumno aplicará los conceptos teóricos para resolver casos reales en población con diferentes estados de salud y enfermedad a los que deberá dar solución dietético-terapéutica. Se realizarán talleres y prácticas de asesoramiento para aconsejar sobre diversos suplementos nutraceúticos con la participación activa del estudiante, mediante trabajo cooperativo, para la resolución y defensa de los casos - Se evaluará mediante la presentación de un cuaderno disponible en Campus Virtual que se entregará una semana antes de la convocatoria ordinaria -En el caso de que el alumno no apruebe este bloque en la convocatoria ordinaria, tendrá otra oportunidad en la prueba final de la convocatoria extraordinaria |
| Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA] | Trabajo autónomo | B01 B02 B03 B04 B05 ELF01 ELF04 ELF08 EM05 EM08 EM09 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G08 | 0.44 | 11 | S | N | El profesor pedirá a los alumnos durante el curso la realización de un máximo de dos trabajos individuales (desarrollo de un tema). Los temas de trabajo, epígrafes a tratar, material docente, composición de los grupos |

| | | | | | | | |
|---|-----------------------|---|--|--------------|---|---|---|
| | | G09 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08 | | | | | de trabajo (si no fuera individual) y las fechas de exposición y/o entrega de resultados se detallarán en Campus Virtual |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA] | Trabajo autónomo | B01 B02 B03 B04 B05 ELF01 ELF04 ELF08 EM05 EM08 EM09 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G08 G09 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08 | 2.28 | 57 | S | N | Estudio, preparación de clases, elaboración resultados de clases prácticas, manejo de datos. El estudiante podrá solicitar tutorías personalizadas sobre contenidos de la asignatura concertando la entrevista previamente con el profesor a través del correo electrónico y preferiblemente en los horarios señalados. |
| Evaluación Formativa [PRESENCIAL] | Pruebas de evaluación | B01 B02 B03 B04 B05 ELF01 ELF04 ELF08 EM05 EM08 EM09 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G08 G09 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08 | 0.16 | 4 | S | S | Fechas reservadas en el calendario académico. |
| Total: | | | 4.5 | 112.5 | | | |
| Créditos totales de trabajo presencial: 1.78 | | | Horas totales de trabajo presencial: 44.5 | | | | |
| Créditos totales de trabajo autónomo: 2.72 | | | Horas totales de trabajo autónomo: 68 | | | | |

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 final | 70.00% | 70.00% | Se evaluarán los conocimientos teóricos y la aplicación de los mismos a la resolución de casos prácticos |
| Práctico | 20.00% | 20.00% | Las prácticas (talleres-seminarios) 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. Una vez superado el bloque práctico la calificación obtenida se conservará durante los dos cursos académicos siguientes. Para superar la asignatura el alumno deberá haber superado el bloque de contenidos prácticos. |
| 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 |
| Total: | 100.00% | 100.00% | |

* 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).

Criterios 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. 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.

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 desean, 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-seminarios y la valoración de la participación con aprovechamiento del alumno.

EVALUACIÓN BLOQUE PRÁCTICO-TALLERES-SEMINARIOS. 20% de la calificación final.

La asistencia es OBLIGATORIA. Se evaluará mediante la presentación de un cuaderno de laboratorio publicado en Campus Virtual, que se entregará al finalizar las clases de teoría. Este bloque 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-talleres-seminarios 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-talleres (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-TALLERES-SEMINARIOS (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.

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 advertidos de dichos cambios a través de campus virtual.

Se recuerda que el material elaborado por el profesor y puesto a disposición del alumnado en la plataforma del Campus Virtual es propiedad del profesor, por lo que sacarlo de ese contexto y ponerlo a disposición de personas ajenas a esa plataforma se considerará plagio. Así mismo, la realización de las diferentes pruebas con ayuda o material no autorizado se considerará fraude. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8 del Reglamento de evaluación del estudiante, la prueba en la que se haya detectado fraude se considerará no válida y será calificada con suspenso (0), incluyendo como acto fraudulento cualquier tipo de plagio detectado.

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 (se mantendrá la calificación de los bloques superados)

-Evaluación módulo teórico 70% de la calificación final.

-Evaluación módulo práctico de talleres y seminarios. 20% de la calificación final.

-evaluación módulo de actividades. 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] | 30 |
| Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo] | 10.5 |
| Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 11 |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 57 |
| Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación] | 4 |
| Tema 1 (de 22): Necesidades energéticas y requerimientos nutricionales en el primer año de vida. Lactancia artificial. Fórmulas infantiles en la alimentación del lactante. Composición y características. | |
| Comentario: Las actividades formativas se irán desarrollando en los diferentes temas del temario de la asignatura | |
| Actividad global | |
| Actividades formativas | Suma horas |
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos] | 30 |
| Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 11 |
| Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo] | 10.5 |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 57 |
| Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación] | 4 |
| Total horas: 112.5 | |

| 10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS | | | | | | |
|---------------------------------|---|--------------|-----------|-------------------|------|-------------|
| Autor/es | Título/Enlace Web | Editorial | Población | ISBN | Año | Descripción |
| Aluko, Rotimi E. | Funcional foods and nutraceuticals | Springer | | 978-1-4614-3479-5 | 2010 | |
| Jose Mataix Verdu | Nutricion y Alimentacion | Oceano/ergon | | 978-84-95199-85-0 | 2009 | |
| Kathleen Mahan, S. Escott-Stump | Krause dietoterapia | Elsevier | | 978-84-458-1910-4 | 2009 | |
| Livia Machado de Ponte | Nutricion pediátrica | Panamericana | | | 2009 | |
| Robert E.C. Wildman | Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods | Hardback | | 9780849364099 | 2006 | |