

| | | | | | | |
|--|--------------------------------------|-----------------|--|------------|---|---|
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL] | Método expositivo/Lección magistral | A05 B02 C01 C04 | 1.36 | 34 | N | - |
| Talleres o seminarios [PRESENCIAL] | Combinación de métodos | A05 B02 C01 C04 | 0.48 | 12 | S | N |
| Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL] | Combinación de métodos | A05 B02 C01 C04 | 0.16 | 4 | S | N |
| Tutorías de grupo [PRESENCIAL] | Trabajo dirigido o tutorizado | | 0.16 | 4 | N | - |
| Evaluación Formativa [PRESENCIAL] | Pruebas de evaluación | A05 B02 C01 C04 | 0.04 | 1 | S | N |
| Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA] | Aprendizaje cooperativo/colaborativo | A05 B02 C01 C04 | 0.8 | 20 | S | N |
| Foros y debates on-line [AUTÓNOMA] | Trabajo autónomo | A05 B02 C01 C04 | 0.4 | 10 | N | - |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA] | Trabajo autónomo | A05 B02 C01 C04 | 2.4 | 60 | N | - |
| Tutorías individuales [PRESENCIAL] | | | 0.16 | 4 | N | - |
| Prueba final [PRESENCIAL] | | A05 B02 C01 C04 | 0.04 | 1 | S | S |
| Total: | | | 6 | 150 | | |
| Créditos totales de trabajo presencial: 2.4 | | | Horas totales de trabajo presencial: 60 | | | |
| Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6 | | | Horas totales de trabajo autónomo: 90 | | | |

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% | 100.00% | Preguntas de elección múltiple y/o preguntas de respuesta abierta. Se realizarán pruebas de evaluación parcial y/o pruebas finales (Ev. Continua). |
| Valoración de la participación con aprovechamiento en clase | 30.00% | 0.00% | Se realizará(n) alguna(s) de las siguientes actividades: Pruebas progreso / Resolución de problemas y/o casos / Elaboración de memorias de prácticas / Elaboración de informes o trabajos (Ev. Continua). |
| 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).

Crterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Se conservará la valoración de aquellas actividades formativas que hayan sido superadas por el estudiante durante dos cursos académicos.

Los estudiantes que asistan regularmente a las actividades formativas y realicen las actividades de evaluación continua (valoración de la participación con aprovechamiento) podrán superar la asignatura por evaluación continua.

Para poder superar la convocatoria ordinaria se deberá conseguir, al menos, un 40% de la puntuación en cada uno de los eventos evaluativos.

Además, la media ponderada para superar la convocatoria deberá ser igual o superior a 5 sobre 10.

Evaluación no continua:

Además de la nota del examen de la asignatura (70%), se realizará un examen práctico o de casos clínicos (30%) relacionados con las competencias trabajadas durante las actividades desarrolladas a lo largo del cuatrimestre.

Para superar la asignatura será necesario obtener un 5 sobre 10 en el promedio ponderado de la suma de la prueba final y la prueba práctica/casos clínicos, siempre que se haya obtenido, como mínimo, un 40% de su valor máximo en cada una de ellas.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Evaluación continua: En esta convocatoria la prueba final tendrá un valor del 70% de la nota final. Se mantendrá la nota de la valoración de la participación con aprovechamiento. La asignatura estará superada si se alcanza un 5/10, sumando las diferentes actividades evaluables y la prueba final. Si no se superara la asignatura en la convocatoria ordinaria y extraordinaria, las actividades evaluables se guardarán durante dos años consecutivos.

Evaluación no continua: la evaluación se realizará mediante un prueba final con una valoración del 100%, donde demostrarán la adquisición de competencias.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

A la prueba especial de finalización podrán concurrir todos los estudiantes que, de una forma u otra, no hubieran superado la materia en las convocatorias ordinaria y/o extraordinarias y que reúnan los requisitos establecidos en la Normativa de Evaluación del Estudiante para concurrir a la misma.

La prueba representará el 100% de la nota pues podrá incluir preguntas de los contenidos teóricos y de las diferentes actividades desarrolladas.

| 9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL | |
|--|-------------------|
| No asignables a temas | |
| Horas | Suma horas |
| Comentarios generales sobre la planificación: La distribución temporal de las distintas actividades formativas durante el curso se adaptará a las necesidades de los estudiantes y podrá variar en función del grado de aprovechamiento de los mismos y del criterio del profesorado implicado en la impartición de la materia. Se seguirá en todo momento el calendario académico oficial. | |
| Tema 1 (de 1): Conocimientos esenciales de la alimentación, tanto en personas sanas como enfermas, que le capaciten para desarrollar su trabajo con competencia y responsabilidad en el campo de la enfermería. | |
| Actividades formativas | Horas |
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral] | 34 |

| | |
|---|---------------------------------|
| Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos] | 12 |
| Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Combinación de métodos] | 4 |
| Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado] | 4 |
| Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación] | 1 |
| Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo] | 20 |
| Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 10 |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 60 |
| Tutorías individuales [PRESENCIAL][] | 4 |
| Prueba final [PRESENCIAL][] | 1 |
| Grupo 41: | |
| Inicio del tema: 30-01-2023 | Fin del tema: 19-05-2023 |
| Actividad global | |
| Actividades formativas | Suma horas |
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral] | 34 |
| Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos] | 12 |
| Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Combinación de métodos] | 4 |
| Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado] | 4 |
| Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación] | 1 |
| Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo] | 20 |
| Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 10 |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 60 |
| Tutorías individuales [PRESENCIAL][] | 4 |
| Prueba final [PRESENCIAL][] | 1 |
| | Total horas: 150 |

| 10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS | | | | | | |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|-----------|-------------------|------|-------------|
| Autor/es | Título/Enlace Web | Editorial | Población | ISBN | Año | Descripción |
| Jordi Salas-Salvadó | Nutrición y dietética clínica | Elsevier | | 978-84-9113-303-2 | 2019 | |
| Moreiras O. et al. | Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas / | Pirámide | | 978-84-368-3623-3 | 2016 | |
| Janice L Raymond & Kelly Morrow | Krause. Mahan. Dietoterapia. | Elsevier | | 9788480869638 | 2021 | |
| Miguel Ángel Royo Bordonada (Coord) | Nutrición en Salud Pública | Escuela Nacional de Sanidad | Madrid | | 2017 | |
| | http://gesdoc.isciii.es/gesdoccontroller?action=download&id=11/01/2018-5fc6605fd4 | | | | | |