

Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	ALIMENTACIÓN EN LA INFANCIA
Códigos <i>Code</i>	201024
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Ciencias de la nutrición y la salud
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Alimentación y dietética
Departamento responsable <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Curso <i>Year</i>	3º
Semestre <i>Tern</i>	1º
Créditos totales <i>total credits</i>	4.5
Carácter <i>Type of course</i>	Obligatoria
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	C1

Clases presenciales del modelo de docencia C1 para cada estudiante: 17 horas de enseñanzas básicas (EB), 17 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asincrónica), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

Number of classroom teaching hours of C1 teaching model for each student: 17 hours of general teaching (background), 17 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.

2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	Griselda Herrero Martín
Departamento <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Nutrición y Bromatología
Categoría <i>Category</i>	Profesora Asociada Lou
Número de despacho <i>Office number</i>	22.2.01.G
Teléfono <i>Phone</i>	
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	ghermar@upo.es

3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	Abordaje de las claves alimentarias durante la infancia y adolescencia, tanto en estado de salud como en determinadas enfermedades o situaciones especiales en este rango de edad.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	<p>Son objetivos generales de la asignatura, resultado del aprendizaje, los que se exponen a continuación.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Conocer al niño como ser humano en desarrollo, con fisiología y necesidades en evolución.2. Poder valorar, cualitativa y cuantitativamente, la situación nutricional del niño sano y enfermo.3. Saber dar respuesta a las necesidades de alimentación del niño enfermo, a su familia o a los profesionales que les atienden.4. Identificar las acciones de salud individuales, o en el seno de la comunidad, que deben desarrollarse sobre la alimentación del niño para que llegue a ser un adulto sano. <p>Los objetivos planteados como resultados del aprendizaje son:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ser capaz de interpretar curvas de crecimiento infantil y valorar el estado nutricional del niño y el adolescente, con respecto a unos parámetros de referencia.2. Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas del desarrollo y ser capaz de elaborar fórmulas y menús que cubran dichos requerimientos.3. Conocer las principales enfermedades que afectan al estado nutricional en las distintas etapas del desarrollo y ser capaz de dar las recomendaciones dietéticas adecuadas.4. Ser capaz de aplicar los nuevos conocimientos en nutrición y salud a la elaboración de las pautas nutricionales en las distintas etapas del desarrollo infantil.5. Conocer las principales fuentes de información en Alimentación y Nutrición Infantil.
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No existe ningún requisito formal previo para cursar la Asignatura

Recomendaciones <i>Recommendations</i>	Antes de cursar la asignatura, sería conveniente tener conocimientos sobre dietética y nutrición, así como tener conocimiento de la lengua inglesa que permita la lectura y comprensión de material científico.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser capaz de interpretar curvas de crecimiento infantil y valorar el estado nutricional del niño y el adolescente, con respecto a unos parámetros de referencia. 2. Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas del desarrollo y ser capaz de elaborar fórmulas y menús que cubran dichos requerimientos. 3. Conocer las principales enfermedades que afectan al estado nutricional en las distintas etapas del desarrollo y ser capaz de dar las recomendaciones dietéticas adecuadas. 4. Ser capaz de aplicar los nuevos conocimientos en nutrición y salud a la elaboración de las pautas nutricionales en las distintas etapas del desarrollo infantil. 5. Conocer las principales fuentes de información en Alimentación y Nutrición Infantil.

4. Competencias / Skills

Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i>	<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p> <p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p> <p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> <p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>
Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i>	<p>CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.</p> <p>CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.</p> <p>CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.</p> <p>CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.</p> <p>CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>

	<p>CG6 - Capacidad de análisis y síntesis. CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes). CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral. CG9 - Planificación y gestión del tiempo. CG10 - Habilidades de investigación. CG11 - Capacidad crítica. CG12 - Trabajo en equipo. CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos. CG17 - Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>CE7 - Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo. CE13 - Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia. CE25 - Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes. CE26 - Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos. CE28 - Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas. CE31 - El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral. CE38 - Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica. CE39 - Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición. CE41 - Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades. CE46 - Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso. CE47 - Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad. CE51 - Desarrollar métodos pedagógicos para el ejercicio de la docencia. CE55 - Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.</p>

Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título
Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills

1. Adquirir la idea de que un niño no es un adulto pero de menor tamaño. Familiarizarse con la estructura y función del cuerpo del niño, destacando una visión integrada de la anatomía y fisiología del organismo, considerando las características del cuerpo del niño. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición.
2. Identificar los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del niño y colectividades infantiles.
3. Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad: El alumno debe estar capacitado para aplicar conocimientos de estas áreas en el proceso de alimentación infantil.
4. Aplicar las estrategias culinarias que se adapten a las necesidades nutricionales, organoléptica y de textura precisas en situaciones fisiológicas o patológicas.
5. Aplicar la metodología de la educación alimentaria-nutricional. Ser capaz de estructurar el consejo dietético dirigido a niños, adolescentes, padres y responsables de colectividades.
6. Planificación y gestión del tiempo.
7. Elaborar e interpretar una historia dietética pediátrica. Interpretar una historia clínica. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
8. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en niños y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
9. Aplicar las técnicas y recursos para evaluar el estado nutricional individual del niño y en colectividades. Interpretar encuestas alimentarias, curvas de crecimiento peso y talla para niños sin patología y con necesidades específicas.
10. Desarrollar la capacidad crítica para analizar, evaluar y recomendar pautas dietéticas a niños.
11. Diseñar proyectos educativos y/o de investigación relacionados con niños.
12. Fomentar el aprendizaje basado en problemas y el trabajo colaborativo.

5. Contenidos de la Asignatura: temario / *Course Content: Topics*

PARTE I	ASPECTOS GENERALES DE LA NUTRICIÓN EN LA INFANCIA
TEMA 1	EL NIÑO NORMAL
TEMA 2	ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO INFANTIL. MADURACIÓN GASTROINTESTINAL. SABOR Y SACIEDAD

TEMA 3	CÁLCULO DE NECESIDADES ENERGÉTICAS Y DE NUTRIENTES
TEMA 4	CURVAS DE PESO Y TALLA GENERALES Y ESPECIFICAS POR PATOLOGÍAS
TEMA 5	VALORACIÓN NUTRICIONAL INFANTIL. MEDIOS TÉCNICOS DE VALORACIÓN NUTRICIONAL EN PEDIATRÍA
PARTE II	NUTRICIÓN DEL LACTANTE, NIÑO Y ADOLESCENTE SANO
TEMA 6	LACTANCIA MATERNA Y LACTOGÉNESIS. LACTANCIA ARTIFICIAL. FÓRMULAS LÁCTEAS
TEMA 7	BANCOS DE LECHE MATERNA
TEMA 8	ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA, BEIKOST. BLW
TEMA 9	ALIMENTACIÓN DEL PREMATURO
TEMA 10	ALIMENTACIÓN DEL LACTANTE, EL NIÑO SANO Y EN LA ADOLESCENCIA
TEMA 11	ENRIQUECIMIENTO DE FÓRMULAS Y SUPLEMENTACIÓN NUTRICIONAL EN LA INFANCIA
TEMA 12	PREBIÓTICOS Y PROBIÓTICOS EN NUTRICIÓN INFANTIL
TEMA 13	ALIMENTACIÓN VEGETARIANA, HALAL Y KOSHER
TEMA 14	EL COMEDOR INFANTIL
PARTE III	RETOS NUTRICIONALES PARA CONDICIONES ESPECIALES
TEMA 15	TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA
TEMA 16	OBESIDAD Y SÍNDROME METABÓLICO EN NIÑOS
TEMA 17	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
TEMA 18	DIABETES INFANTIL
TEMA 19	NUTRICIÓN Y CÁNCER INFANTIL
TEMA 20	FIBROSIS QUÍSTICA
TEMA 21	MALNUTRICIÓN INFANTIL. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO. USO DE FÓRMULAS ESPECIALES
TEMA 22	ALIMENTACIÓN ENTERAL Y PARENTERAL
22.1	Sonda nasogástrica
22.2	Gastrostomía endoscópica percutánea (PEG)
22.3	Bombas de alimentación
22.4	Alimentación parenteral
TEMA 23	EL NIÑO DEPORTISTA
PARTE IV	APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS EN CONSULTA
TEMA 24	CÓMO ENFOCAR LA CONSULTA DEL DIETISTA-NUTRICIONISTA EN NIÑOS
TEMA 25	HERRAMIENTAS NECESARIAS EN CONSULTA
TEMA 26	CASOS PRÁCTICOS REALES. ROLE-PLAY

6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	<p>A lo largo del desarrollo del temario de la asignatura se combinarán distintos procesos metodológicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a los temas, con apoyo en material gráfico y documentos que el alumno debe analizar.
---	--

	<p>2. Desarrollo y redacción de trabajos de investigación bibliográfica individuales o en equipo.</p> <p>3. Realización de prácticas de laboratorio y cocina.</p> <p>4. Desarrollo, redacción y presentación individual o en equipo, de un proyecto de investigación o revisión bibliográfica.</p> <p>5. Preparación y defensa de temas propuestos para debate.</p> <p>6. Redacción de contenidos para transmitir los conocimientos a la población.</p> <p>7. Puesta en práctica de casos reales mediante role-play.</p> <p>8. Uso de nuevas tecnologías y redes sociales para generar material divulgativo sobre la materia.</p> <p>En todos los casos se aprovecharán los recursos tecnológicos disponibles para el intercambio de información y tutorización virtual permanente del alumnado.</p>
<p>Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Clases participativas. - Aprendizaje basado en proyectos - Trabajos individuales y en equipo.
<p>Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prácticas de laboratorio. - Prácticas de cocina. - Desarrollo de proyectos de investigación sobre temáticas concretas.
<p>Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i></p>	No tiene

7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

<p>Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i></p>	<p>El 100% de la calificación procede de la evaluación continua. El 0% de la calificación procede del examen o prueba final. La evaluación de la asignatura se hará de forma continuada y se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante la impartición de la asignatura. La nota final de la asignatura será la suma ponderada de las notas obtenidas en los puntos mencionados a continuación. Será necesario la obtención de un cinco sobre 10 para tener superada la asignatura. El alumno podrá optar por 3 formas de evaluación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluación continua: A1 + A2 + A3 (100 % de la nota). 2. Evaluación continua + Trabajo (en caso de no alcanzar el 100 % de la nota con la evaluación continua o de querer subir nota): (A1 + A2 + A3 = 100 % de la nota) + A4 (hasta 2 puntos sobre la nota de evaluación continua). 3. Evaluación por prueba única: B (100 % de la nota). <p>A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados en cada caso:</p> <p>A1. Evaluaciones a lo largo del curso. PESO 50% Se evaluará la teoría y las actividades realizadas:</p>
--	--

- 40% Evaluaciones de los Temas de teoría expuestos en clase (20% nota profesor + 20 % nota alumnos)
- 20 % Evaluaciones de los temas de teoría mediante exámenes en WebCT.
- 40 % Evaluación de las actividades realizadas.

A2. Prácticas. PESO 45%

- 30 % Prácticas de laboratorio.
- 70 % Proyecto de Investigación (evaluación de la exposición, del trabajo y de la valoración por los alumnos).

Criterios:

- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.
- Realización de las sesiones prácticas:
- Actitud participativa.
- Manipulación del material de prácticas.
- Adecuación e interpretación de los resultados.

La asistencia a las prácticas es obligatoria para aprobar la asignatura. La falta a más de una práctica (aun justificada) implicará la no calificación del curso. Será necesario la obtención de un cinco o más en la evaluación práctica para tener superada la asignatura.

A3. Asistencia y participación. PESO 5%

La asistencia a clase será valorada, pudiendo contribuir hasta en un 5% a la nota final de la asignatura en aquellos casos en los que el alumno, habiendo aprobado las partes A1 y A2, haya tenido una actitud participativa y activa.

A4. Sistema de evaluación de trabajo correspondiente a la convocatoria de curso:

El alumno deberá comunicar al profesor su deseo de ser evaluado mediante Evaluación Continua + Trabajo antes de que finalicen las clases presenciales (EB), el 20 de noviembre de 2018. A esta opción podrán optar:

- los alumnos que no hayan obtenido el 100 % de la calificación y deseen subir nota.
- los alumnos que no hayan superado la asignatura en evaluación continua con más de un 5.

Este trabajo tendrá un valor máximo de 2 puntos, que se sumarán a la nota obtenida en el proceso de evaluación continua.

Se podrá elegir entre:

- Una revisión actualizada sobre uno de los temas de teoría que se han tratado en la asignatura.
- Diseño de un programa de educación alimentaria para niños (de 3 a 18 años).
- Infografía sobre el tratamiento dietético-nutricional de alguna patología infantil.

La extensión del trabajo será de mínimo 5 páginas y máximo 10, incluyendo bibliografía. Letra Arial 12 espaciado 1,5. La bibliografía deberá estar nombrada correctamente, bien según normativa APA o Vancouver. Para la calificación del trabajo se valorará: Presentación, Calidad de la información, Actualización del tema (revisión), Originalidad del programa y materiales aportados (educación alimentaria), Originalidad y diseño (infografía), Redacción, Bibliografía

	<p>Consideraciones Generales:</p> <p>Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. Si algún alumn@ no puede asistir a una de las prácticas, siempre por causa absolutamente justificada, deberá hacer un trabajo sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión. Por otro lado, la falta de asistencia no justificada a una práctica y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo evaluado por el sistema de evaluación de examen correspondiente en 2ª convocatoria o de recuperación (100 % de la calificación).</p> <p>B. Evaluación por prueba única (100 % de la calificación).</p> <p>En el caso de estudiantes que por estar incursos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente (prueba final escrita de conocimientos teóricos: PESO 70%; prueba final escrita de conocimientos prácticos: PESO 30%). Esta circunstancia ha de comunicarse de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura, con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.</p>
<p>Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i></p>	<p>La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teórico y/o práctica realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso. - Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. Podrán hacerlo solicitándolo previamente por escrito. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura
<p>Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i></p>	<p>Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad.</p> <p>Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única.</p> <p>Se realizará un examen teórico-práctico</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluación continua: $A1 + A2 + A3$ (100 % de la nota). 2. Evaluación continua + Trabajo (en caso de no alcanzar el 100 % de la nota con la evaluación continua o de querer subir nota): $(A1 + A2 + A3 = 100 \% \text{ de la nota}) + A4$ (hasta 2 puntos sobre la nota de evaluación continua). 3. Evaluación por prueba única: B (100 % de la nota).

	<p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): - Adquisición y dominio de los conocimientos teórico-prácticos de la asignatura.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): - Adquisición y dominio de los conocimientos teórico-prácticos de la asignatura.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD)</p> <p><i>Theory-into-practice assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: - Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.</p> <p>- Realización de las sesiones prácticas:</p> <p>- Actitud participativa.</p> <p>- Manipulación del material de prácticas.</p> <p>- Adecuación e interpretación de los resultados.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): - Adquisición y dominio de los conocimientos teórico-prácticos de la asignatura.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): - Adquisición y dominio de los conocimientos teórico-prácticos de la asignatura.</p>
<p>Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD)</p> <p><i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua:</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria):</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura</p> <p><i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 5 en el cómputo total.</p> <p>2ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige una calificación mínima de 5 en el cómputo total.</p>
<p>Material permitido</p> <p><i>Materials allowed</i></p>	<p>Sólo se permitirá disponer del material entregado por el docente.</p>
<p>Identificación en los exámenes</p> <p><i>Identification during exams</i></p>	<p>En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca.</p>
<p>Observaciones adicionales</p> <p><i>Additional remarks</i></p>	

Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.

8. Bibliografía / Bibliography

<p>libro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Basulto, Julio (2013) “Se me hace bola”, <i>Editorial Clave</i> • Folgar, Lidia (2017) “Aprender a comer solo: Baby Led Weaning”, <i>Editorial Arcopress</i> • González, Carlos (2012) “Mi niño no me come”, <i>Editorial Temas de hoy</i>
--------------	--

- González, Carlos (2012) “Un regalo para toda la vida: guía de lactancia materna”, *Editorial Temas de hoy*
- Herrero Martín, Griselda (2018) “Alimentación saludable para niños geniales”, *Editorial Amat*
- Rapley, Gill & Murkett, Tracey (2012) “El niño ya come solo”, *Ediciones Medici*
- Asociación Americana de Pediatría (2006) “Manual de nutrición pediátrica”, *Editorial Intersistemas*
- Baker, Susan S (2007) “Pediatric nutrition support”, *Ed Jones and Bartlett publishers*
- Chevallier, Bertrand (1997) “Nutrición infantil”, *Masson*
- Infante Pina, Dámaso & Redecillas Ferreiro, Susana & Clemente Bautista, Susana (2014) “Guía de nutrición pediátrica hospitalaria”, *Editorial Ergon Creacion S.A.*
- Madrazo de la Graza, J Armanso (2016) “Nutrición y gastroenterología pediátrica”, *Editorial McGraw Hill*
- Rojo Conejo, Pablo & Moreno Villares, José Manuel & Espallargas Moya, Pilar (2017) “Manual consulta rápida nutrición pediátrica”, *Editorial Ars Medica*
- Tojo, R (2001) “Tratado de nutrición pediátrica”, *Editorial Doyma*
- Setton, D & Fernández, A. (2014) “Nutrición en pediatría”, *Editorial Panamericana*