

## Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

### 1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	ALIMENTACIÓN EN LA TERCERA EDAD
Códigos <i>Code</i>	201029
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>	2º
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>	María de los Ángeles Ortega de La Torre
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 Titular de Universidad
Número de despacho <i>Office number</i>	Edificio 22, Planta 2ª, Despacho 01.C
Teléfono <i>Phone</i>	95 497 78 94
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	maortega@upo.es

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

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	Modelo de docencia: C1 a. Enseñanzas Básicas (EB): 50% b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD): 50%
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	<p>La asignatura “Alimentación en la Tercera Edad” debe capacitar al alumno con interés profesional o personal, para alcanzar el máximo grado de especialización en este campo nutricional, adquiriendo las competencias necesarias para intervenir en la alimentación de los ancianos individualmente o en colectividades, contribuyendo a garantizar o mejorar el estado general de salud de los ancianos.</p> <p>Así pues, el objetivo fundamental de la asignatura es el conocimiento de las bases de una alimentación saludable en la tercera edad, y su importancia para el mantenimiento o contribución a un buen estado general del anciano.</p> <p>En concreto, se pretenden los siguientes resultados del aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Valorar los cambios fisiológicos, psicológicos y socioeconómicos inherentes al proceso de envejecimiento, así como los problemas alimentarios y hábitos alimentarios más frecuentes en el anciano.</li><li>- Ser capaz de realizar la valoración del estado nutricional e historia dietética en el anciano sano y enfermo.</li><li>- Conocer los aspectos fundamentales y conceptos básicos de la dietética y nutrición para llevar a cabo una alimentación sana y equilibrada en la tercera edad.</li><li>- Ser capaz de calcular los requerimientos energéticos y las necesidades nutricionales específicas del anciano, en diversos estados fisiológicos y en enfermedades propias de la tercera edad.</li><li>- Ser capaz de elaborar y/o supervisar planes alimentarios saludables individuales o colectivos, adecuados a los cambios propios de la tercera edad.</li><li>- Ser capaz de aplicar las bases teórico-prácticas para diseñar, evaluar y analizar dietas equilibradas, variadas y adaptadas a las distintas circunstancias personales o fisiológicas del anciano.</li></ul>

	- Ser capaz de actualizar su formación a partir de las principales fuentes de información.
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No se establecen requisitos previos.
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	Para cursar esta asignatura no se establecen requisitos previos. Sin embargo, para un mejor aprovechamiento de la asignatura, resulta aconsejable que los alumnos hayan cursado previamente las asignaturas de Anatomía Humana, Fisiología Humana y Bioquímica de 1er curso, y Bromatología, Dietética y Nutrición básica y ciclo vital de 2º curso.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	<p>El incremento de la esperanza de vida, debido en parte a una mejor nutrición, ha potenciado en los últimos años el que se preste mayor atención a este grupo de población de mayor edad, con requerimientos nutricionales específicos. Dadas sus características especiales desde el punto de vista fisiológico, cronológico, psicológico y social, es importante conocer y evaluar las consecuentes modificaciones sensoriales, de ingesta, digestivas, metabólicas y de hábitos alimenticios, para corregir la dieta y adecuarla a sus necesidades concretas, evitando con ello graves errores nutricionales.</p> <p>La asignatura “Alimentación en la Tercera Edad”, de 3er Curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, forma parte del Módulo de Ciencias de la Nutrición y la Salud, y está incluida en la Materia “Alimentación y Dietética”. Su carácter obligatorio indica la importancia de esta asignatura para el Dietista-Nutricionista, puesto que como expertos en alimentación, deben conocer cómo intervenir en la alimentación de un anciano o colectivo de la tercera edad, así como sus necesidades nutricionales según la situación fisiológica del individuo.</p> <p>Este conocimiento es importante en todos sus ámbitos profesionales: i) clínico, ya que le permitirá profundizar en los conocimientos necesarios para actuar sobre la alimentación del anciano o grupo de ancianos sanos y/o enfermos; ii) comunitario y de salud pública, ya que ampliará sus habilidades para desarrollar programas nutricionales aplicados a esta etapa vital; iii) restauración colectiva y social, para gestionar, organizar el servicio de alimentación, calidad y seguridad alimentaria para la tercera edad; iv) industrial, asesorando en la innovación, la calidad nutricional, propiedades saludables y marketing de nuevos productos destinados al colectivo de la tercera edad; v) docentes, ya que podrá actuar como formador ofreciendo los conocimientos necesarios a aquellas personas, organismos y entidades que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la tercera edad; iv) investigador, en todo los temas relacionados con la alimentación y su efecto sobre la salud en la tercera edad.</p>

#### 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</p>
--	---

	<p>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>
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<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>CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).</p> <p>CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.</p> <p>CG11 - Capacidad crítica.</p> <p>CG12 - Trabajo en equipo.</p> <p>CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><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</p> <p><i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>CE30 - La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.</p> <p>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.</p> <p>CE32 - Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica.</p> <p>CE38 - Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.</p> <p>CE39 - Identificar los factores que influyen en la alimentación y la</p>

	<p>nutrición.</p> <p>CE40 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos 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.</p> <p>CE48 - Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.</p> <p>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>
<p>Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título</p> <p><i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer los principios y conceptos generales asociados al proceso de envejecimiento, así como los principales hábitos alimentarios y problemas alimentarios en la tercera edad.</li> <li>- Evaluar y realizar el seguimiento del estado nutricional en la tercera edad.</li> <li>- Conocer los aspectos fundamentales y conceptos básicos de la dietética y nutrición para llevar a cabo una alimentación sana y equilibrada en la tercera edad.</li> <li>- Aplicar las bases teórico-prácticas en el diseño, elaboración, supervisión y evaluación de planes alimentarios y dietas equilibradas, individuales o colectivas, variadas y adaptadas a las distintas circunstancias personales o fisiológicas del anciano.</li> <li>- Valorar los soportes dietético-nutricionales para el anciano, tanto en la salud como en el tratamiento y/o prevención de enfermedades, en individuos y colectividades.</li> <li>- Desarrollar habilidades de gestión de la información sobre alimentación en la tercera edad y expresión de su conocimiento de forma oral y escrita, para transmitir información, ideas, problemas y soluciones tanto al colectivo afectado como a un público avanzado y experto.</li> </ul>

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

<b>PARTE I</b>	<b>PRINCIPIOS GENERALES DEL ENVEJECIMIENTO.</b>
TEMA 1	DEFINICIONES Y CONCEPTOS GENERALES SOBRE EL ENVEJECIMIENTO. TEORÍAS DEL ENVEJECIMIENTO
TEMA 2	ASPECTOS DEMOGRÁFICOS DEL ENVEJECIMIENTO.
TEMA 3	ASPECTOS PSICOLÓGICOS Y SOCIOSANITARIOS DEL ENVEJECIMIENTO.
TEMA 4	ASPECTOS BIOLÓGICOS DEL ENVEJECIMIENTO.
TEMA 5	NUTRICIÓN Y CALIDAD DE VIDA. EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL EN LA TERCERA EDAD.
<b>PARTE II</b>	<b>VALORACIÓN NUTRICIONAL EN LA TERCERA EDAD.</b>
TEMA 6	EVALUACIÓN NUTRICIONAL EN MAYORES.
<b>PARTE III</b>	<b>RECOMENDACIONES NUTRICIONALES Y ALIMENTARIAS EN LA TERCERA EDAD.</b>
TEMA 7	REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL MAYOR.
TEMA 8	ALIMENTACIÓN EN EL MAYOR SANO.
TEMA 9	PROGRAMAS NUTRICIONALES PARA EL COLECTIVO DE MAYORES.
<b>PARTE IV</b>	<b>NUTRICIÓN Y PATOLOGÍA EN LA TERCERA EDAD.</b>
TEMA 10	MALNUTRICIÓN EN EL MAYOR.

TEMA 11	INTERACCIÓN FÁRMACO-NUTRIENTE EN LA TERCERA EDAD.
TEMA 12	PATRONES DE SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN SEGÚN LAS PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES EN LA TERCERA EDAD. DIETAS TERAPÉUTICAS.
<b>PARTE V</b>	<b>CONSIDERACIONES NUTRICIONALES ESPECIALES EN LA TERCERA EDAD.</b>
TEMA 13	ADAPTACIÓN DE LA DIETA EN LA TERCERA EDAD: ALIMENTACIÓN BÁSICA ADAPTADA PARA EL MAYOR.
TEMA 14	NUTRICIÓN ARTIFICIAL EN LA TERCERA EDAD.
TEMA 15	CUIDADOS NUTRICIONALES EN UN MARCO INSTITUCIONALIZADO.

## 6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	<p>Para el desarrollo del temario de la asignatura y su evaluación se combinarán los siguientes procedimientos metodológicos, la mayoría de los cuales se describen en detalle a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enseñanzas básicas</li> <li>- Enseñanzas prácticas y de desarrollo</li> <li>- Estudio personal del alumnado</li> <li>- Realización de pruebas de evaluación y/o exámenes</li> </ul>
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación en el aula por parte de la profesora, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a los temas, con apoyo en material gráfico y documentos bibliográficos que el alumno debe analizar. Estas presentaciones se enfocarán a resolver las dudas y cuestiones planteadas por los alumnos en el transcurso de la realización de los informes prácticos asignados.</li> <li>- Realización de actividades complementarias y ejercicios individuales o en equipo, presenciales o virtuales, consistentes fundamentalmente en la resolución de problemas o casos prácticos.</li> <li>- Realización de exámenes on-line y actividades de auto-evaluación para valorar el proceso de adquisición de los conocimientos por parte del alumnado.</li> </ul>
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	<p>Las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se estructuran bajo la modalidad de Enseñanza Basada en Proyectos. En virtud de ello, los estudiantes deben realizar una actividad que será planificada y ejecutada por ellos mismos trabajando de manera independiente del profesor en contextos académicos y/o profesionales.</p> <p>La actividad práctica a desarrollar será un informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad, con unas características fisiológicas y/o patológicas definidas con antelación.</p> <p>Las EPD se sustentarán en distintos tipos de actividades:</p> <p>A) Tutorías presenciales y/o virtuales, obligatorias o voluntarias, que serán anunciadas con suficiente antelación, para la resolución de dudas y entrega de informes intermedios.</p> <p>B) Actividades prácticas en laboratorio del Área de Nutrición, y de simulación en ordenador en aulas de informática (con acceso a bases de datos bibliográficos on-line y programas informáticos de diseño y planificación de dietas), organizadas sobre grupos reducidos de alumnos. El contenido de estas actividades se especificará en forma de cuadernos o guías, que el alumno podrá usar como base para la realización de los informes intermedios.</p> <p>C) Desarrollo, redacción y presentación oral del informe. Los grupos de alumnos deberán redactar un informe final por escrito</p>

	del proyecto elaborado a lo largo del curso, que deberá ser expuesto oralmente en sesiones presenciales previamente establecidas.
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	No tiene.

## 7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	<p>El 80% de la calificación procede de la evaluación continua. El 20% de la calificación procede del examen o prueba final. La evaluación continua permitirá al estudiante adquirir las competencias y conocimientos de forma progresiva. Para la superación de la asignatura se exige la presentación obligatoria a todas las pruebas correspondientes a la convocatoria de curso y la obtención en las mismas de una calificación que acredite un dominio mínimo de las competencias vinculadas al tema correspondiente.</p> <p>Los instrumentos de evaluación continua y contribución a la nota final de los mismos, se detallan a continuación:</p> <p>a) Exámenes teóricos: Conjunto de exámenes on-line o de carácter presencial, que se realizarán a lo largo del curso (de contenido acumulativo, no eliminatorios). Contribución global a la nota final: 30%.</p> <p>b) Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad, con unas características fisiológicas y/o patológicas definidas con antelación, y entrega en forma y plazo de los informes intermedios basados en las actividades prácticas en laboratorio, y de simulación en ordenador en aulas de informática. Los informes intermedios tendrán que ser presentados en forma y plazo que se indicará con antelación. El informe final será expuesto de forma oral en sesiones previamente asignadas. Contribución global a la nota final: 50%.</p> <p>c) Portafolio voluntario o aportaciones libres de los alumnos: Se valorará la actitud participativa en las herramientas virtuales Foro y Chat de la Plataforma Virtual, así como el interés, asistencia y participación en las tutorías presenciales y/o virtuales. Igualmente, se considerará la calificación obtenida en las actividades o ejercicios complementarios voluntarios, en forma de problemas numéricos, diseño de gráficos o esquemas, respuestas a cuestiones metodológicas o de diseño de dietas, deducción de conclusiones, etc. que se realizarán en sesiones presenciales y/o virtuales. En estos casos se valorarán resultados, estructura, calidad, presentación del trabajo, bibliografía y fuentes bibliográficas alternativas de base, compromiso de trabajo, motivación e interés por parte de los alumnos, claridad, rigor, ortografía, gramática y originalidad. Este portafolio no contribuye para superar la asignatura, pero puede modular la calificación final en un 10%, siempre y cuando se haya superado la asignatura con la contribución de los instrumentos de valoración anteriormente descritos.</p> <p>La prueba final consistirá en una prueba escrita de conocimientos y de resolución de problemas, para valorar el dominio de los conocimientos teóricos y operativos de la asignatura, planificación y organización, ortografía y presentación. Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico.</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 se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente: a) Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad (contribución 50%) y prueba final escrita de conocimientos teóricos (contribución 50%). 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"> <li>- 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.</li> <li>- 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: a) Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad (contribución 50%) y prueba final escrita de conocimientos teóricos (contribución 50%).</li> </ul>
<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>La convocatoria extraordinaria 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: a) Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad (contribución 50%) y prueba final escrita de conocimientos teóricos (contribución 50%).</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Exámenes teóricos: Conjunto de exámenes on-line o de carácter presencial, que se realizarán a lo largo del curso (de contenido acumulativo, no eliminatorios) para valorar el dominio de los conocimientos teóricos y operativos de la asignatura, planificación y organización, ortografía y presentación. Portafolio voluntario o aportaciones libres de los alumnos: Se valorará la actitud participativa en las herramientas virtuales Foro y Chat de la Plataforma Virtual, así como el interés, asistencia y participación en las tutorías presenciales y/o virtuales. Igualmente,</p>

se considerará la calificación obtenida en las actividades o ejercicios complementarios voluntarios, en forma de problemas numéricos, diseño de gráficos o esquemas, respuestas a cuestiones metodológicas o de diseño de dietas, deducción de conclusiones, etc. que se realizarán en sesiones presenciales y/o virtuales. En estos casos se valorarán resultados, estructura, calidad, presentación del trabajo, bibliografía y fuentes bibliográficas alternativas de base, compromiso de trabajo, motivación e interés por parte de los alumnos, claridad, rigor, ortografía, gramática y originalidad. Este portafolio no contribuye para superar la asignatura, pero puede modular la calificación final en un 10%, siempre y cuando se haya superado la asignatura con la contribución de los instrumentos de valoración anteriormente descritos.

Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Similar a Evaluación continua.

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 se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente. Las EBs se evaluarán mediante prueba final escrita de conocimientos teóricos (contribución 50%).

Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): La evaluación de la 2ª convocatoria será realizada por:

- 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. Las EBs se evaluarán mediante prueba final escrita de conocimientos teóricos (contribución 50%).

Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD)  
*Theory-into-practice assessment criteria*

Durante la evaluación continua: Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad, con unas características fisiológicas y/o patológicas definidas con antelación, y entrega en forma y plazo de los informes intermedios basados en las actividades prácticas en laboratorio, y de simulación en ordenador en aulas de informática. Se valorarán resultados, estructura, calidad, originalidad, ortografía, presentación del informe, manejo de programas informáticos de diseño de dietas, inclusión de observaciones y recomendaciones nutricionales que aporten valor a la tarea. El informe final será expuesto de forma oral en sesiones previamente asignadas, y se tendrá en cuenta la elección y discusión del tema escogido, valoración de la bibliografía y fuentes bibliográficas alternativas de base, planificación, determinación del método de trabajo, distribución de tareas y/o funciones entre los alumnos, seguimiento en las reuniones, discusiones y debates, seguimiento y

	<p>análisis de la participación y contribución de los alumnos, compromiso de trabajo, motivación e interés por parte de los alumnos, discusión de los resultados y conclusiones, elaboración del trabajo redactado, preparación de la presentación y defensa del mismo frente al resto de los compañeros.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Similar a la evaluación continua.</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 se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente. Las EPDs se evaluarán mediante un Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad (contribución 50%).</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad, con unas características fisiológicas y/o patológicas definidas con antelación. Se valorarán resultados, estructura, calidad, originalidad, ortografía, presentación del informe, manejo de programas informáticos de diseño de dietas, inclusión de observaciones y recomendaciones nutricionales que aporten valor a la tarea. Se tendrá en cuenta la elección y discusión del tema, valoración de la bibliografía y fuentes bibliográficas alternativas de base, planificación, determinación del método de trabajo, discusión de los resultados y conclusiones, elaboración global del trabajo redactado.</p>
<p>Crterios 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: No tiene</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No tiene</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No tiene</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura</p> <p><i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: Las EBs y las EPDs deben aprobarse de forma independiente para poder superar la asignatura. El criterio general de evaluación será considerar aprobado al alumno que demuestre, mediante las pruebas de evaluación programadas, haber alcanzado todos los objetivos y competencias establecidos en un nivel mínimo del 50%.</p> <p>2ª convocatoria: Similar a la primera convocatoria.</p>
<p>Material permitido</p> <p><i>Materials allowed</i></p>	<p>En caso de que se los estudiantes puedan utilizar algún material en concreto en las pruebas (calculadoras, bibliografía, guiones, ordenadores, etc.) se especificará en la convocatoria oficial correspondiente.</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>	<p>La calificación podrá ser: No Presentado (NP); Suspenso (0-4.99); Aprobado (5-6.99); Notable (7-8.99); Sobresaliente (9-10); Matrícula de Honor (según Normativa establecida por la Universidad Pablo de Olavide).</p>

Nota: Según el Artículo 18 de la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la UPO publicada en el Boletín Oficial de la Universidad el 03/06/2014 sobre las incidencias en la celebración de las pruebas de evaluación:

1. Durante la celebración de un examen, la utilización por parte de un estudiante de material no autorizado expresamente por el profesorado, así como cualquier acción no autorizada dirigida a la obtención o intercambio de información con otras personas, será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en sanción académica.

2. En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquel obtenido a través de internet, sin indicación expresa de su procedencia será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, y si procede, de sanción académica.

3. Corresponderá a la Dirección del Departamento responsable de la asignatura, a propuesta de la Comisión de Docencia y Ordenación Académica, solicitar la apertura del correspondiente expediente sancionador, una vez oídos el profesorado responsable de la misma, los estudiantes afectados y cualquier otra instancia académica.

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

### Manual

- Timiras PS. (1996) “Bases fisiológicas del envejecimiento y geriatría.”, *Ed. Masson*.
- González M. (2008) “Manual de alimentación geriátrica.”, *Ed Formación Alcalá, S.L.*
- Ribera Casado JM, Gil Gregorio P. (1999) “Alimentación, Nutrición y Salud en el Anciano. Edimsa.”, *Edimsa*.
- Martín Espinosa AJ. (2008) “Alimentación y nutrición para la tercera edad.”, *Ed. Innovación y Cualificación, S.L.*
- Muñoz M, Aranceta J, Guijarro JL. (2005) “Libro blanco de la alimentación de los mayores.”, *Ed. Panamericana*.
- Gómez Candela C, Reuss Fernández JM (2004) “Manual de recomendaciones nutricionales en pacientes geriátricos.”, *Editores Médicos, S.A.*
- Muntané M.D. (2009) “Dietética antiaging y anticáncer.”, *Ed. Díaz de Santos*.
- Serrano M. (2010) “Guía de alimentación para personas mayores.”, *Ed. Ergon*.