

Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	ALIMENTACIÓN EN SITUACIONES ESPECIALES
Códigos <i>Code</i>	201052
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 en situaciones especiales
Departamento responsable <i>Department</i>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Curso <i>Year</i>	3º
Semestre <i>Tern</i>	2º
Créditos totales <i>total credits</i>	4.5
Carácter <i>Type of course</i>	Optativa
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	A2

Clases presenciales del modelo de docencia A2 para cada estudiante: 24 horas de enseñanzas básicas (EB), 5 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 5 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 A2 teaching model for each student: 24 hours of general teaching (background), 5 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 5 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 Mercedes Atienza Ruíz
Departamento <i>Department</i>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Fisiología
Categoría <i>Category</i>	Profesora Titular de Universidad
Número de despacho <i>Office number</i>	Edificio 21, planta 1ª, despacho 4
Teléfono <i>Phone</i>	954 34 83 66
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	matirui@upo.es

3. Ubicación en el plan formativo / Academic Context

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	La asignatura aporta una visión actual de los cambios fisiológicos que se producen en condiciones extremas de naturaleza ambiental, física y/o psicológica, y en consecuencia, de los cambios asociados en los requerimientos nutricionales.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	El principal objetivo de la asignatura es que el alumnado adquiera unos conocimientos teórico-prácticos elementales que aporten una visión general y crítica del papel de la alimentación en situaciones que se consideran especiales aunque el individuo no sufra patología alguna. Se hará hincapié en los aspectos fisiológicos y en los requerimientos nutricionales que se derivan de condiciones extremas de naturaleza ambiental, física y/o psicológica. Igualmente, se tratará el tema de la alimentación en situaciones de emergencia producidas por causas naturales (damnificados) y/o antropológicas (refugiados). Adicionalmente, se tendrán en cuenta los aspectos nutricionales más relevantes en situaciones condicionadas por hábitos alimentarios, religiosos o de estilo de vida.
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No existe ningún requisito formal previo para cursar la Asignatura.
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	Se recomienda que los alumnos interesados en cursar esta asignatura tengan conocimientos básicos en Fisiología, Anatomía y Bioquímica. El alumnado debería tener igualmente conocimientos de inglés para la lectura de artículos científicos que le permitan complementar y/o ampliar los conocimientos sobre la asignatura, así como la realización de las actividades dirigidas.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	El contenido teórico permite, por una parte, que el alumnado refuerce los conocimientos adquiridos sobre la fisiología humana, extrapolándolos a situaciones extremas de naturaleza ambiental, física y/o psicológica; y por otra, que adquiera nuevos conocimientos sobre los requerimientos nutricionales en estas situaciones que tienen un carácter especial no solo desde el punto de vista fisiológico sino también desde una perspectiva socio-cultural. La planificación de las actividades prácticas suponen una oportunidad para aplicar los principios básicos en el ámbito de la investigación y para adquirir nuevos conocimientos mediante el diseño de actividades que simulan casos reales. Por último, el programa de actividades dirigidas facilitará la aplicación de los principios dietéticos y nutricionales adquiridos en otras asignaturas que componen el GNHD.

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</p>

	<p>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.</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>CG9 - Planificación y gestión del tiempo.</p> <p>CG10 - Habilidades de investigación.</p> <p>CG11 - Capacidad crítica.</p> <p>CG12 - Trabajo en equipo.</p> <p>CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.</p> <p>CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.</p> <p>CG15 - Habilidades para la utilización de Lengua Extranjera (Inglés)</p> <p>CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.</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>CE24 - Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.</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>CE26 - Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.</p> <p>CE27 - Conocer técnicas analíticas y de investigación en nutrición.</p> <p>CE29 - La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las</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>CE37 - Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.</p> <p>CE39 - Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.</p> <p>CE41 - Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.</p> <p>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.</p> <p>CE47 - Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.</p> <p>CE48 - Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.</p> <p>CE49 - Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.</p> <p>CE50 - Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los</p> <p>CE53 - Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.</p> <p>CE54 - Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.</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>CE56 - Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación</p>
<p>Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título <i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i></p>	<p>I. Competencias cognitivas (saber)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer como puede modificarse la fisiología de un individuo en situaciones ambientales extremas y en situaciones especiales de estrés, esfuerzo y desgaste extremo, así como la importancia de la alimentación en tales condiciones. • Conocer las necesidades nutricionales en las situaciones mencionadas. • Conocer los diferentes tipos de dietas que pueden implantarse en situaciones de emergencia y el tipo de alimentos que deben usarse. • Conocer los factores socio-culturales que influyen en la alimentación. <p>II. Competencias procedimentales/instrumentales (saber hacer)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el estado nutricional de un individuo en las situaciones concretas que se tratarán en la asignatura. • Diseñar dietas adaptadas a las necesidades fisiológicas de un individuo según la situación ambiental y social en que se encuentre. • Diseñar un experimento relacionado con los temas tratados en la asignatura, analizar e interpretar los datos que se deriven del mismo. • Valorar el estado nutricional de colectivos sometidos a situaciones de emergencia a través de los datos aportados por diferentes encuestas y diseñar un programa de intervención en función de las conclusiones que se deriven. • Analizar de forma crítica el contenido de artículos científicos y de artículos de opinión procedentes de diferentes fuentes de información. • Argumentar en base a los datos disponibles en la literatura científica. <p>III. Competencias actitudinales (ser)</p>

- Ser capaz de adoptar diferentes roles dentro de un grupo sin que sus competencias o las de otros compañeros se vean mermadas.
- Desarrollar una actitud de colaboración respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro.
- Ser capaz de transmitir la información de forma pedagógica y adaptada al colectivo al que va dirigida.
- Desarrollar la capacidad de motivación y aplicarla no solo sobre un individuo o colectivo en particular sino también sobre uno mismo.
- Tener capacidad crítica y autocrítica, compromiso ético y aspirar a la excelencia.

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

PARTE I	PROGRAMA DE ENSEÑANZAS BÁSICAS (EB)
TEMA 1	ERRORES Y MITOS EN LA ALIMENTACIÓN QUE PUEDEN EXACERBARSE EN SITUACIONES ESPECIALES
1.1	¿Por qué comemos? Algunos mitos y errores asociados
1.2	Determinantes de las preferencias alimentarias
1.3	Sobre las megadosis de vitaminas
1.4	Sobre los alimentos mitificados
1.5	Sobre las dietas y alimentos con propiedades adelgazantes
1.6	Sobre el temido colesterol
1.7	Sobre la necesidad de calcio
TEMA 2	FISIOLOGÍA Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN CONDICIONES EXTREMAS DE TEMPERATURA AMBIENTAL
2.1	Termorregulación
2.1.1	<i>Mecanismos de producción de calor</i>
2.1.2	<i>Mecanismos de disipación del calor</i>
2.2	Regulación de la temperatura
2.3	Trastornos de la termorregulación: hipotermia e hipertermia
2.4	Aclimatación a temperaturas extremas
2.4.1	<i>Aclimatación al frío</i>
2.4.2	<i>Respuesta de estrés al calor</i>
2.5	Requerimientos energéticos en ambientes fríos
2.6	Requerimientos energéticos en ambientes calurosos
TEMA 3	FISIOLOGÍA Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN CONDICIONES EXTREMAS DE PRESIÓN ATMOSFÉRICA
3.1	Respuesta fisiológica ante la baja presión atmosférica
3.1.1	<i>Respuesta ante la hipoxia</i>
3.1.2	<i>Aclimatación</i>
3.1.3	<i>Mal Agudo de Montaña (MAM)</i>
3.2	Requerimientos energéticos ante la baja presión atmosférica
3.2.1	<i>Requerimientos de macronutrientes</i>
3.2.2	<i>Requerimientos de micronutrientes</i>
3.2.3	<i>Requerimientos de fluidos y electrolitos</i>
TEMA 4	FISIOLOGÍA Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN SITUACIONES DE ESTRÉS, ESFUERZO Y DESGASTE EXTREMO
4.1	Fisiología y requerimientos nutricionales en situaciones de estrés
4.1.1	<i>Respuesta metabólica</i>
4.1.2	<i>Respuesta neuroendocrina</i>
4.1.3	<i>Interacción entre la respuesta neuroendocrina y el sistema inmune</i>
4.1.4	<i>Requerimientos nutricionales para afrontar el estrés metabólico</i>
4.2	Fisiología y requerimientos nutricionales en situaciones de esfuerzo y desgaste extremo
4.2.1	<i>Respuesta metabólica</i>
4.2.2	<i>Respuesta neuroendocrina</i>
4.2.3	<i>Interacción entre la respuesta neuroendocrina y el sistema inmune</i>
4.2.4	<i>Requerimientos nutricionales para afrontar el estrés oxidativo y la inmunodepresión</i>
PARTE II	PROGRAMA DE ENSEÑANZAS PRÁCTICAS Y DE DESARROLLO (EPD)
TEMA 5	PRÁCTICA 1
5.1	Diseño de cuestionario para evaluar la influencia del estilo de vida en la nutrición en universitarios
TEMA 6	PRÁCTICA 2
6.1	Análisis estadístico e interpretación de los datos derivados del cuestionario
TEMA 7	PRÁCTICA 3
7.1	Análisis y valoración de una encuesta nutricional realizada en campamentos de refugiados y elaboración de un plan de intervención a raíz de los resultados obtenidos
PARTE III	PROGRAMA DE ACTIVIDADES DIRIGIDAS (AD)

TEMA 8	AD 1
8.1	Reclutamiento de muestra experimental y recogida de datos a partir del experimento diseñado en la EPD1
TEMA 9	AD 2
9.1	Diseñar, exponer y defender una dieta aplicada a una de las situaciones especiales que se tratarán en la asignatura
TEMA 10	AD 3
10.1	Organización de 4 debates sobre temas de actualidad relacionados con la asignatur

6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	La metodología general se basa en la interacción permanente entre alumno y profesor. La mejor forma de adquirir nuevo conocimiento y nuevas competencias es integrando la nueva información con el conocimiento pre-existente. Todas las actividades propuestas se han diseñado partiendo de esta premisa.
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	<p>Las enseñanzas básicas se basan fundamentalmente en clases teóricas presenciales. El objetivo de estas clases es que el alumno se convierta en el constructor del nuevo conocimiento que debe adquirir. La labor del profesor será por tanto actuar como guía e integrador del conocimiento. Para ello se servirá de diferentes instrumentos entre los que se incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Estructuración del tema y exposición de los conceptos fundamentales a través de presentaciones de PowerPoint. o Interpretación de gráficas de resultados derivados de investigaciones publicadas en revistas científicas especializadas. Este tipo de ejercicios promueve la comunicación oral, el aprendizaje cooperativo, la reflexión sobre el posible objetivo del estudio y sobre las hipótesis de trabajo que lo han podido guiar, al mismo tiempo que se adquieren estrategias para representar los resultados procedentes de la experimentación. o Debates sobre noticias y/o documentos procedentes de diferentes fuentes. De esta forma, se promueve el pensamiento reflexivo y crítico, y se consolidan las habilidades comunicativas. o Se propondrán ejercicios prácticos para reforzar algunos conceptos y pequeños trabajos de búsqueda de información para que el alumno extrapole los conocimientos que se imparten en la asignatura a temas que pueden resultar de interés en el ámbito de la nutrición humana. El resultado de estos ejercicios se expondrá después en el aula con el fin de promover el debate. o El alumno no solo estará sometido a una evaluación continua por parte del profesor, sino también por parte del resto de los alumnos. Dicha evaluación se realizará a través de cuestionarios e informes de valoración en los que se deberá argumentar los criterios cuantitativos y cualitativos en los que se basa. El alumno se convierte, de esta forma, en parte activa del proceso de evaluación.
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	<p>Estas clases son de naturaleza transversal ya que persiguen que el alumnado aplique el conocimiento recién adquirido en la asignatura y el conocimiento adquirido en otras asignaturas a diferentes situaciones.</p> <p>Estas actividades son de carácter grupal y la evaluación es en su mayor parte grupal. En todos los casos habrá un informe escrito, mientras que en algunas actividades deberá además exponerse en clase los principales resultados derivados de la actividad.</p> <p>Los alumnos tendrán acceso a través del aula virtual a todo el material necesario para realizar las diferentes actividades propuestas.</p>
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	<p>Estas clases son de naturaleza transversal ya que persiguen que el alumnado aplique el conocimiento recién adquirido en la asignatura y el conocimiento adquirido en otras asignaturas a diferentes situaciones.</p> <p>Parte de las actividades dirigidas están directamente relacionadas con las actividades prácticas, mientras que otras tienen un carácter independiente.</p> <p>El alumno entregará en la fecha indicada el informe que le haya sido solicitado tras haber sido revisado por el profesor en una o más tutorías (presenciales y/o virtuales).</p> <p>Los alumnos tendrán acceso a través del aula virtual a todo el material necesario para realizar las diferentes actividades propuestas.</p>

7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	<p>El 60% de la calificación procede de la evaluación continua. El 40% de la calificación procede del examen o prueba final.</p> <p>La evaluación continua incluye la valoración de los contenidos y competencias de la asignatura a través de ejercicios propuestos en clase, debates planificados, un trabajo individual basado en un caso práctico y la realización de clases prácticas.</p> <p>Se realizará un examen escrito para evaluar los conocimientos relacionados con las enseñanzas básicas, su comprensión y capacidad de aplicación de los mismos. Este examen constará de preguntas de opción múltiple y preguntas de desarrollo.</p>
Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i>	La segunda convocatoria se evalúa del mismo modo que la primera.
Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i>	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

	<p>Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad. Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única. La convocatoria extraordinaria se basará en un examen de todos los contenidos impartidos en la asignatura.</p>
<p>Crterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Los conocimientos asociados a la asignatura se valorarán fundamentalmente a través de un examen que supone el 40% de la nota final, aunque también se tendrá en cuenta la participación en las clases. La actitud proactiva de los alumnos tanto en la clase como a la hora de realizar los ejercicios propuestos puede suponer un extra de 0,5 puntos en la nota final, siempre y cuando el estudiante supere el examen con un 5 o una nota superior. Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): El examen consta de 2 preguntas de desarrollo y de 30 preguntas de opción múltiple (5 opciones), de las cuales 25 tienen carácter obligatorio y 5 carácter opcional para subir nota. Los conocimientos evaluados mediante las preguntas de desarrollo y las 25 primeras preguntas de opción múltiple se basarán en los contenidos de la asignatura impartidos en clase, mientras que las preguntas para subir nota se basarán en lecturas complementarias. Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): La segunda convocatoria se evalúa del mismo modo que la primera. En este caso no habrá preguntas para subir nota.</p>
<p>Crterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Las actividades prácticas son de carácter grupal y suponen un 20% de la nota final siempre y cuando el estudiante supere el examen con un 5 o una nota superior. En algunos casos, el estudiante debe leer el material asociado a la práctica antes de que esta tenga lugar. La asistencia es obligatoria. Si el estudiante no pudiera asistir deberá entregar un justificante que acredite el motivo de su ausencia. En estos casos se le dará la oportunidad de realizar la práctica en casa de forma individual. Se valorará la calidad con la que el grupo haya ejecutado la actividad propuesta pero también la actitud particular de cada estudiante a la hora de realizar la actividad así como su aportación al grupo. Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): El examen no incluye ninguna pregunta sobre las prácticas a menos que el estudiante decida no someterse a evaluación continua. En este caso se le proporcionará material para preparar las prácticas. El examen incluirá preguntas de desarrollo y de opción múltiple sobre las prácticas. Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): La segunda convocatoria se evalúa del mismo modo que la primera.</p>
<p>Crterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD) <i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Los debates y la realización del caso práctico suponen un 40% de la nota final siempre y cuando el estudiante supere el examen con un 5 o una nota superior. La asistencia a estas actividades es de carácter obligatorio. Si el estudiante no pudiera asistir deberá entregar un justificante que acredite el motivo de su ausencia. En estos casos se le dará la oportunidad de presentar por escrito varios artículos científicos que apoyen las dos posturas que se hayan defendido durante el debate. En los debates el estudiante puede participar como moderador (10%) o como asistente (10%). En su papel de moderador se valorarán los siguientes aspectos: - Novedad y relevancia social de la temática del debate (nota grupal; 15%). - Relación de la temática con los contenidos de la asignatura (nota grupal; 5%). - Estructura y dinamismo del debate (nota grupal; 15%). - Contribución particular de cada moderador al debate (nota individual; 10%). - Creatividad a la hora de plantear el debate (nota grupal; 15%). - Calidad y cantidad de artículos científicos presentados (nota individual; 20%). - Valoración crítica de los artículos (nota individual; 20%). En su papel de asistente se valorarán los siguientes aspectos: - Participación (40%) - Relevancia de los artículos científicos planteados (40%) - Valoración crítica del debate planteado por los moderadores (20%) El caso práctico es un trabajo individual que el estudiante desarrollará a lo largo del curso. Se valorará tanto el documento que el alumno entregue al profesor (10%) como la presentación oral del mismo (10%). En relación con el documento escrito se valorarán los siguientes aspectos: - Complejidad añadida al caso práctico propuesto originalmente por el profesor (10%) - Presentación inicial del caso (10%) - Calidad de la intervención (20%) - Creatividad a la hora de plantear la intervención (10%) - Calidad y cantidad de artículos científicos incluidos para soportar la intervención (20%) - La forma de citar los artículos en el texto y la forma de presentar las referencias bibliográficas al final del texto (10%) - La ausencia de material procedente de fuentes inadecuadas (5%) - Forma de abordar las sugerencias y correcciones propuestas por el profesor (1%) En relación con la presentación oral se valorarán los siguientes aspectos: - Calidad de la presentación realizada a power point (25%) - Selección de los aspectos más relevantes del caso (25%) - Claridad de la exposición (25%) - Defensa del trabajo (25%)</p>

	Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Las AD no se valorarán en el examen. Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Las AD no se valorarán en el examen.
Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura <i>Minimum passing grade</i>	1ª convocatoria: El estudiante debe superar el examen con un 5. 2ª convocatoria: El estudiante debe superar el examen con un 5.
Material permitido <i>Materials allowed</i>	En los exámenes no se permitirá ningún material relacionado con los contenidos evaluados en la asignatura.
Identificación en los exámenes <i>Identification during exams</i>	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.
Observaciones adicionales <i>Additional remarks</i>	

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	<ul style="list-style-type: none"> • Gil A. (2010) “Tratado de Nutrición”, <i>Editorial Médica Panamericana</i> • Latham MC (2002) “Nutrición humana en el mundo en desarrollo”, <i>Colección FAO: Alimentación y nutrición N° 29 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma</i> • Volpe SL, Bernier S (2007) “Fitness Nutrition for Special Dietary Needs”, <i>Human Kinetics</i> • Haas E (2006) “Staying Healthy with Nutrition: The Complete Guide to Diet & Nutritional Medicine”, <i>Celestial Arts</i> • Wilmore J, Costill DL (2007) “Fundamentos de Fisiología del Ejercicio”, 2ª Ed. <i>McGraw Hill – Interamericana</i> • Bradley WG (2004) “Neurología Clínica: Diagnóstico y Tratamiento”, <i>Elsevier</i>
LIBRO	<ul style="list-style-type: none"> • Marriott BM (1993) “Nutritional needs in hot environments. Applications for Military Personnel in Field Operations. Committee on Military Nutrition Research. Food and Nutrition Board Institute of Medicine”, <i>National Academy Press</i> • National Aeronautics and Space Administration (1999) “Space Food and Nutrition – An Educator’s Guide with Activities in Science and Mathematics”, <i>EG-1999-02-115-HQ</i> • Marriot BM, Carlson SJ (1996) “Nutritional needs in cold and in high altitude environments”, <i>National Academics Press</i> • Strauss MB, Aksenov I (2004) “Diving Sciences”, <i>Human Kinetics</i> • Nose H, Mack G, Imaizumi K, Spriet LL. (2003) “Exercise, Nutrition, and Environmental Stress: International Sports Science”, <i>Cooper Pub Group</i> • Hoffman J (2002) “Physiological Aspects of Sport Training and Performance”, <i>Human Kinetics</i> • Benardot D (2001) “Nutrición para Deportistas de Alto Nivel”, <i>Hispano Europea</i>
TEXTO	<ul style="list-style-type: none"> • UNHCR/UNICEF/WFP/WHO (2003) “Food and Nutrition Needs in Emergencies”, http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/68660/a83743.pdf;jsessionid=F95BC799B9FC4EB8F242A262C3361CAD?sequence=1 • World Health Organization (2004) “Guiding principles for feeding infants and young children during emergencies”, http://www.who.int/nutrition/publications/emergencies/9241546069/en/ • World Health Organization (2003) “Global strategy for infant and young child feeding”, http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/9241562218/en/ • Food and Agriculture Organization of the United Nations (2005) “Protecting and promoting good nutrition in crisis and recovery”, http://www.unscn.org/layout/modules/resources/files/Refman_36_FAO_Protecting_and_promoting_Good_Nutrition_in_Cri.pdf • World Health Organization (2000) “The management of nutrition in major emergencies”, http://www.who.int/nutrition/publications/emergencies/9241545208/en/ • Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2007) “Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España”, https://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/libro_2007_tcm30-89331.pdf