

Guía docente / *Course Syllabus*

2019-20

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	ALIMENTACIÓN Y FISIOLÓGÍA FEMENINA
Códigos <i>Code</i>	201051
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>Term</i>	1º
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 asíncrona), 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.

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA	1/10



2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	Agnes Gruart Masso
Departamento <i>Department</i>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Fisiología
Categoría <i>Category</i>	Catedrática de Universidad
Número de despacho <i>Office number</i>	22.1.02
Teléfono <i>Phone</i>	954349511
Página web <i>Webpage</i>	https://www.upo.es/profesorado/agrumas
Correo electrónico <i>E-mail</i>	agrumas@upo.es

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

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	La asignatura trata de recopilar información sobre las diferencias nutricionales de las mujeres en comparación de los hombres, teniendo en cuenta las diferentes etapas vitales (infantil, adolescencia, edad reproductiva, embarazo, lactancia y periodo perimenopáusico). Además, se estudian aproximaciones metodológicas para poder aplicar este conocimiento a su futura profesión y para poder adquirir una buena madurez intelectual que permita ser crítico sobre la nueva información que vaya apareciendo sobre el tema.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	Que el alumnado adquiera una visión de las diferencias en la alimentación en función del sexo, y que comprenda que las variaciones que la mujer experimenta fisiológicamente a lo largo de su vida, conllevan unas necesidades nutricionales especiales. Se espera que, con este conocimiento, sepa dar respuesta a estas necesidades con la elaboración de pautas alimenticias para los diversos periodos de la vida de una mujer: adolescencia, pre-gestación, gestación, lactancia y menopausia, así como la influencia que la alimentación tiene en diversas patologías con alta incidencia en las mujeres.
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 que los estudiantes afianzaran sus conocimientos sobre Fisiología (metabolismo, absorción, etc.) así como sobre Endocrinología. También convienen conocimientos básicos sobre Anatomía y Bioquímica.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	Esta asignatura dota al alumnado de las bases específicas para el conocimiento de las necesidades del cuerpo humano femenino sano y en estados patológicos, así como permite la aplicación de los principios dietéticos y nutricionales que cursarán en el resto de asignaturas que componen el grado de Nutrición Humana y

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFKlkruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA	2/10



Dietética. La Asignatura aporta al grado conocimiento sobre las diferencias nutricionales entre hombres y mujeres, así como los principales requerimientos específicos de éstas en los diferentes estadios de su ciclo vital. Las mujeres representan el 50 % de la población y, sin embargo, no hay planes específicos sobre sus necesidades nutricionales según su edad y condición.

4. Competencias / Skills

<p>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>	<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>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>	<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.</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>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</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</p>

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA	3/10
				

<p><i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.</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>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>CE29 - La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación." que es la competencia tal y como viene el la memoria verificada.</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 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>CE41 - Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.</p> <p>CE42 - Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.</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>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</p> <p><i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i></p>	<p>En esta asignatura se adquirirán competencias de resolver supuestos prácticos que se corresponden con situaciones reales. De manera que, el alumno tiene que tomar una decisión sobre el supuesto y diseñar un plan de resolución de las contingencias planteadas.</p>

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

TEMA 1	FISIOLOGÍA FEMENINA
1.1	Introducción
1.2	Regulación de la ingesta
1.2.1	<i>Alimentos</i>
1.2.2	<i>Agua</i>
1.2.3	<i>Barrera hematoencefálica</i>
1.3	Hipotálamo
1.3.1	<i>Anatomía</i>

1.3.2	<i>Función</i>
1.3.3	<i>Regulación</i>
1.4	El sistema límbico
1.5	Relación entre el sistema nervioso, el sistema endocrino y el sistema inmunológico
1.6	Etapas del ciclo vital
1.6.1	<i>Diferenciación sexual cromosómica o genética</i>
1.6.2	<i>Diferenciación sexual femenina</i>
1.6.3	<i>Diferenciación psicosexual femenina</i>
1.6.4	<i>Desarrollo de las funciones reproductoras</i>
TEMA 2	ALIMENTACIÓN EN LA PUBERTAD-ADOLESCENCIA
2.1	Introducción
2.1.1	<i>Periodo embrionario, fetal y neonatal</i>
2.1.2	<i>Periodo infantil y juvenil</i>
2.1.3	<i>Periodo de pubertad</i>
2.2	Características biológicas, psicológicas y sociales de la adolescencia
2.2.1	<i>Biológicas</i>
2.2.2	<i>Psicológicas y sociales</i>
2.3	Valoración del estado de nutrición
2.4	Necesidades nutricionales en la pubertad-adolescencia
2.4.1	<i>Recomendaciones energéticas</i>
2.5	Conducta de ingesta de alimento en la pubertad-adolescencia
2.6	Recomendación nutricional en pubertad-adolescencia
2.6.1	<i>Recomendaciones nutricionales</i>
2.6.2	<i>Recomendaciones comportamentales</i>
2.6.3	<i>Recomendaciones ambientales</i>
TEMA 3	ALIMENTACIÓN DURANTE LAS DIFERENTES FASES DEL CICLO GENITAL FEMENINO
3.1	Introducción
3.1.1	<i>Ciclo menstrual</i>
3.1.2	<i>Métodos para regular la fertilidad</i>
3.1.3	<i>Amenorrea</i>
3.1.4	<i>Características diferenciales de las mujeres</i>
3.2	Necesidades nutritivas
3.2.1	<i>Requerimiento de calcio</i>
3.2.2	<i>Necesidades nutritivas durante el ciclo menstrual</i>
3.2.3	<i>Requerimientos en la futura gestante</i>
3.3	Morbilidad en la mujer en edad reproductiva
3.3.1	<i>Síndrome premenstrual</i>
3.3.2	<i>Enfermedad fibroquística de la mama</i>
3.3.3	<i>Síndrome de ovarios poliquísticos</i>
3.3.4	<i>Endometriosis</i>
3.3.5	<i>Cáncer de mama</i>
3.3.6	<i>Neoplasia intraepitelial cervical</i>
TEMA 4	ALIMENTACIÓN DURANTE EL EMBARAZO
4.1	Introducción

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA	5/10
				

4.2	Aspectos fisiológicos de la gestación
4.2.1	<i>Sistema digestivo</i>
4.2.2	<i>Sistema cardiorrespiratorio</i>
4.2.3	<i>Sistema renal</i>
4.2.4	<i>Sistema endocrino</i>
4.2.5	<i>Metabolismo</i>
4.3	Nutrición durante la gestación
4.3.1	<i>Nutrición fetal</i>
4.3.2	<i>Nutrición maternal</i>
4.4	Características de la alimentación y nutrientes durante la gestación
4.5	Programación fetal
TEMA 5	ALIMENTACIÓN DURANTE LA LACTANCIA
5.1	Introducción
5.2	El reflejo de succión
5.3	Aspectos endocrinos de la lactancia
5.3.1	<i>Lactogénesis o inicio de la secreción láctea</i>
5.3.2	<i>Lactopoyesis o mantenimiento de la lactancia</i>
5.4	Composición de la leche materna
5.4.1	<i>Aspectos generales</i>
5.4.2	<i>Aspectos nutricionales</i>
5.5	Beneficios de la leche materna
5.5.1	<i>Factores inmunológicos y de defensa</i>
5.5.2	<i>Factores bifidógenos</i>
5.5.3	<i>Factores de crecimiento y desarrollo</i>
5.5.4	<i>Microbiota comensal</i>
5.5.5	<i>. Otros factores</i>
5.5.6	<i>Duración y recomendaciones acerca de la leche materna</i>
5.6	Contraindicaciones de la leche materna
5.7	Nutrición en la mujer lactante
5.7.1	<i>Energía</i>
5.7.2	<i>Proteínas</i>
5.7.3	<i>Vitaminas</i>
5.7.4	<i>Minerales</i>
5.7.5	<i>Recomendaciones</i>
5.8	Control del peso durante la lactancia
TEMA 6	ALIMENTACIÓN DURANTE LA POSMENOPAUSIA
6.1	Introducción
6.2	Síntomas de la posmenopausia
6.3	Enfermedades de alta prevalencia en la posmenopausia
6.3.1	<i>Ganancia de peso y obesidad</i>
6.3.2	<i>Enfermedades cardiovasculares</i>
6.3.3	<i>Osteoporosis</i>
6.3.4	<i>Diabetes mellitus Tipo II</i>
6.4	Nutrición durante la posmenopausia
6.4.1	<i>Fibra</i>

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA	6/10



6.4.2	<i>Isoflavonas de la soja</i>
6.4.3	<i>Lípidos</i>
6.4.4	<i>Vitaminas</i>
6.4.5	<i>Minerales</i>
6.5	Plantas medicinales para mejorar los síntomas de la posmenopausia
6.5.1	<i>Cimicifuga</i>
6.5.2	<i>Fitoestrógeno</i>
6.5.3	<i>Otros</i>
TEMA 7	ACTUALIZACIÓN SOBRE LA ALIMENTACIÓN Y FISIOLÓGÍA FEMENINA

6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	La metodología dependerá del tipo de enseñanza. Como recursos el alumnado tendrá la bibliografía recomendada, y en la Aula Virtual estarán las presentaciones utilizadas en el aula y aquellos materiales que la profesorado considere adecuado como artículos de prensa, revistas, páginas de Internet, etc.
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	En las clases teóricas (enseñanzas básicas) los profesores impartirán clases expositivo-participativas en las que expondrán los conceptos más importantes relacionados con los principios que gobiernan los procesos fisiopatológicos, durante las mismas la profesora discutirá los conceptos con los alumnos para facilitar su comprensión.
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	En las clases prácticas, los alumnos asistirán a sesiones de prácticas durante el curso académico, en ellas, tras una pequeña introducción por parte de los profesores encargados, los alumnos llevarán a cabo experimentos concretos. Deberán, además, completar un Cuaderno de Prácticas contestando a preguntas sobre las actividades realizadas. Los alumnos participarán en las discusiones durante las clases teóricas y durante las clases prácticas.
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	Los alumnos realizarán dos actividades dirigidas: i) preparación de un punto de un tema para exponer en el aula; y ii) redactar un informe justificado acerca de un supuesto relacionado con el temario. Para ello, contará con el asesoramiento de los profesores de la asignatura.

7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	El 60% de la calificación procede de la evaluación continua. El 40% de la calificación procede del examen o prueba final. La evaluación será continua, valorándose todas las actividades formativas realizadas. Habrá un examen escrito teórico-práctico para evaluar conocimientos adquiridos por los alumnos y su comprensión y capacidad de aplicación de los mismos. Para la evaluación de las prácticas, los alumnos completarán de forma obligatoria el Cuaderno de prácticas, que será corregido y puntuado por los profesores. Finalmente, se evaluará la participación de los alumnos en las distintas actividades teóricas y prácticas y los trabajos de análisis de temas de la asignatura.
--	--

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA	7/10



	<p>Criterios de evaluación y calificación</p> <p>1.- Examen escrito: 40 % del total de la calificación global.</p> <p>2.- Evaluación del cuaderno de prácticas: 30 % de la calificación global.</p> <p>3.- Actividades dirigidas: 20% de la calificación global.</p> <p>4.- Participación activa en las sesiones: 10% de la clasificación global</p> <p>El examen consistirá en 30 preguntas de opción múltiple (5 opciones) y sólo una es correcta y 2 preguntas cortas.</p>
<p>Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación)</p> <p><i>Second session (to re-sit the exam)</i></p>	<p>El examen consistirá en 30 preguntas de opción múltiple (5 opciones) y sólo una es correcta y 2 preguntas cortas, que incluirá información de toda la material impartida (teórica y práctica).</p> <p>Además, se tendrá que presentar el cuadernillo de prácticas resuelto con la información aportada por el profesor y se tendrá que resolver uno de los supuestos prácticos a través de un trabajo escrito y su posterior discusión con la profesora.</p>
<p>Convocatoria extraordinaria de noviembre</p> <p><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>El examen consistirá en 30 preguntas de opción múltiple (5 opciones) y sólo una es correcta y 2 preguntas cortas, que incluirá información de toda la material impartida (teórica y práctica).</p> <p>Además, se tendrá que presentar el cuadernillo de prácticas resuelto con la información aportada por el profesor y se tendrá que resolver uno de los supuestos prácticos a través de un trabajo escrito y su posterior discusión con la profesora.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB)</p> <p><i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Criterios de evaluación y calificación de las enseñanzas básicas:</p> <p>1.- Examen escrito: 40 % del total de la calificación global.</p> <p>2.- Participación activa en las sesiones teóricas y prácticas: 10 % de la calificación final.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): El examen consta de 30 preguntas de opción múltiple (5 opciones y una la más correcta) que vale hasta 5 puntos. Como las respuestas erróneas no descuentan puntos, se hará una corrección en el número de aciertos. También habrá dos preguntas cortas de 2,5 puntos cada una de ellas. Las preguntas cortas pueden incluir la realización de esquemas.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): El examen consta de 30 preguntas de opción múltiple (5 opciones y una la más correcta) que vale hasta 5 puntos. Como las respuestas erróneas no descuentan puntos, se hará una corrección en el número de aciertos. También habrá dos preguntas cortas de 2,5 puntos cada una de ellas. Las preguntas cortas pueden incluir la realización de esquemas.</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: Para la evaluación de las prácticas, los alumnos completarán de forma obligatoria el Cuaderno de prácticas, que será corregido y puntuado por los profesores. La nota final es el promedio de la nota de cada práctica, que será de un máximo de 10 puntos. En cada una de ellas se valorará las respuestas del cuadernillo (máximo 6 puntos), las aportaciones personales (máximo 3 puntos) y la capacidad de síntesis, lenguaje científico, argumentación, etc. (máximo 1 punto). Evaluación de</p>

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA	8/10
				

	<p>las prácticas: 30 % de la calificación global.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No hay examen de la enseñanza práctica.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No hay examen de la enseñanza práctica.</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: Para la evaluación de las actividades dirigidas, los alumnos presentarán un trabajo por escrito y oralmente al resto de alumnos sobre un caso práctico y sobre un tema de actualidad. La nota final es el promedio de la nota de las dos actividades dirigidas, que será de un máximo de 10 puntos. En cada una de ellas se valorará la parte escrita (máximo 5 puntos), la parte oral (máximo de 3 puntos), la capacidad argumental (máximo 1 punto), y la fluidez oral, ideas, etc. (máximo un punto). Evaluación de las actividades dirigidas: 20 % de la calificación global.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No hay examen de la enseñanza dirigida.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No hay examen de la enseñanza dirigida.</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura</p> <p><i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: Cada actividad (1-4) se puntuará del 1 al 10 de forma independiente y el alumno debe tener una puntuación de 5 o más en las tres primeras actividades (1-3) para que se aplique la fórmula de proporciones. De lo contrario, se considerará suspenso. Aquellas/os alumnas/os que no superen la Evaluación en Enero, deberán realizar una segunda evaluación en Junio-Julio. Se guardará la nota de aquellas actividades que estén aprobadas (puntuación de 5 o más).</p> <p>2ª convocatoria: Cada actividad (1-4) se puntuará del 1 al 10 de forma independiente y el alumno debe tener una puntuación de 5 o más en las tres primeras actividades (1-3) para que se aplique la fórmula de proporciones. De lo contrario, se considerará suspenso. Aquellas/os alumnas/os que no superen la Evaluación en Enero, deberán realizar una segunda evaluación en Junio-Julio. Se guardará la nota de aquellas actividades que estén aprobadas (puntuación de 5 o más).</p>
<p>Material permitido</p> <p><i>Materials allowed</i></p>	<p>Se permite calculadora.</p> <p>No se permite apuntes, teléfonos móviles, tabletas, ordenadores, libros, y ningún material que pueda contener información sobre el temario examinado.</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.

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/ . Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.			
FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA 9/10
			

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"> • Mataix Verdú, José (Editor) (2009) “Nutrición y alimentación humana”, <i>Ergon, Madrid (2 Tomos)</i> • Ortega, Rosa María (Editora) (2007) “Nutrición en población femenina: desde la infancia a la edad avanzada”, <i>Ergon, Madrid</i> • Thompson, Lilian U. y Ward, Wendy E. (Editoras) (2008) “Optimizing Women’s Health Through Nutrition”, <i>Taylor & Francis - Boca Ratón, Estados Unidos</i> • Ernesto E. Villalba Supka (2008) “Alimentación antes, durante y después del embarazo”, http://www.portalesmedicos.com/publicaciones/articulos/1177/1/Alimentacion-antes-durante-y-despues-del-embarazo.html • Casanueva, Esther, Kaufer-Horwitz, Martha, Pérez-Lizaur, Ana Bertha y Arroyo, Pedro (Editores) (2009) “Nutriología Médica”, <i>Médica Panamericana, México (Tercera edición)</i> • González de Agüero Laborda, Rafael y Fabre González, Ernesto (1996) “Nutrición y dietética durante el embarazo”, <i>Masson, S.A. Barcelona</i>
--------	---

Se permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://portafirmas.upo.es/verificarfirma/>. Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Universidad Pablo de Olavide	FECHA	22/07/2019	
ID. FIRMA	firma.upo.es	ugJFK1kruNjawdkTk0NZsDJLYdAU3n8j	PÁGINA	10/10
				