

Guía docente / *Course Syllabus*

2019-20

1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	NUTRICIÓN HOSPITALARIA
Códigos <i>Code</i>	201048
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>	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 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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA	1/10
				

2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	Donaldo Segundo Arteta Arteta
Departamento <i>Department</i>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Anatomía y Embriología Humana
Categoría <i>Category</i>	Profesor Contratado Doctor
Número de despacho <i>Office number</i>	22.4.02
Teléfono <i>Phone</i>	954977552
Página web <i>Webpage</i>	https://www.upo.es/profesorado/dsartart
Correo electrónico <i>E-mail</i>	dsartart@upo.es

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

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	Ver aportaciones al plan formativo de esta asignatura optativa del segundo semestre del tercer año de la titulación de Nutrición Humana y Dietética.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	<ol style="list-style-type: none">1.- Orientar, comprender y organizar un plan de las actividades a desarrollar en un Servicio de Nutrición Hospitalaria, reconociendo la importancia del equipo interdisciplinario, al igual que sus funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigativas.2.- Aplicar los conocimientos recibidos en sus asignaturas troncales en la valoración, diagnóstico nutricional y pautas de actuación para un paciente ingresado en un centro hospitalario, independientemente de su sexo, edad o padecimiento.3.- Comprender como la patología nutricional acompaña a diversas enfermedades de pacientes hospitalizados, y como intentar revertir sus efectos a lo largo del proceso terapéutico.4.- Conocer y programar una consulta de Nutrición Hospitalaria, para pacientes que requieran asistencia prequirúrgica, pacientes ostomizados o con Nutrición Parenteral Ambulatoria.5.- Analizar el apoyo nutricional que requieren pacientes especiales como el huesped inmunocomprometido, o con necesidades fisiopatológicas específicas.6.- Ejecutar mediciones y valoraciones anatómicas y antropométricas básicas para, conociendo la normalidad, poder detectar y/o entender en su futuro ejercicio profesional, las posibles alteraciones nutricionales que padecen los enfermos.7.- Ampliar su vocabulario, utilizando el lenguaje técnico-científico correspondiente en forma apropiada, como vehículo específico de comunicación con otros profesionales de las demás ramas de las Ciencias de la Salud.8.- Actualizar su formación a partir de las principales fuentes de información, de manera que pueda optar a los aspectos docentes que le permita formar a personal hospitalario relacionado con su

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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA	2/10



	<p>área de conocimiento, o participar en proyectos de investigación en los centros sanitarios.</p>
<p>Prerrequisitos <i>Prerequisites</i></p>	<p>El alumnado deberá estudiar no solo por las notas de clase, sino por la bibliografía recomendada, incluyendo la existente en la Biblioteca de la UPO, y los enlaces que se brindan por internet. Es recomendable un nivel básico de inglés por lo menos a nivel de lectura, para la presentación de las tareas y/o trabajos que se programen. Se solicita estar al día con todas las actividades desarrolladas dentro de la asignatura en el Aula Virtual, por lo que los plazos de las mismas son inobjtables.</p> <p>Es obligatoria la asistencia tanto a las clases teóricas, como prácticas y de desarrollo. El trabajo en equipos reducidos (3-5 alumnos) es un buen método de intercambiar información</p>
<p>Recomendaciones <i>Recommendations</i></p>	<p>Descritas en punto anterior</p>
<p>Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i></p>	<p>La asignatura de Nutrición Hospitalaria, es una de las ocho asignaturas optativas del Módulo Ciencias de la Nutrición y de la Salud, que ayudan a complementar las ocho asignaturas obligatorias que se dan a lo largo del segundo y tercer año de grado; y comprenden todo lo relacionado con los nutrientes: funciones, utilización metabólica, necesidades y requerimientos a lo largo de la vida. Diseño de dietas en estados de salud y enfermedad. Fisiopatología nutricional. Evaluación del estado nutricional. Realización de la historia dietética. Tratamiento dietético-nutricional. Nutrición Hospitalaria enteral y parenteral. Interacciones fármaco-nutrientes. Aplicación de la informática en el diseño de la dietas. Legislación y deontología en la práctica dietética. De esta forma se completa el módulo 4 del Grado de Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>1.- Papel que juega este curso en el bloque: La asignatura se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética, y su conocimiento es esencial para la comprensión y aplicación de las asignaturas vistas en sus bases teóricas y prácticas obligatorias, y de los procesos vitales del ser humano enfermo y de su atención en el medio hospitalario, aspecto clave de este Grado en uno de sus perfiles profesionales. Asimismo, el conocimiento de la Nutrición Hospitalaria, se diversifica tanto a la atención durante las diversas etapas de la vida, como las diferentes patologías que pueden requerir un apoyo nutricional específico.</p> <p>2.- Interés del curso para la docencia La asignatura de Nutrición Hospitalaria es base fundamental para el ejercicio profesional del docente, pues además de la aplicación de conocimientos asistenciales, conlleva conocimientos de gestión, docencia e investigación aplicados al campo del paciente, por lo que aporta líneas que complementan a todas aquellas asignaturas encaminadas a que el alumno pueda comprender y desarrollar los planes de atención nutricional de los enfermos.</p> <p>3.- Importancia de la asignatura en planes docentes de otras Universidades Esta asignatura o su equivalente conceptual están recogidos en la totalidad de los Planes de Grado en Nutrición Humana y Dietética (GNHD) reconocidos hasta ahora por la ANECA (www.aneca.es), según consta en el Libro Blanco de la Titulación</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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA	3/10
				

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>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 <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>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>CG16 - Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>CG17 - Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.</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</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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA	4/10
				

<i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i>	
Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i>	CE30 - La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.
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>Cognitivas (Saber) (CEC): Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos sobre las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo, necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. La integración de las funciones metabólicas. De manera específica se espera que el alumno sea capaz de:</p> <p>CEC1. Capacidad para analizar el ser humano como un todo biológico, que le permita valorar el estado nutricional, la biodisponibilidad de los nutrientes en caso de enfermedad, las técnicas analíticas y de investigación en nutrición clínica utilizando los términos correctos con propiedad y eficacia.</p> <p>CEC2. Capacidad para utilizar los medios a su alcance para entender la fisiopatología y la patología nutricional, tanto a las enfermedades relacionadas con la alimentación, como el efecto de la enfermedad sobre el estado nutricional, y los métodos para revertir estos procesos..</p> <p>CEC3. Capacidad para utilizar en la vida profesional los fundamentos del diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención hospitalaria, sobretodo lo relacionado con la nutrición oral, enteral y parenteral.</p> <p>CEC4. Capacidad para aplicar los conocimientos farmacológicos y la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.</p> <p>CEC5. Capacidad para buscar y utilizar la literatura científica y técnica en Nutrición Hospitalaria adquiriendo la capacidad de percibir los avances y los posibles desarrollos futuros.</p> <p>Procedimentales/Instrumentales (Saber hacer)(CEP): Los dicentes del GNHD deberan saber hacer:</p> <p>CEP1. Mediciones y valoraciones antropométricas básicas.</p> <p>CEP2. Interpretar imágenes radiológicas relacionadas con su ejercicio profesional</p> <p>CEP3. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.</p> <p>CEP4. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición del paciente hospitalizado.</p> <p>CEP5. Calcular y establecer una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la fármaco-terapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.</p> <p>CEP6. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas y realizar su seguimiento.</p> <p>CEP7. Desarrollar la planificación de menús para colectivos hospitalarios: participar en la gestión del servicio de alimentación (pacientes, empleados, familiares, etc.).</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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA	5/10
				

CEP8. Gestionar la seguridad alimentaria en el medio hospitalario (aspectos higiénicos y nutricionales). Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.

CEP9. 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.

CEP10. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.

CEP11. 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.

CEP12. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes. Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.

CEP13. Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.

CEP14. Participar en equipos multidisciplinares hospitalarios en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

Actitudinales (Ser) (CEA):

CEA1. El alumnado deberá ser colaborador y trabajador en equipo en las prácticas de la asignatura.

CEA2. Iniciativa y creatividad a través de actividades del aula virtual.

CEA3. Ser un profesional competente, con actitud constante de superación y formación continua.

CEA4. Saber guardar el secreto profesional.

CEA5. Trabajar con responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional.

CEA6. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores.

CEA7. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/usuario/familiar.

CEA8. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir.

CEA9. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas.

CEA10. Apreciación de la diversidad y multiculturalidad.

CEA11. Ser capacidad de diseñar y gestionar proyectos.

CEA12. Tener compromiso ético.

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

TEMA 1	UNIDADES DE SOPORTE NUTRICIONAL
TEMA 2	EVALUACIÓN NUTRICIONAL DEL PACIENTE HOSPITALIZADO
TEMA 3	LA DESNUTRICIÓN O MALNUTRICIÓN HOSPITALARIA Y EL NUEVO CONCEPTO D.R.E.
TEMA 4	GESTIÓN DE MENÚS EN LOS HOSPITALES
TEMA 5	SOPORTE NUTRICIONAL ARTIFICIAL
TEMA 6	DISEÑO DE DIETAS EN PATOLOGÍAS QUE REQUIEREN HOSPITALIZACIÓN

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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA 6/10



6. Metodología y recursos / Methodology and Resources

Metodología general <i>Methodology</i>	Esta optativa por su modelo de asignatura, tiene componentes teórico, práctico y de actividades dirigidas que se describen a continuación.
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	1.- Enseñanzas básicas: Metodología: Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a los temas. Recursos: Los audiovisuales provistos por la Universidad. Aula Virtual. Competencias: CT1, CT2, CT3, CT7, CM1, CM2, CEC1, CEC2, CEC3
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	2.- Enseñanzas prácticas y de desarrollo: Metodología: Las prácticas se han diseñado sobre la base del aprendizaje cooperativo y el aprendizaje basado en problemas. El primero aprovecha los recursos creados por alumnos y profesores para construir nuevo conocimiento además de estimular competencias como la delimitación de roles y la integración de información. El segundo fomenta el uso del pensamiento conceptual, crítico, positivo, emocional y creativo. Recursos: El material didáctico se basará en literatura científica especializada y en casos clínicos reales. Tanto el profesor como los alumnos harán uso de las herramientas disponibles en internet y en el aula virtual. Competencias: CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CM1, CM2, CM4, CEC1, CEC2, CEC3, CEP1, CEP2, CEA1, CEA2, CEA3
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	3.1. Vídeos relacionados con las materias más relevantes de la asignatura 3.2. Trabajos, individuales y/o en equipo, de análisis de partes de la asignatura encomendados por el profesor encargado a través del Aula Virtual. 3.3. Estudio personal. 3.4. Actividades dirigidas en grupos de hasta 5 alumnos para presentar en Seminarios sobre temas específicos de la asignatura. 3.5. Está pendiente confirmar una visita al Servicio de Soporte Nutricional del Hospital de Valme, durante el mes de mayo de 2019. Competencias: CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CM1, CM2, CM4, CEC1, CEC2, CEC3, CEA1, CEA2, CEA3, CEA4.

7. Criterios generales de evaluación / Assessment

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	El 30% de la calificación procede de la evaluación continua. El 70% de la calificación procede del examen o prueba final. La calificación final del alumnado será el resultado de los siguientes métodos de evaluación continua: 1.- Examen escrito teórico-práctico. Una prueba en el mes de Junio, en la que se evaluará todas las enseñanzas básicas de la asignatura. Aquellas/os Sras/es alumnas/os que no la hubieran superado irán a otra prueba de recuperación de toda la asignatura en el mes de Julio. Se evaluarán las siguientes competencias: CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4
---	---

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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA	7/10



2.- Evaluación del portafolio de prácticas de elaboración obligatoria, como resultado del trabajo realizado durante las Enseñanzas prácticas y de desarrollo. Se evaluarán las siguientes competencias. CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4, CEP, CEA

3.- Evaluación de la asistencia y participación activa durante las actividades presenciales. Se evaluarán las siguientes competencias. CT2, CT3, CT4, CT6, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4, CEP, CEA

4.- Evaluación del trabajo personal del alumno:

4.1. - Trabajos de análisis de temas de la asignatura. Se evaluarán las siguientes competencias: CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

4.2.- Aportaciones a los foros y realización de tareas del Aula Virtual de la asignatura. Se evaluarán las siguientes competencias: CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

4.3.- Asistencia a tutorías, ya sean presenciales o virtuales a través del Aula Virtual. Se evaluarán las siguientes competencias: CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

Para aprobar la asignatura es necesario e imprescindible:

1º.- Haber obtenido en el examen escrito una puntuación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

2º.- Entregar el Portafolio de prácticas y obtener una puntuación igual o superior a 4 puntos. Su no entrega implicará la no superación de la asignatura. Los Portafolios no podrán ser evaluados nada más que en el plazo establecido. No se realizarán reevaluaciones, ni se admitirán otros portafolios de recuperación.

3º.- Haber asistido a todas las prácticas, aquellas faltas que hayan sido justificadas con documento oficial acreditativo de la ausencia no computan como falta. Haber faltado 3 o más veces excluye la posibilidad de superar este apartado, siendo evaluado este apartado con 0 puntos en la evaluación práctica final. Si la calificación final no alcanza el 5, el alumno deberá realizar en la recuperación final un examen de los contenidos de las prácticas impartidas durante todo el curso (Prueba oral, o de cualquier otro tipo a discreción del Área de Anatomía y Embriología Humanas).

Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación)
Second session (to re-sit the exam)

Aquellas/os alumnas/os que no superen la “1ª evaluación” deberán realizar una:

“2ª evaluación” en el mes de Junio-Julio. En esta el alumnado será evaluado mediante una prueba que contemplará todas las competencias y habilidades recogidas en esta guía. Por tanto tal prueba podrá realizarse de forma escrita, oral, o de ambas formas a criterio del profesorado de la asignatura (Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, aprobada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 27 de mayo de 2014). SE INFORMA: Que los alumnos que se presenten a una 2ª convocatoria o siguientes deben tener la opción de obtener el 100% de la calificación, bien porque se consideran en la misma actividades realizadas durante el curso regular, bien porque se diseñan nuevas pruebas de evaluación que las contempla, según el artículo 8.2 de dicha normativa, y en especial al apartado 8.2.d. debido a la experimentalidad que tiene esta asignatura.

Nota: Según el Artículo 18 de la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado anteriormente citada: “18.2.- En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquél obtenido a través de Internet, sin indicación expresa de su procedencia y, si es el caso, permiso de su autor,

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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA 8/10
			

	<p>podrá ser considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en sanción académica.</p> <p>18.3.- Corresponderá a la Dirección del Departamento responsable de la asignatura, oídos el profesorado responsable de la misma, los estudiantes afectados y cualquier otra instancia académica requerida por la Dirección del Departamento, decidir sobre la posibilidad de solicitar la apertura del correspondiente expediente sancionador”.</p> <p>Sólo se conservará nota parcial obtenida y aprobada en el proceso de evaluación continua, a solicitud del alumnado en plazo según normativa y dentro del mismo año académico.</p>
<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>Descrito en punto anterior sobre prueba final única. Para esta convocatoria no se guardan notas de evaluación continua obtenidas y aprobadas en ningún curso anterior.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Descrito en punto anterior Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Descrito en punto anterior Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Descrito en punto anterior</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Descrito en punto anterior Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Descrito en punto anterior Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Descrito en punto anterior</p>
<p>Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD) <i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Descrito en punto anterior Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Descrito en punto anterior Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Descrito en punto anterior</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura <i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: 5 y concepto aprobado 2ª convocatoria: 5 y concepto aprobado</p>
<p>Material permitido <i>Materials allowed</i></p>	<p>DNI, bolígrafo, pañuelos desechables (invierno) y gafas</p>
<p>Identificación en los exámenes <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 <i>Additional remarks</i></p>	<p>No están permitidos teléfonos móviles, pinganillos en los oídos, todo tipo 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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA	9/10
				

"chuletas". El alumnado con cabello largo, debe traerlo recogido y que se le vean las orejas durante las pruebas de examen.

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">• BOWLING T. (2006) “Apoyo nutricional para niños y adultos”, <i>Ed. McGraw-Hill-Interamericana</i>• CUERVO ZAPATEL M, MUÑOZ HORNILLOS M, ASTIASARÁN ANCHÍA J, y cols (2004) “Alimentación Hospitalaria. 2 volúmenes + CD”, <i>Editorial Díaz de Santos</i>• GIL HERNÁNDEZ A. (2017) “Tratado de Nutrición. 5 tomos.”, <i>Editorial Médica Panamericana</i>• GONZALEZ CABALLERO M (2010) “Dieta Hospitalaria”, <i>Editorial Formación Alcalá</i>• GOTTSCHLICH M, MATARESE L. (2004) “Nutrición Clínica Práctica”, <i>Elsevier</i>• RODOTA & CASTRO (2012) “Nutrición Clínica y Dietoterapia”, <i>Editorial Médica Panamericana</i>• SALAS- SALVADO J. (2014) “Nutrición y dietética clínica”, <i>Elsevier-Masson</i>• UGARTE UBIERGO, S. (2017) “Fundamentos de Terapia Nutricional en Pacientes Críticos –FTNCC”, <i>Distribuna</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	ugJFK1kruNggK2kF1fmIqTJLYdAU3n8j	PÁGINA 10/10

