



1. DATOS GENERALES

Asignatura: DIETOTERAPIA Y NUTRACEÚTICOS	Código: 14345
Tipología: OPTATIVA	Créditos ECTS: 4.5
Grado: 376 - GRADO EN FARMACIA	Curso académico: 2020-21
Centro: 14 - FACULTAD DE FARMACIA	Grupo(s): 10
Curso: 5	Duración: Primer cuatrimestre
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua: Inglés
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: LUCIA ISABEL CASTRO VAZQUEZ - Grupo(s): 10				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Facultad de Farmacia/3ª planta. Despacho 3.4.	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	967599200/8239	luciaisabel.castro@uclm.es	martes y miércoles de 16:00-19:00 h
Profesor: MARIA ROSA LOPEZ-TORRES HIDALGO - Grupo(s): 10				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
	CIENCIAS MÉDICAS		mrosa.lopeztorres@uclm.es	pedir cita previa

2. REQUISITOS PREVIOS

Los contenidos y/o apartados concretos de esta guía podrán ser objeto de modificaciones si la situación sociosanitaria debida a la pandemia lo exige. En cualquier caso los estudiantes serán advertidas de dichos cambios a través de campus virtual. En el momento de publicación de la guía e se están considerando todas las posibilidades de docencia (presencial, semipresencial y/u on line) que se llevarán a efecto en función de la evolución de la situación sanitaria.

No se establecen requisitos previos para cursar esta materia, si bien se recomienda, para que el alumno tenga ciertas garantías de éxito, tener conocimientos de:

- Nutrición y Bromatología
- Bioquímica
- Fisiología
- Atención Farmacéutica y Técnicas de Comunicación

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La idoneidad de esta asignatura en el plan de estudios radica en que otorga al alumno los suficientes conocimientos en dietoterapia y nutrición como para ofrecer un asesoramiento completo en esta materia desde la oficina de farmacia, desde la farmacia hospitalaria, o en diversas empresas relacionadas con la salud y/o la industria farmacéutica.

La asignatura *Dietoterapia y Nutraceúticos*, va a completar la formación de los alumnos en la rama del conocimiento correspondiente a la nutrición humana la cual ofrece importantes expectativas profesionales para el ejercicio de la profesión. Actualmente existen evidencias clínicas de la influencia que ejerce la dietoterapia, la nutrición, los alimentos funcionales y los nutraceúticos en la prevención y tratamiento de enfermedades. Este interés exige la preparación de los profesionales farmacéuticos en esta materia para ofrecer una Atención Farmacéutica multidisciplinar desde cualquier ámbito que le requiera su profesión.

Desde esta perspectiva, la aptitud de la asignatura *Dietoterapia y Nutraceúticos* en el plan de estudios del grado de Farmacia radica en proporcionar al estudiante una efectiva formación en: I) alimentación infantil, II) dietoterapia aplicada a las patologías más comunes, III) interacción entre fármaco-alimento, IV) conocimiento de los tratamientos enterales aplicados al tratamiento de patologías relacionadas con la alteración del metabolismo de los nutrientes, V) así como en aportar un extenso conocimiento acerca de los complementos dietéticos y nutraceúticos dispensados en oficina de farmacia, y su aplicación en el ámbito de la salud.

Una profunda formación en el tratamiento farmacológico de una patología, soportado en el oportuno conocimiento dietoterápico, nutricional, nutraceútico, bioquímico, y apoyado en el conocimiento de la interacción fármaco-nutriente, hace de los farmacéuticos unos profesionales más competitivos en el ámbito de salud y de la atención farmacéutica. Por ese motivo, la formación que proporciona la asignatura de *Dietoterapia y Nutraceúticos*, tanto desde una perspectiva teórica como práctica, capacita al farmacéutico para prestar con pulcritud y criterio consejo dietético-terapéutico en el ejercicio de su profesión contribuyendo a la mejora de la calidad de vida de los pacientes y usuarios a los que dirigen su intervención así como a la sostenibilidad de las oficinas de farmacia.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
B01	Dominio de una segunda lengua extranjera en el nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencias para las Lenguas.
B02	Conocimientos de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
B03	Una correcta comunicación oral y escrita.
B04	Compromiso ético y deontología profesional.
B05	Capacidad de desarrollo de aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores.

ELF01	Conocer los Fundamentos de la salud pública e intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad en los ámbitos individual y colectivo y contribuir a la educación sanitaria, reconociendo los determinantes de salud en la población tanto los genéticos como los dependientes del sexo y estilo de vida, demográficos ambientales, sociales, económicos, psicológicos y culturales.
ELF04	Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias (Incluyendo bases de datos con el uso de ordenador).
ELF08	Conocer las técnicas de comunicación oral y escrita adquiriendo habilidades que permitan informar a los usuarios de los establecimientos farmacéuticos en términos inteligibles y adecuados a los diversos niveles culturales y entornos sociales.
EM05	Conocer y comprender las técnicas utilizadas en el diseño y evaluación de los ensayos preclínicos y clínicos.
EM08	Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.
EM09	Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
EM22	Interacciones de los fármacos entre sí o con otras sustancias. Prevención y tratamiento.
G01	Identificar, diseñar, obtener, analizar, controlar y producir fármacos y medicamentos, así como otros productos y materias primas de interés sanitario de uso humano o veterinario.
G02	Evaluar los efectos terapéuticos y tóxicos de sustancias con actividad farmacológica.
G03	Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de la legislación, fuentes de información, bibliografía, elaboración de protocolos y demás aspectos que se consideran necesarios para el diseño y evaluación crítica de ensayos preclínicos y clínicos.
G04	Diseñar, preparar, suministrar y dispensar medicamentos y otros productos de interés sanitario.
G05	Prestar Consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.
G06	Promover el uso racional de los medicamentos y productos sanitarios, así como adquirir conocimientos básicos en gestión clínica, economía de la salud y uso eficiente de los recursos sanitarios.
G07	Identificar, evaluar y valorar los problemas relacionados con fármacos y medicamentos, así como participar en actividades de farmacovigilancia.
G08	Llevar a cabo las actividades de farmacia clínica y social, siguiendo el ciclo de atención farmacéutica.
G09	Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.
G10	Diseñar, aplicar y evaluar reactivos, métodos y técnicas analíticas clínicas, conociendo los fundamentos básicos de los análisis clínicos y las características y contenidos de los dictámenes de diagnóstico de laboratorio.
G12	Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
G13	Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto oral como escrita, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración con equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.
G14	Conocer los principios éticos y deontológicos según las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que rigen el ejercicio profesional, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto social en transformación.
G15	Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica.
T01	Capacidad de razonamiento crítico basado en la aplicación del método científico
T02	Capacidad para gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet.
T03	Manejo de software básico y específico para el tratamiento de la información y de los resultados experimentales.
T04	Motivación por la calidad, la seguridad laboral y sensibilización hacia temas medioambientales, con conocimiento de los sistemas reconocidos a nivel internacional para la correcta gestión de estos aspectos.
T05	Capacidad de organización, planificación y ejecución.
T06	Capacidad para abordar la toma de decisiones y dirección de recursos humanos.
T07	Capacidad para trabajar en equipo y, en su caso, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.
T08	Desarrollar las habilidades para las relaciones interpersonales y la capacidad para desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Aplicar conocimientos en alimentación comunitaria, nutrición humanada, dietética y antropometría para desarrollar funciones de educador sanitario e intervenir en actividades de detección precoz e intervención dietética en casos de obesidad y malnutrición.

Poseer conocimientos para aconsejar, diseñar y preparar la alimentación enteral y parenteral aplicada al tratamiento de trastornos del metabolismo de macronutrientes y a otras patologías susceptibles de recibir soporte dietético-farmacológico.

Obtener aptitud para ajustar y/o reconducir una terapia dietética en función de la interacción entre fármaco-alimentos con la finalidad de potenciar el efecto terapéutico del tratamiento.

Adquirir capacitación para diseñar una eficiente intervención dietético-terapéutica en las patologías de mayor incidencia poblacional, apoyada en la utilización de alimentos con nutrientes bioactivos, suplementos nutricionales, y nutraceúticos con actividad farmacológica, que repercuta en la mejora de la calidad de vida de pacientes enfermos.

Adquirir capacitación para prestar un adecuado asesoramiento dietético-terapéutico referente a las características nutricionales y funcionalidad de nuevos ingredientes de alimentos infantiles dispensados en oficina de farmacia para lactantes sanos y con patologías.

Adquirir conocimientos necesarios para prestar atención especializada en el ámbito de la dietoterapia, nutrición, y suplementos dietéticos a colectivos de población sana con el objetivo de promover la salud y calidad de vida. (

Se obtendrá capacitación para determinar las necesidades energéticas y nutricionales de diversos colectivos de población sana y de pacientes con patologías concretas así como de establecer criterios de atención nutricional.

Resultados adicionales

Se obtendrá capacitación para determinar las necesidades energéticas y nutricionales de diversos colectivos de población sana y de pacientes con patologías concretas, así como de establecer criterios de atención nutricional.

Adquirir conocimientos necesarios para prestar atención especializada en el ámbito de la dietoterapia, nutrición, y suplementos dietéticos a colectivos de población sana con el objetivo de promover la salud y calidad de vida.

Adquirir capacitación para prestar un adecuado asesoramiento dietético-terapéutico referente a las características nutricionales y funcionalidad de nuevos ingredientes de alimentos infantiles dispensados en oficina de farmacia para lactantes sanos y con patologías.

Adquirir capacitación para diseñar una eficiente intervención dietético-terapéutica en las patologías de mayor incidencia poblacional, apoyada en la utilización de alimentos con nutrientes bioactivos, suplementos nutricionales, y nutraceúticos con actividad farmacológica, que repercute en la mejora de la calidad de vida de pacientes enfermos.

Obtener aptitud para ajustar y/o reconducir una terapia dietética en función de la interacción entre fármaco-alimentos con la finalidad de potenciar el efecto terapéutico del tratamiento.

Poseer conocimientos para aconsejar, diseñar y preparar la alimentación enteral y parenteral aplicada al tratamiento de trastornos del metabolismo de macronutrientes y a otras patologías susceptibles de recibir soporte dietético-farmacológico.

Aplicar conocimientos en alimentación comunitaria, nutrición humanada, dietética y antropometría para desarrollar funciones de educador sanitario e intervenir en actividades detección precoz e intervención dietética en casos de obesidad y malnutrición.

6. TEMARIO

Tema 1: Necesidades energéticas y requerimientos nutricionales en el primer año de vida. Lactancia artificial. Fórmulas infantiles en la alimentación del lactante. Composición y características.

Tema 2: Ingredientes Funcionales en alimentación infantil

Tema 3: Situaciones patológicas en lactantes relacionadas con procesos de digestión-absorción y con intolerancias e hipersensibilidad a algunos componentes de las fórmulas infantiles. Leches de fórmula para necesidades especiales: Composición Nutricional y Características.

Tema 4: Nutrición de recién nacidos de bajo peso (RNBP).

Tema 5: Alimentación complementaria o beikost

Tema 6: Modificaciones dietéticas y dietas especiales

Tema 7: Nutrición y enfermedad renal

Tema 8: Nutrición y Disfagia

Tema 9: Trastornos del comportamiento alimentario

Tema 10: Nutrición y enfermedad cardiovascular

Tema 11: Nutrición y cáncer

Tema 12: Nutrición y diabetes

Tema 13: Nutrición y osteoporosis

Tema 14: Nutrición y enfermedad pulmonar

Tema 15: Interacciones alimento-medicamento y medicamento-alimento

Tema 16: Desnutrición hospitalaria

Tema 17: Patologías susceptibles de recibir tratamiento dietoterápico

Tema 18: Productos dietéticos financiados

Tema 19: Alimentos funcionales y nutrientes bioactivos

Tema 20: Prebióticos y Probióticos

Tema 21: Nutraceúticos

Tema 22: Requerimientos nutricionales para la alimentación parenteral

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Todas las actividades formativas serán recuperables, es decir, debe existir una prueba de evaluación alternativa que permita valorar de nuevo la adquisición de las mismas competencias en la convocatoria ordinaria, extraordinaria y especial de finalización. Si excepcionalmente, la evaluación de alguna de las actividades formativas no pudiera ser recuperable, deberá especificarse en la descripción.

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	B01 B02 B03 B04 B05 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	1.2	30	S	N	Se expondrán los aspectos fundamentales del temario. Se proveerá al alumno de material didáctico necesario para seguir la asignatura, utilizando herramientas TIC. Se plantearán ejemplos que permitan comprender los conceptos adquiridos (actividad evaluable).
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	B01 B02 B03 B04 B05 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	0.24	6	S	N	La participación activa del estudiante mediante el trabajo cooperativo, resolución, confección y defensa de los casos que se propondrán a lo largo del curso, así como la actitud en clase se tendrán en cuenta en la valoración final de la asignatura una vez que se haya superado la misma.
Prácticas en aulas de ordenadores [PRESENCIAL]	Prácticas	B01 B02 B03 B04 B05 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	0.18	4.5	S	S	El alumno aplicará los conceptos teóricos para resolver casos reales en población con diferentes estados de salud y enfermedad a los que deberá dar solución dietético-terapéutica
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]	Foros virtuales	B01 B02 B03 B04 B05 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	0.24	6	S	N	Uso de herramientas de aprendizaje virtual de la UCLM
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	B01 B02 B03 B04 B05 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G12 G13 G14 G15 T01 T02	0.2	5	S	N	El profesor pedirá a los alumnos durante el curso la realización de un máximo de dos trabajos individuales

		T03 T04 T05 T06 T07 T08					(desarrollo de un tema).
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Pruebas de evaluación	B01 B02 B03 B04 B05 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	2.28	57	S	N	Estudio, preparación de clases, elaboración resultados de clases prácticas, manejo de datos. El estudiante podrá solicitar tutorías personalizadas sobre contenidos de la asignatura concertando la entrevista previamente con el profesor a través del correo electrónico y preferiblemente en los horarios señalados.
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	B01 B02 B03 B04 B05 EM22 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G09 G10 G12 G13 G14 G15 T01 T02 T03 T04 T05 T06 T07 T08	0.16	4	S	N	Fechas reservadas en el calendario académico.
Total:			4.5	112.5			
Créditos totales de trabajo presencial: 1.78			Horas totales de trabajo presencial: 44.5				
Créditos totales de trabajo autónomo: 2.72			Horas totales de trabajo autónomo: 68				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	No-Obligatorio, aunque se recomienda a los alumnos asistir a las actividades de este módulo
Práctico	20.00%	20.00%	Las prácticas-talleres son actividades obligatorias En el caso de que el alumno no apruebe el bloque práctico en convocatoria ordinaria, tendrá otra oportunidad en la prueba final de la convocatoria extraordinaria para superar la asignatura. Una vez superado el bloque práctico la calificación obtenida se conservará durante los dos cursos académicos siguientes. Para superar la asignatura el alumno deberá haber superado el bloque de contenidos prácticos.
Prueba final	70.00%	80.00%	Se evaluarán los conocimientos teóricos y la aplicación de los mismos a la resolución de casos prácticos
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 6 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 13.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

EVALUACIÓN MÓDULO TEÓRICO 70% de la calificación final.

Constará de 2 PRUEBAS DE PROGRESO (evaluación continua) y/o una PRUEBA FINAL que podrá incluir conceptos teóricos, casos prácticos y problemas, en forma de test y preguntas de extensión media-corta. El estudiante debe saber que para considerar la parte teórica superada la calificación media de las dos pruebas de progreso debe ser igual o superior a 5. En caso contrario el estudiante podrá realizar la prueba final (convocatoria ordinaria y extraordinaria).

EVALUACIÓN MÓDULO PRÁCTICO-TALLERES. 20% de la calificación final.

La asistencia a prácticas-talleres es OBLIGATORIA. Estarán organizadas en sesiones de 1.5 horas/cada una, distribuidas a lo largo del periodo lectivo. Se evaluará mediante la presentación de un cuaderno de ejercicios y un examen de conocimientos. Para superar el módulo práctico deberá obtenerse una calificación de al menos el 50% de los conocimientos exigidos. En el caso de que el alumno no apruebe el bloque práctico en convocatoria ordinaria, tendrá otra oportunidad en la prueba final de la convocatoria extraordinaria para superar la asignatura. La calificación se conservará durante los dos cursos académicos siguientes.

Para superar la asignatura el alumno deberá haber superado el bloque de contenidos prácticos.

EVALUACIÓN MÓDULO DE ACTIVIDADES. 10% de la calificación final.

Su evaluación será en el aula mediante la realización de actividades-seminarios propuestas por el profesor. Tienen un carácter NO- OBLIGATORIO. Si un alumno no pudiera realizar alguna de las actividades evaluables del bloque de actividades de forma presencial, por motivos justificados, podrá solicitar al profesor la realización de otra actividad no presencial, de la que serán evaluados, para alcanzar las competencias.

Se superará la asignatura cuando se haya adquirido un 50% de los conocimientos en la calificación global, y se hayan superado previamente el 50% de los conocimientos en el módulo teórico y el 50% de los conocimientos en el módulo práctico.

Los contenidos y/o apartados concretos de esta guía podrán ser objeto de modificaciones si la situación sociosanitaria debida a la pandemia lo exige. En cualquier caso los estudiantes serán advertidos de dichos cambios a través de campus virtual. En el momento de publicación de la guía E se están considerando todas las posibilidades de docencia (presencial, semipresencial y/u on line) que se llevarán a efecto en función de la evolución de la situación sanitaria.

Evaluación no continua:

EVALUACION MÓDULO TEORICO: prueba final con un peso del 80%

Podrá incluir conceptos teóricos, casos prácticos, problemas, etc. Se requiere la obtención de 5 puntos sobre 10 para alcanzar el aprobado

EVALUACIÓN MODULO PRÁCTICO-TALLERES. 20% de la calificación final.

La asistencia a prácticas-talleres es OBLIGATORIA. Estarán organizadas en sesiones de 1.5 horas/cada una, distribuidas a lo largo del periodo lectivo. Se evaluará mediante la presentación de un cuaderno de ejercicios y un examen de conocimientos. Para superar el módulo práctico deberá obtenerse una calificación de al menos el 50% de los conocimientos exigidos. En el caso de que el alumno no apruebe el bloque práctico en convocatoria ordinaria, tendrá otra oportunidad en la prueba final de la convocatoria extraordinaria para superar la asignatura. La calificación se conservará durante los dos cursos académicos siguientes.

Para superar la asignatura el alumno deberá haber superado el bloque de contenidos prácticos.

Se superará la asignatura cuando se haya adquirido un 50% de los conocimientos en la calificación global, y se hayan superado previamente el 50% de los conocimientos en el módulo teórico y el 50% de los conocimientos en el módulo práctico.

Los contenidos y/o apartados concretos de esta guía podrán ser objeto de modificaciones si la situación sociosanitaria debida a la pandemia lo exige. En cualquier caso los estudiantes serán advertidas de dichos cambios a través de campus virtual. En el momento de publicación de la guía E se están considerando todas las posibilidades de docencia (presencial, semipresencial y/u on line) que se llevarán a efecto en función de la evolución de la situación sanitaria.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

En caso de NO superar la prueba final en convocatoria ordinaria, el alumno podría presentarse a la prueba final en convocatoria extraordinaria

EVALUACIÓN CONTINUA

evaluación módulo teórico 70% de la calificación final.

evaluación módulo práctico-talleres. 20% de la calificación final.

evaluación módulo de actividades. 10% de la calificación final.

EVALUACION NO-CONTINUA

evaluación módulo teórico 80% de la calificación final.

evaluación módulo práctico-talleres. 20% de la calificación final.

Los contenidos y/o apartados concretos de esta guía podrán ser objeto de modificaciones si la situación sociosanitaria debida a la pandemia lo exige.

En cualquier caso los estudiantes serán advertidas de dichos cambios a través de campus virtual.

En el momento de publicación de la guía e se están considerando todas las posibilidades de docencia (presencial, semipresencial y/u on line) que se llevarán a efecto en función de la evolución de la situación sanitaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Podrán acceder a esta convocatoria solamente los alumnos que cumplan los requisitos expuestos en el Reglamento de Evaluación del Estudiante de la Universidad de Castilla-La Mancha, serán evaluados de acuerdo con los criterios aplicados en la convocatoria extraordinaria

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	30
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	6
Prácticas en aulas de ordenadores [PRESENCIAL][Prácticas]	4.5
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Foros virtuales]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Pruebas de evaluación]	57
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	4
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	30
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	6
Prácticas en aulas de ordenadores [PRESENCIAL][Prácticas]	4.5
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Foros virtuales]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Pruebas de evaluación]	57
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	4
Total horas: 112.5	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Aluko, Rotimi E.	Funcional foods and nutraceuticals	Springer		978-1-4614-3479-5	2010	
Jose Mataix Verdu	Nutricion y Alimentacion	Oceano/ergon		978-84-95199-85-0	2009	
Kathleen Mahan, S. Escott-Stump	Krause dietoterapia	Elsevier		978-84-458-1910-4	2009	
Livia Machado de Ponte	Nutricion pediátrica	Panamericana			2009	
Robert E.C. Wildman	Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods	Hardback		9780849364099	2006	