

**Nutrición Básica**

<b>Número total de créditos ECTS</b>	6	
<b>Tipología</b>	Básica	
<b>Organización temporal</b>	Curso 1; Semestre 2	
<b>Modalidad</b>	Presencial y Virtual	
<b>Idioma</b>	Castellano	
<b>Contenidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutrientes esenciales y sus funciones.</li> <li>Fuentes alimentarias de macronutrientes y micronutrientes.</li> <li>Recomendaciones dietéticas para una alimentación equilibrada.</li> <li>Consecuencias de deficiencias y excesos nutricionales.</li> <li>Diseño de planes de alimentación saludables.</li> <li>Evaluación del impacto de la nutrición en la salud.</li> </ul>	
<b>Resultados de aprendizaje TÍTULO</b>	<b>Conocimientos y contenidos</b>	<p>CC07 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. / Understand the bases and fundamentals of food and human nutrition. ORDEN CIN 730/2009</p> <p>CC16 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. / Know the nutrients, their functions, and their metabolic utilization. ORDEN CIN 730/2009</p> <p>CC17 Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación. / Understand the bases of nutritional balance and its regulation. ORDEN CIN 730/2009</p> <p>CC18 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). / Identify the bases of healthy eating (sufficient, balanced, varied, and adapted). ORDEN CIN 730/2009</p>
	<b>Habilidades y destrezas</b>	<p>HD04 Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. / Apply Food and Nutrition Sciences to dietetic practice. ORDEN CIN 730/2009</p>
<b>Resultados de aprendizaje ASIGNATURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir los diferentes nutrientes, sus funciones y fuentes alimentarias.</li> <li>Analizar las recomendaciones dietéticas para una alimentación equilibrada.</li> <li>Identificar las consecuencias de deficiencias y excesos nutricionales en la salud.</li> <li>Diseñar planes de alimentación que promuevan la salud y prevengan enfermedades.</li> </ul>		

	Actividades formativas	Horas totales	
	<b>Modalidad Presencial</b>	Clases Expositivas	36
Seminarios		2	
Clases prácticas		10	
Prácticas de laboratorio		10	
Tutorías		12	
Trabajo autónomo		76	
Prueba de evaluación final		4	
<b>Total</b>		<b>150</b>	
<b>Sistemas de evaluación</b>		<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
Evaluación Final: prueba o examen presencial		50	50
Resolución de problemas		10	30
Estudio de casos - Proyectos		10	30
Otras actividades de evaluación continua		0	10
<b>Total</b>		<b>70</b>	<b>120</b>

Modalidad Virtual	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas		13	
	Seminarios síncronos		2	
	Clases prácticas Síncronas		5	
	Prácticas de Laboratorio presenciales		0	
	Prácticas de Laboratorio virtuales		5	
	Actividades Dirigidas Asíncronas		30	
	Tutorías		12	
	Trabajo autónomo		78	
	Examen y Seguimiento		5	
<b>Total</b>		<b>150</b>		
Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO	
Evaluación Final: prueba o examen		50	50	
Resolución de problemas		10	30	
Estudio de casos - Proyectos		10	30	
Otras actividades de evaluación continua		0	10	
<b>Total</b>		<b>70</b>	<b>120</b>	