

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Nutrición Comunitaria	4º	1º	6	Obligatoria
<b>PROFESORES<sup>(1)</sup></b>			<b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS</b>		
<p><b>D. Miguel Mariscal Arcas (coordinación)</b></p> <p><b>D<sup>a</sup>. Pilar Requena Méndez</b></p> <p><b>D<sup>a</sup>. Inmaculada Salcedo Bellido</b></p>			<p>Dpto. Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja, 18071 Granada. Telf. ++34 958 242841</p> <p>- D. Miguel Mariscal Arcas, teléf. +34 958 242841, <a href="mailto:mariscal@ugr.es">mariscal@ugr.es</a></p> <p>Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja, Planta 0, 18071 Granada. Telf. ++34 958 249617</p> <p>Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina. Avda. de la Investigación, 11, 8ª Planta, 18016 Granada. Telf. ++34 958 243544</p> <p>- D<sup>a</sup>. Pilar Requena Méndez, teléf. +34 958 249617, <a href="mailto:prequena@ugr.es">prequena@ugr.es</a>.</p> <p>- D<sup>a</sup>. Inmaculada Salcedo Bellido, teléf. +34 958 241000 ext. 20438, <a href="mailto:isalcedo@ugr.es">isalcedo@ugr.es</a>. Despacho 1.</p>		
			<b>HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS<sup>(1)</sup></b>		
			<p>El que figura en el tablón de anuncios de los Departamentos.</p> <p><b>Se recomienda concertar <u>cita previa</u> mediante el correo electrónico</b></p>		

<sup>1</sup> Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/))

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE	OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR
Grado de Nutrición Humana y Dietética	
<b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES</b> (si procede)	
Se recomienda haber cursado previamente las siguientes materias: Fisiología, Química, Nutrición, Bromatología, Higiene y Seguridad Alimentaria, y Salud Pública.	
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentación en colectividades.</li> <li>- Consumo alimentario en España. Dieta Mediterránea.</li> <li>- Aplicación de parámetros nutricionales en la evaluación del estado nutricional en colectividades. Legislación en restauración colectiva: normativa europea y nacional.</li> <li>- Técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva. Establecimientos dedicados al suministro de comidas preparadas. Alimentación en distintos comedores colectivos.</li> <li>- Planificación, diseño y evaluación de dietas en comedores de ayuda social. Alimentación en la población inmigrante.</li> </ul>	
<b>COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS</b>	
<p><u>Competencias genéricas</u></p> <p><b>1. Valores profesionales, actitudes y comportamientos</b></p> <p><b>CG.1.1-</b> Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p> <p><b>CG.1.2-</b> Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p> <p><b>CG.1.3-</b> Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.</p> <p><b>CG.1.4-</b> Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p> <p><b>2. Habilidades de comunicación y de manejo de la información</b></p> <p><b>CG.2.2-</b> Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p> <p><b>CG.2.3-</b> Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p> <p><b>4. Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud</b></p> <p><b>CG.4.4-</b> Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.</p> <p><b>CG.4.6-</b> Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.</p> <p><b>CG.4.7-</b> Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte</p>	



nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

#### **5. Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria**

**CG.5.4-** Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

#### **7. Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva**

**CG.7.1-** Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

**CG.7.2-** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

#### **8. Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación**

**CG.8.1-** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

#### Competencias específicas

##### **Cognitivas:**

**CE.1.6-** Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

**CE.2.3-** Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

**CE.5.1-** Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

##### **Procedimentales:**

**CE.4.22-** Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

##### **Actitudinales:**

**CE.3.1-** Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

**CE.4.3-** Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

**CE.4.4-** Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

**CE4.13-** Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

**CE.4.7-** Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

**CE.5.3-** Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

**CE.5.4-** Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

**CE.5.5-** Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

#### **OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)**



- Saber evaluar la calidad nutricional de un menú.
- Saber diseñar y planificar menús para distintos colectivos adaptados a los requisitos de una restauración colectiva utilizando distintas herramientas (programa informático, guías alimentarias, ingestas recomendadas).
- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud.
- Ser capaz de intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales.
- Adquirir capacidad para participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- Ser capaz de participar en actividades de prevención y promoción de la salud relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- Capacidad para colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- Ser capaz de participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Ser capaz de elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las colectividades a las que van destinados.
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

## TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

### TEMARIO TEÓRICO

#### **BLOQUE TEMÁTICO 1: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**

**Tema 1.** La evolución de los hábitos alimentarios en España: El papel creciente de los Nuevos alimentos. Nuevas tendencias en la alimentación humana.

**Tema 2.** Alimentación en colectividades: Planificación y organización de menús en colectividades. Clasificación de dietas y menús.

**Tema 3.** Alimentos: selección y compra. Ración, cálculo y costo. Unidades de medida y equivalencias. Estandarización de recetas, planificación de menús y cálculo de ingredientes.

**Tema 4.** Disponibilidad de alimentos. Cálculo de raciones servidas.

**Tema 5.** Alimentación en adultos: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Comedores colectivos, de empresa y sociales.

**Tema 6.** Alimentación en escolares: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Necesidades especiales. Planificación de los menús. Bases y normas. Comedores escolares. Instalaciones propias y catering externos al centro.

**Tema 7.** Alimentación en adolescentes: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Hábitos alimentarios inadecuados. Planificación de menús.

**Tema 8.** Alimentación en colectividades geriátricas: Enfermedades de la edad avanzada directamente vinculadas con la alimentación y la nutrición. Factores de riesgo. Detección del riesgo de malnutrición. Pruebas de cribado Planificación de menús. Alimentos para regímenes especiales. El comedor de las residencias de tercera edad. Aspectos socioeconómicos y problemas éticos.

**Tema 9.** Alimentación en el hospital: necesidades alimentarias. Tipos de menús. Factores de riesgo: La asistencia alimentaria como factor de riesgo.

#### **BLOQUE TEMÁTICO 2: SALUD PÚBLICA**



**Tema 10.** Alimentación colectiva. Definición, evolución y situación actual. Tipos de restauración colectiva. Modelos de gestión: autogestión y externalización del servicio. Análisis del sector en Europa y en España.

**Tema 11.** Educación sanitaria sobre alimentación en colectividades. Métodos de educación sanitaria. Elaboración de un programa de educación para la salud.

**Tema 12.** Diversidad cultural, alimentación y salud pública en las colectividades. Aspectos terapéuticos y religiosos. Hábitos alimentarios y estado nutricional en diversas regiones del mundo. Alimentación y el estado de salud en colectividades sometidas a migraciones.

**Tema 13.** Acciones administrativas para la vigilancia y el control alimentarios. Auditorías e Inspecciones sanitarias. Actas de inspección, infracciones y sanciones.

**Tema 14.** Políticas de nutrición. Planificación y programación en nutrición comunitaria. Objetivos nutricionales.

**Tema 15.** Publicidad y alimentación. Bases éticas de la publicidad.

**Tema 16.** Sistemas de producción y distribución de alimentos en restauración colectiva. Sistemas más utilizados, control higiénico.

**Tema 17.** Alimentación en colectividades y medio ambiente.

**Tema 18.** Alimentación y desarrollo económico y social.

**Tema 19.** Indicadores de Salud Pública relacionados con la alimentación y nutrición.

**Tema 20.** Suplementación y fortificación alimentaria en distintas colectividades de la población.

**Tema 21.** Organismos internacionales relacionados con la salud y la alimentación.

### **TEMARIO PRÁCTICO**

**Sesión 1.** Lectura crítica de artículos científicos, sobre alimentación en colectividades.

**Sesión 2.** Preparación y realización de un caso práctico de educación sanitaria.

**Sesión 3.** Preparación de un programa nutricional para comedores escolares. Estimación de las necesidades nutricionales especiales de un geriátrico.

**Sesión 4.** Evaluación del estado de satisfacción de un centro servido por catering. Revisión de normativa para adecuación de servicios nutricionales.

**Sesión 5.** Aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico. Evaluación.

### **BIBLIOGRAFÍA**

#### **BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:**

- Araluce Letamendía MM. Empresas de Restauración Alimentaria. Un sistema de gestión global. Díaz de Santos, Madrid, 2001.
- Aranceta J. Nutrición comunitaria. Ed. Masson. Barcelona, 2001.
- Esteban Pérez M, Fernández-Ballart J, Salas-Salvadó. Estudio nutricional de la población anciana en función del régimen de institucionalización. Nutr Hosp; 15:105-113, 2000.
- Muñoz Calvo MT, Suárez Cortina L. "Nutrición en pediatría". 3ª ed. Ed. Ergon, 2007.
- Muñoz Hornillos M, Aranceta Bartrina J, Guijarro García, JL. "El libro blanco de la alimentación escolar". Ed. McGraw- Hill Interamericana, 2007.
- Organización Panamericana de la salud oficina regional de la OMS. Valoración nutricional del adulto mayor.
- Piédrola Gil et al. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª Ed. Elsevier-Masson. Barcelona, 2015.
- Ribera JM, Cruz AJ. Geriatria en Atención Primaria. Editorial Aula Médica: Madrid Rubio Herrera MA (2002) "Manual de alimentación y nutrición en el anciano". Ed. Masson, 2008.
- Serra Majem L, Aranceta Batrina J, Mataix Verdú FJ. Nutrición y Salud Pública. 2ª Ed. Elsevier-Masson. Barcelona, 2006



#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Marriott NG. Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia, 2003.
- Williams T, Moon A, Williamd M. Alimentos, medio ambiente y salud. Guía para maestros de enseñanza primaria. Ginebra: OMS; 1991.

#### ENLACES RECOMENDADOS

- Agencia Estadounidense de Seguridad Alimentaria, *Food and Drug Administration* (FDA): (<http://www.fda.gov/>).
- Centro Nacional de Epidemiología: <http://cne.isciii.es/>
- *Codex Alimentarius*: ([http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)).
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): (<http://www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es>).
- Normativa española: (<http://www.boe.es>). Normativa europea: (<http://europa.eu.int/>).
- Organización Mundial de la Salud (OMS): (<http://www.who.int/es/>)
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): [www.fao.org](http://www.fao.org)
- Organización Panamericana de Salud: [www.paho.org](http://www.paho.org)
- Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: [www.juntadeandalucia.es/salud/principal](http://www.juntadeandalucia.es/salud/principal)
- Ministerio de Sanidad y Consumo: [www.msc.es](http://www.msc.es)
- Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (Universidad de Granada): <http://www.salud-publica.es>
- Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: <http://biblioteca.ugr.es/>
- U. S. Environmental Protection Agency: [www.epa.gov](http://www.epa.gov)
- U. S. Centers for Disease Control: [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)
- Naciones Unidas (ONU): [www.un.org/es/](http://www.un.org/es/)

#### METODOLOGÍA DOCENTE

- **Clases teóricas.** Se impartirán utilizando preferentemente el método expositivo basado en la lección magistral participativa fomentando la participación activa del alumnado a través de preguntas (40 horas). La duración aproximada de cada clase es de 60 minutos. Se podrán realizar algunos seminarios durante las horas de docencia teórica, en los que se abordarán temas de interés sanitario actual relacionados con contenidos del programa.

La asistencia a clase tal y como establece la Normativa de Grados de la UGR es obligatoria. El alumnado dispondrá de material adicional (artículos científicos, documentos de apoyo a las clases expositivas, presentaciones, etc.) en la plataforma PRADO-2 a lo largo del curso.

- **Sesiones prácticas.** Serán sesiones de 3 horas de duración que se realizarán durante una semana (3 horas diarias, 5 días). La carga que supondrán estas actividades formativas sobre el total de créditos será de 2 (15 horas de carácter presencial y asistencia obligatoria y 5 de trabajo autónomo del alumnado).

#### EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Siguiendo el texto consolidado de la Normativa de Evaluación y Calificación de Estudiantes de la Universidad de Granada, aprobada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 20 de mayo de 2013, e incluyendo las correcciones de errores de 19 de diciembre de 2016 y de 24 de mayo de 2017. Se exponen a continuación las modalidades y sistema de evaluación que se empleará en esta materia:



## 1. EVALUACIÓN CONTINUA

### 1.1. Evaluación de la teoría (70% de la calificación final)

- a) **Examen parcial (20-noviembre-2018).** Será de tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Dicho examen constará de **40 preguntas** que abordarán parte del temario teórico y práctico. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y por cada cuatro respuestas incorrectas se descontará 1 punto. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Para aprobar dicho examen es necesario obtener al menos **20 puntos**. Los alumnos aprobados eliminan materia para el examen final, pero no para la convocatoria extraordinaria de julio.
- b) **Examen final (15-enero-2019).** El examen final podrá ser de una de los dos siguientes formas:
- Los alumnos que hubiesen aprobado el primer parcial sólo se examinarán de la materia del segundo parcial, que también será de tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Igualmente, dicho examen constará de **40 preguntas**. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y por cada cuatro respuestas incorrectas se descontará 1 punto. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Para aprobar dicho examen es necesario obtener al menos **20 puntos**.
  - Los alumnos que no se hubiesen presentado o no hubiesen aprobado el primer parcial, se examinarán de toda la materia (primer y segundo parcial). Igualmente, el examen también será de tipo respuesta múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Dicho examen constará de **40 preguntas de cada parcial**. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y por cada cuatro respuestas incorrectas se descontará 1 punto. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Para aprobar dicho examen es necesario obtener al menos **20 puntos en cada parcial**.
- c) **Asistencia a clase:** el/la profesor/a pasará en 5 días elegidos al azar lista. Cada asistencia en estos días sumará un punto hasta un **máximo de 5**. Estos puntos se sumarán a la calificación obtenida en el examen de teoría siempre que en éste se haya obtenido una puntuación mínima de 30 puntos.
- d) **Preguntas recompensadas** en clase de teoría: el/la profesor/a formulará al azar hasta 5 preguntas recompensadas de entrega por escrito. Cada pregunta contestada de manera correcta sumará un punto hasta un **máximo de 5**. Estos puntos se sumarán a la calificación obtenida en el examen de teoría, siempre que en éste se haya obtenido una puntuación mínima de 30 puntos.

### 1.2. Evaluación de las prácticas (30% de la calificación final)

- a) **Asistencia a prácticas:** tal y como establece la normativa para los títulos de Grado impartidos en la UGR, la asistencia a prácticas tiene carácter obligatorio. El/la profesor/a pasará lista en cada una de las 5 sesiones. Cada día de asistencia supone **5 puntos**. En total pueden conseguirse hasta **10 puntos** por asistencia correspondientes a cada bloque temático. Estos puntos se sumarán a la calificación obtenida en el examen de teoría, siempre que en éste se haya obtenido una puntuación mínima de 30 puntos en el examen. La ausencia durante alguno de estos días debidamente justificada mediante los correspondientes documentos oficiales (exámenes, enfermedad, fallecimiento de familiar, citación en juzgado, etc.) serán contabilizadas como si el/la alumno/a hubiera asistido.

**No están permitidos los cambios de grupo o día de asistencia a prácticas, con objeto de no sobrecargar los**



grupos y mejorar la calidad de la docencia que ofrecen los grupos reducidos.

- b) **Realización de trabajo de prácticas (bloque temático de Salud Pública):** El/la profesor/a encargará la realización de un trabajo de grupo correspondiente a la sesión 2 de prácticas. Se otorgarán hasta un máximo de **20 puntos**. Estos puntos se sumarán a la calificación obtenida en el examen de teoría, siempre que en éste se haya obtenido una puntuación mínima de 20 puntos.
- c) **Realización de examen de prácticas (bloque temático de Nutrición y Bromatología):** Se llevará a cabo durante la última sesión de prácticas y abordará el contenido correspondiente a las sesiones prácticas 3 y 4. Se otorgarán hasta un máximo de **20 puntos**. Estos puntos se sumarán a la calificación obtenida en el examen de teoría, siempre que en éste se haya obtenido una puntuación mínima de 20 puntos.

**1.3. Calificación final:** la suma de puntos de cada uno de los apartados anteriores permite obtener la calificación final de la asignatura conforme al siguiente baremo sobre 100:

- ABROBADO: De 50 a 69 puntos.
- NOTABLE: De 70 a 89 puntos.
- SOBRESALIENTE: A partir de 90 puntos.

Para la obtención de la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética de la calificación obtenida en cada bloque temático, siempre y cuando se apruebe cada bloque de forma independiente.

## 2. OTROS MODOS DE EVALUACIÓN

Además del sistema de evaluación continuada, la UGR contempla otras dos modalidades de evaluación en todas las titulaciones de Grado:

- **Evaluación en acto único:** aquellos/as alumnos/as que deseen someterse a una única evaluación de la asignatura, podrán hacerlo notificándolo, a través del procedimiento electrónico, al Director del Departamento de Nutrición y Bromatología o alternativamente al Director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública durante las dos primeras semanas de clase. En dicha solicitud, alegarán y acreditarán las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. La evaluación consistirá en un examen de respuesta múltiple (4 alternativas) que abarcarán la totalidad de los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura, con **40 preguntas** de cada parcial. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y por cada cuatro respuestas incorrectas se descontará 1 punto. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Dicho examen **se supera con una puntuación mínima de 20 puntos** en cada parcial (será necesario aprobar cada uno de los parciales independientemente). El día y hora de dicho examen será la misma que la fijada para el examen teórico final contemplado en la modalidad de evaluación continuada.
- **Evaluación por incidencias:** aquellos alumnos que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no puedan concurrir al examen final el día fechado, deberán notificarlo vía email, al Director del Departamento del Departamento de Nutrición y Bromatología o alternativamente al Director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, solicitando examinarse por incidencias. La fecha alternativa será propuesta por el/la profesor/a encargado/a de la docencia y el examen consistirá en **10 preguntas de respuesta corta de contenido teórico-práctico**.



### 3. CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE JUNIO

Para aquellos/as alumnos/as que, o bien no concurran a ninguna de las modalidades de evaluación antes mencionadas o bien, no obtengan el aprobado en alguna de ellas, se contempla un **Examen extraordinario** en el mes de **junio** (19-junio-2019). La evaluación consistirá en un examen de respuesta múltiple (4 alternativas) que abarcarán la totalidad de los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura, con **40 preguntas** de cada parcial. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y por cada cuatro respuestas incorrectas se descontará 1 punto. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Dicho examen **se supera con una puntuación mínima de 20 puntos** en cada parcial (será necesario aprobar cada uno de los parciales independientemente). Todos/as los/as alumnos/as que concurran a esta convocatoria y hayan asistido a clases de teoría y prácticas durante el presente curso 2018-2019, podrán beneficiarse de los puntos obtenidos en dichas clases siempre que la puntuación mínima obtenida en dicho examen sea de 20 puntos en cada parcial.

**Para la obtención de la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética de la calificación obtenida en cada bloque temático, siempre y cuando se apruebe cada bloque de forma independiente.**

#### INFORMACIÓN ADICIONAL

