

PROGRAMACIÓN DOCENTE

COMER CON CIENCIA

Curso 2020-21

ESQUEMA XERAL

- I. Datos descriptivos da materia
- II. Contexto da materia
- III. Obxectivos xerais
- IV. Adquisición de destrezas e habilidades
- V. Volumen de traballo
- VI. Distribución de contidos
- VII. Metodoloxía docente
- VIII. Avaliación da aprendizaxe
- IX. Observacións

I.DATOS DESCRIPTIVOS DA MATERIA

Nome da materia	Comer con Ciencia
Código	IV0503
Curso	1º
Creditos totais	15
Horas totais de traballo do estudante	15
Cuatrimestre	2º

I.1 Profesora

Nome	Créditos	Horario titorias	Lugar	Lingua
Julia De la Montaña Miguélez	A	Luns e martes de 10-13 h	Correo electrónico jmontana@uvigo.es	castelá

I.2 Coñecementos previos aconsellados para cursar a materia

Teóricos

Prácticos

Observacións

II. ENCADARAMENTO DA MATERIA NO CICLO INTENSIVO

III. OBXETIVOS XERAIS

- Que o alumno teña una visión global dos avances da ciencia que se han incorporado o mundo da alimentación
- Que o alumno coñeza as propiedades saudables dalgúns alimentos
- Coñecer a relación directa entre alimentación e saúde

IV. ADQUISICIÓN DE DESTREZAS E HABILIDADES

Esperase dos alumnos que:

- Adquiran os coñecementos acerca dos alimentos o que lles permitirá exercer o seu papel de consumidor dunha maneira mais crítica.

V. VOLUME DE TRABALLO

Técnica	Horas presenciales en aula	Horas no presenciales	Factor traballo alumno	Horas de traballo personal	Horas totais do alumno	
Clase maxistral		14				1.5
Prácticas						
Viaxe de estudos						
Probas de avaliación		1				
Total						1.5

VI. DISTRIBUCIÓN DE CONTIDOS

Programa teórico

Tema	Contido	
1	Alimentos funcionais: Definicións, clasificación, características xerais de cada grupo	
2	Antioxidantes: Definicións. Antioxidantes nutricionais e no nutricionais. Características xerais de cada grupo	

Programa práctico

Tema	Actividades a desenvolver	

Viaxes de estudo

Tema	Actividades a desenvolver	
------	---------------------------	--

Bibliografía Básica

- Mataix, J., Aranceta, J. 2002 “Nutrición y Alimentación humana. I. Nutrientes y alimentos”. Mataix, J. (ed.) ERGON. Madrid.
- Mataix Verdú, J.; Carazo Marín, E. Nutrición para educadores. 2º Ed. Díaz de Santos. 2005 - Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guías Alimentarias para la población Española: recomendaciones para una dieta saludable. 2001.
- Vázquez, C., de Cos, A.I., López-Nomdedem, C. 2005. “Alimentación y Nutrición. Manual teórico-práctico”. Díaz de Santos. Madrid.
- Gordon M. Wardlaw. 2008. “Perspectivas sobre nutrición. Ed. Paidotribo. Badalona.

Bibliografía complementaria

VII. METODOLOGÍA DOCENTE

Clases Magistrales: Exposición en sesións de unha hora dos contidos da materia utilizando medios audiovisuais.

No presenciales : A través da plataforma FAITIC se expondrán os contidos da materia. Facilitándose en powerpoint todo o material necesario para a comprensión dos mesmos.

Prácticas (se procede)

Víaxes de estudo (se procede)

VIII. AVALIACIÓN DO APRENDIZAXE

- A avaliación será continua téndose en conta tanto a asistencias as clases como a participación nas mesmas. Contemplase a posibilidade dun exame final para mellora-la nota
- No caso de que a docencia teña que impartirse de forma no presencial a avaliación realizaráse a través dun cuestionario de respostas curtas que os alumnos, de forma individual, deberán de responder na plataforma FAITIC. Dito cuestionario será evaluado con ata 10 puntos.

IX.OBSERVACIONES