

Facultad de Farmacia

Grado en Farmacia

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

**Alimentación y Salud
(2025 - 2026)**

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Alimentación y Salud

Código: 249290901

- Centro: **Facultad de Farmacia**
- Lugar de impartición: **Facultad de Farmacia**
- Titulación: **Grado en Farmacia**
- Plan de Estudios: **2010 (Publicado en 2011-12-01)**
- Rama de conocimiento: **Ciencias de la Salud**
- Itinerario / Intensificación:
- Departamento/s:
 - Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
 - Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área/s de conocimiento:
 - Medicina Preventiva y Salud Pública**
 - Nutrición y Bromatología**
 - Pediatría**
- Curso: **Optativas 4º y 5º**
- Carácter: **Optativa**
- Duración: **Segundo cuatrimestre**
- Créditos ECTS: **6,0**
- Modalidad de impartición: **Presencial**
- Horario: **Enlace al horario**
- Dirección web de la asignatura: <http://www.campusvirtual.ull.es>
- Idioma: **Castellano e Inglés (1,5 ECTS en Inglés)**

2. Requisitos de matrícula y calificación

Los especificados para el acceso a esta titulación de grado.

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: **VÍCTOR GARCÍA TAGUA**

- Grupo:

General

- Nombre: **VÍCTOR**
- Apellido: **GARCÍA TAGUA**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Medicina Preventiva y Salud Pública**

Contacto

- Teléfono 1:
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: vgarciat@ull.es
- Correo alternativo: victor.tagua@ull.es
- Web: <https://portalcienicia.ull.es/investigadores/82552/detalle>

Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	
Todo el cuatrimestre		Jueves	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	

Observaciones: Las tutorías se pueden realizar presenciales o por Google Meet, solicitándolo previamente al correo vgarciat@ull.edu.es para una correcta organización.

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	

Observaciones: Las tutorías se pueden realizar presenciales o por Google Meet, solicitándolo previamente al correo vgarciat@ull.edu.es para una correcta organización.

Profesor/a: MÓNICA RUIZ PONS

- Grupo:

General

- Nombre: **MÓNICA**
- Apellido: **RUIZ PONS**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Pediatría**

Contacto

- Teléfono 1:
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **mruizpon@ull.es**
- Correo alternativo: **monicarpsons@yahoo.es**
- Web: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Observaciones: 3 horas los viernes, de 12 a 15 h en sala de reuniones del servicio de pediatría, planta baja, al lado secretaría de pediatría						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Observaciones: 3 horas los viernes, de 12 a 15 h en sala de reuniones del servicio de pediatría, planta baja, al lado secretaría de pediatría						

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Materias Optativas**

Perfil profesional: **Farmacia**

5. Competencias**Competencias específicas**

- ce42** - 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.
- ce43** - Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
- ce47** - Conocer y comprender la estructura y función del cuerpo humano, así como los mecanismos generales de la enfermedad, alteraciones moleculares, estructurales y funcionales, expresión sindrómica y herramientas terapéuticas para restaurar la salud.
- ce51** - 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.

Generales

- cg4** - Diseñar, preparar, suministrar y dispensar medicamentos y otros productos de interés sanitario.
- cg9** - Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.
- cg12** - Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
- cg13** - Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional.
- cg14** - Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.
- cg16** - 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 disponible.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

A) Clases magistrales

Módulo I. Alimentos e ingredientes funcionales

Nuevas tendencias en alimentación

Organismos Modificados Genéticamente (OMG)

Alimentos funcionales, compuestos bioactivos y nutracéuticos: Conceptos básicos y aspectos legales

Ingredientes funcionales: Clasificación. Suplementos alimentarios y productos nutracéuticos

Prebióticos, probióticos y simbióticos

Fibras alimentarias y fructooligosacáridos

Compuestos antioxidantes

Sustancias de naturaleza lipídica: Fitosteroles

Péptidos bioactivos

Módulo II. Higiene y Seguridad alimentaria

Higiene y seguridad alimentaria

Ánalisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

Peligros y riesgos biológicos, químicos y físicos asociados al consumo de los alimentos.

Alergias e intolerancias alimentarias

Gestión de Residuos

Aspectos Legislativos en higiene y seguridad alimentaria

Promoción de la salud.

Dietas y enfermedades en relación con la alimentación

Nutrición personalizada

Módulo III. Alimentación infantil

Alimentación del lactante

Alimentación del escolar y adolescente

Alergia e Intolerancia en edad infantil

Fórmulas infantiles

Prevención de enfermedades crónicas: obesidad y dislipemias

Suplementación nutricional en pediatría

B) Seminarios

10 sesiones de seminarios de 1 hora de duración calificados con entregables

C) Exposiciones

Los alumnos realizarán un trabajo documental en grupo (4-5 alumnos) sobre un tema que les preocupe sobre la alimentación y la salud y posteriormente procederán a exponerlo a sus compañeros en 10-12 minutos. Todos los miembros del grupo deberán participar en la elaboración del trabajo escrito y la presentación.

D) Tutorías formativas

- Búsqueda de bibliografía científica
- Consejos sobre presentaciones y exposiciones orales

Actividades a desarrollar en otro idioma

Se desarrollarán 0,4 créditos en inglés de actividades de la asignatura

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Modelo de Enseñanza Centrada en el Alumnado

Aplica el Modelo de Enseñanza Centrada en el Alumnado (MECA - ULL)

Aula invertida - Flipped Classroom, Aprendizaje basado en el juego - Gamificación, Aprendizaje basado en Proyectos (ABP), Aprendizaje cooperativo,

Descripción

Esta asignatura se basará en la medida de lo posible en metodologías flexibles y colaborativas de aprendizaje, centrando algunas actividades en el aprendizaje basado en problemas y casos prácticos a resolver. En algunos casos se aplicará la metodología de *flipped learning* o clase invertida. Algunas sesiones se podrán desarrollar *online* en el aula, por lo que es necesario que el alumnado disponga de los medios necesarios. Tanto en la clase invertida como la clase *online*, se indicarán con antelación dentro de la programación del alumnado.

Se incluirán: clases magistrales, seminarios, tutorías, preparación exposición de temas y opcionalmente visitas externas tutorizadas.

- En las clases magistrales se expondrán los contenidos básicos de la asignatura.
- En los seminarios, los estudiantes trabajarán sobre temas de actualidad más o menos generales (de interés para la sociedad) relacionados con el programa, propuestos con antelación, intentando o fomentando la discusión sobre los mismos.
- Las horas de tutorías se dedicarán a la comunicación de temas transversales y de interés para la adquisición de competencias.
- Para la exposición, los alumnos deberán de detectar temas de interés para la alimentación y la salud y realizar un trabajo documental y posterior exposición en grupos de 4-5 personas aproximadamente.

- Se realizará una visita guiada y opcional tutorizada, dependiendo del número de alumnos matriculados, en una empresa alimentaria para explicar "in situ" aspectos prácticos sobre seguridad alimentaria.

No está permitido el uso de ningún tipo de Inteligencia Artificial para el desarrollo y realización de ninguna de las tareas entregables (seminarios, trabajos o similar), pudiendo ser motivo de suspensión.

Si se declara nivel 3 (naranja) o 4 (rojo), se suspenderán las actividades docentes presenciales, activándose la docencia virtual a través del enlace disponible en el aula virtual de la asignatura. Las evaluaciones o actividades prácticas afectadas serán reprogramadas según los criterios establecidos por la Comisión con competencias en ordenación académica del título.

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	30,00	0,00	30,0	[ce42], [cg12], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	10,00	20,00	30,0	[cg13], [ce42], [cg14], [cg16], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]
Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	50,00	50,0	[cg13], [ce42], [cg14], [cg16], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]
Estudio/preparación de clases prácticas	0,00	10,00	10,0	[ce42], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]
Realización de exámenes	5,00	0,00	5,0	[ce42], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]
Asistencia a tutorías	1,00	5,00	6,0	[ce42], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]
Visita externa	5,00	5,00	10,0	[ce51]
Realización de exposición de temas por parte de los alumnos	9,00	0,00	9,0	[cg13], [ce42], [cg12], [cg14], [cg16], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
Total ECTS			6,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

Módulo I. Nutrición y Bromatología

Díaz Romero C. (2012). Fundamentos de nutrición. Servicio de Publicaciones de la Universidad de la Laguna

Módulo II. Medicina Preventiva y Salud Pública

Comisión del Codex Alimentarius (2012). Prevención y Reducción de la Contaminación de los Alimentos y Piensos. FAO/OMS. Roma. (<http://www.codexalimentarius.org>).

Módulo III. Pediatría

GUIA PEDIÁTRICA DE LA ALIMENTACIÓN. Pautas de alimentación y actividad física de 0 a 18 años. Programa de intervención para la prevención de la obesidad infantil (PIPO). Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias 2011.

Bibliografía Complementaria

Módulo I. Nutrición y Bromatología

Gibson G.R., Williams C.M. (2000). Functional foods - Concept to product. Ed. Woodhead. Cambridge

Juárez, M., Olano, A., Morais, F. (2005). Alimentos funcionales. Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología. Rumagraf. Madrid.

DÍAZ ROMERO C. (2016). Nutrición en estados fisiológicos y patológicos. Servicio de Publicaciones de la Universidad de la Laguna

MAZZA G. (2000). Alimentos funcionales. Aspectos bioquímicos y de procesado. Ed. Acribia. Zaragoza

Módulo II. Medicina Preventiva y Salud Pública

Piédrola Gil (2015). Medicina Preventiva y Salud Pública. Ed. Elsevier Masson. Barcelona.

Otros Recursos

Comisión del Codex Alimentarius (2009). Higiene de los Alimentos, textos básicos. 4^a ed. FAO/OMS. Roma.

LIGHTFOOT NF, MAIER EA (2002). Análisis Microbiológico de Alimentos y Aguas, Directrices para el Aseguramiento de la Calidad. Ed. Acribia. Zaragoza.

PASCUAL ANDERSON MR (2005). Enfermedades de Origen Alimentario, Prevención. Ed. Díaz de Santos. Madrid.

GARCÍA FAJARDO I (2009). Alimentos Seguros, Guía Básica sobre Seguridad Alimentaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.

Módulo III. Pediatría

Ballabriga A, Carrascosa A. Nutrición en la adolescencia. En: BALLABRIGA A, CARRASCOSA A, eds. Nutrición en la infancia y adolescencia, 3^aed. Madrid: Ergón, 2006; 525-71

Moreno Aznar LA, Rodríguez Martínez G, Bueno Lozano G. Nutrición en la adolescencia. En: Gil Hernández A, ed. Tratado de Nutrición, 2^aed. Tomo III: Nutrición humana en el estado de salud. Madrid: Editorial Médica Panamericana, 2010; 257-274

Marugán De Miguelsanz J.M, Monasterio Corral L., Pavón Belinchón MP. Alimentación en el adolescente. Protocolos de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición de la AEP. 2010

Gómez Fernández Vegue M. Comité de lactancia materna y comité de nutrición de la Asociación Española de Pediatría. Recomendaciones de la AEP sobre Alimentación complementaria. 9 noviembre de 2018

BERHRMAN, KLEIGMAN, JENSON, STANTON. Nelson 18^a edición: Tratado de Pediatría. ELSEVIER S. A. Madrid 2008.

Pozo Machuca, Redondo Romero A, Gancedo García C, Bolivia Galiano V. Tratado de pediatría Extrahospitalaria 2^a edición tomo I, SEPEAP. Ed Ergon. 2011.

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

EVALUACIÓN CONTINUA

De manera general, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del curso con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal como especifica el Reglamento de Evaluación y Calificación de la ULL (Aprobado en la sesión del Consejo de Gobierno del día 21 de junio de 2022; modificado por acuerdos del CGº de 13-07-2022, 8-11-2022, 31-05-2023 y 26-07-2023)".

Para superar la asignatura será imprescindible tener superados con más de un 5 (de forma independiente) la evaluación correspondiente a los seminarios, al examen y el trabajo y las exposiciones, además de asistir, de forma regular, a los diferentes tipos de clases, lo que se comentará posteriormente.

Criterios de asistencia a las actividades docentes

El estudiante deberá asistir obligatoriamente, al 80% de las clases de **seminarios, exposiciones y tutorías**. Se perderá el derecho a la evaluación continua si no se cumple este criterio de asistencia. La no asistencia a los seminarios implica además que no se puede presentar la tarea correspondiente a dicho seminario. Las faltas de puntualidad serán consideradas faltas de asistencia. Se recomienda la asistencia a las clases teóricas.

Las actividades evaluativas que conformarán la evaluación continua serán las siguientes:

Examen

Se planteará al alumnado un examen tipo test de respuesta única y/o respuesta múltiple y/o preguntas cortas y/o diagramas/ímágenes para llenar y/o relacionar conceptos. El estudiante deberá obtener una calificación mínima equivalente al 50% de la puntuación máxima del examen para que se le tenga en cuenta con el resto de las actividades evaluables. La calificación obtenida supondrá un 30% de la nota final.

Seminarios

Valoración de los conocimientos impartidos, así como la asistencia, en las clases de seminarios (la no asistencia implica que no se puede entregar la tarea correspondiente). Se evaluarán cada uno de los seminarios o grupos de seminarios asociados a las áreas de conocimiento por separado. El tipo de evaluación es variable dependiendo del profesorado que evalúe (informes o trabajos cortos, test sencillos, respuesta a preguntas orales o por escrito y actitud, interés atención demostrada). Es necesario tener una media de 5 para que sean evaluables. La calificación obtenida supondrá un 30% de la nota final.

Memoria y exposición de trabajos

Se evaluará mediante una rúbrica la claridad de la memoria y la exposición oral, así como las respuestas a preguntas y discusión, de un tema elegido y desarrollado por grupos de estudiantes. También se tendrá en cuenta como valoración

adicional la asistencia. La calificación obtenida supondrá un 30% de la nota final.

El estudiantado debe asistir a todas las pruebas de evaluación continua, de lo contrario su calificación máxima será de 2,5. La no superación con más de un 5 en las pruebas de seminarios o exposición de trabajos, implica la evaluación en modalidad de evaluación única.

Si el o la estudiante obtuviera una calificación en la asignatura igual o superior a 5,0 pero no cumpliese alguno de los requisitos mínimos contemplados en la guía docente no superará la asignatura, siendo la nota del acta de 2,5.

Las fechas de los exámenes teóricos se corresponderá con las fechas de exámenes publicadas como horarios y calendarios de exámenes de la Facultad de Farmacia. Curso académico 2025/2026.

El alumnado tiene derecho a que en la revisión del examen se le expliquen con detalle los elementos valorados para la calificación.

La asignatura seguirá la evaluación continua en las dos convocatorias y se mantienen/ guardan las calificaciones de diferentes actividades de la evaluación continua para la evaluación única, siempre y cuando sea superior al 50% de la puntuación máxima.

En caso de segunda matrícula o superior, se conservarán las notas obtenidas en las actividades formativas (seminarios, visitas y trabajo escrito/exposición) superadas por el estudiante en los cursos anteriores.

EVALUACIÓN ÚNICA

El alumnado que opte por presentarse por la modalidad de **evaluación única**, debe solicitarlo mediante el procedimiento que se encuentra en el aula virtual de la asignatura antes de haberse presentado a las actividades que ponderen al menos el 40% de la evaluación continua. El estudiante que sea evaluado mediante esta modalidad de evaluación podrá obtener una calificación de 0 a 10 puntos.

El proceso evaluativo será el que se desarrolla a continuación:

Examen sobre la materia del programa de todos los temas explicada en las sesiones de clases magistrales; cada pregunta tiene sólo una respuesta correcta. Cada pregunta bien contestada valdrá un punto y las preguntas erróneas restarán el 25% correspondiente a la nota de cada pregunta. El examen será calificado sobre un máximo de 10 puntos (será superado cuando se obtenga una puntuación de 5) y la nota obtenida representará el 40% de la calificación final de la asignatura.

Examen escrito con preguntas relativas a los seminarios de la asignatura. Será calificado con un máximo de 10 puntos y se supera con un 5. La nota obtenida representará un 20% de la calificación final.

Examen constituido por varias preguntas relativas a los temas impartidos por el estudiantado en las exposiciones. La nota obtenida se calificará sobre un máximo de 10 puntos y se supera con un 5. Representará un 15% de la calificación final.

Exposición oral (10-15 minutos) de un tema, o parte del mismo, elegido por el estudiante dentro de los temas propuestos para exposición. Se valorará capacidad para transmitir conocimiento, exposición, respuesta a preguntas y discusión siguiendo la rúbrica expuesta en el aula virtual. La nota obtenida se calificará sobre 10 puntos y se supera con un 5. Representará un 25% de la calificación final.

En la evaluación única se pueden tener en cuenta calificaciones de actividades de evaluación continua superadas (seminarios, trabajo escrito/exposiciones).

El alumnado que se encuentre en la quinta o posteriores convocatorias y desee ser evaluado por un Tribunal, deberá presentar una solicitud a través del procedimiento habilitado en la sede electrónica, dirigida a la persona responsable de su Facultad o Escuela (recomendable concretar según la titulación: Decana, Decano). Dicha solicitud deberá realizarse con una antelación mínima de diez días hábiles al comienzo del periodo de exámenes.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[cg13], [ce42], [cg14], [cg16], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]	Exámen	30,00 %
Trabajos y proyectos	[cg12], [cg16]	Evaluación del trabajo y las exposiciones orales	30,00 %
Escalas de actitudes	[cg13], [ce42], [cg12], [cg14], [cg16], [cg4], [ce43], [ce47], [cg9], [ce51]	Participación regular y evaluación en las actividades de la asignatura (seminarios)	30,00 %
Técnicas de observación	[cg12], [cg16], [ce43], [ce51]	Participación opcional de una visita externa	10,00 %

10. Resultados de Aprendizaje

Al finalizar el aprendizaje de la asignatura, se espera que el estudiante sea capaz de:

- Reconocer y aplicar la importancia de la higiene y seguridad de los alimentos en la salud individual y colectiva de la población
- Identificar los principales peligros asociados a los alimentos y los pasos a seguir para la investigación de un brote de origen alimentario
- Aplicar la higiene alimentaria y los códigos de práctica de buena elaboración de la industria alimentaria, como medidas de protección de prevención de la salud del consumidor
- Desarrollar un juicio crítico para informar sobre el uso correcto de alimentos funcionales y productos nutracéuticos dentro del contexto de la dieta equilibrada y estilo de vida sano
- Interpretar y comprender las propiedades saludables, uso razonable y seguridad de los alimentos funcionales
- Interpretar y aplicar la legislación sobre alimentos funcionales y productos nutracéuticos
- Describir las bases de la alimentación infantil y tipos de alimentos usados, particularmente las fórmulas infantiles tanto para niños sanos como para niños en situaciones fisiológicas especiales
- Desarrollar capacidades y habilidades para trabajar en equipo, así como para la comunicación oral y escrita de conocimiento, debate y discusión de los mismos

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

El cronograma puede variar según necesidades de la asignatura.

Segundo cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Temas 1-3	Clases de teoría	5.00	6.00	11.00
Semana 2:	Temas 3-4	Clases de teoría Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	5.00	7.50	12.50
Semana 3:	Temas 4-5	Clases de teoría Seminario (3 hora). Actividad evaluativa.	3.00	5.00	8.00
Semana 4:	Temas 6-8	Clases de teoría Seminario (2 hora). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 5:	Temas 9-10	Clases de teoría Seminario (2 horas). Actividad evaluativa. Tutoría formativa	5.00	7.00	12.00
Semana 6:	Tema 11	Clases de teoría Seminario (1 hora). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 7:	Tema 12-13	Clases de teoría Seminario (2 horas). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 8:	Tema 14	Clases de teoría Seminario (2 horas). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 9:	Tema 15 y 16	Clases de teoría Seminario (2 hora). Actividad evaluativa.	3.00	6.00	9.00
Semana 10:	Tema 17	Clases de teoría Seminario (2 hora). Actividad evaluativa.	3.00	4.00	7.00
Semana 11:	Tema 18 y 19	Clases de teoría Seminario (2 hora). Actividad evaluativa. Tutoría formativa	3.00	6.00	9.00
Semana 12:	Tema 20-21	Clases de teoría	3.00	6.00	9.00

Semana 13:	Tema 22	Teoría (3 horas) Visita	8.00	6.00	14.00
Semana 14:	Exposiciones	Exposiciones (5 horas). Actividad evaluativa.	5.00	7.50	12.50
Semana 15:	Evaluación	Evaluación final.	5.00	5.00	10.00
Total			60.00	90.00	150.00