

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Educación Nutricional
Módulo:	Salud Pública y Nutrición Comunitaria
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Año académico:	2014-15
Semestre:	2º
Créditos totales:	6
Curso:	2º
Carácter:	Obligatorio
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	C1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		50%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		50%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

Responsable de la asignatura	
Nombre:	Eva M^a Valero Blanco
Centro:	Facultad Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesora Titular
Horario de tutorías:	Lunes de 9.30-12.30h y Miércoles 15-18h (previa cita)
Número de despacho:	22.2.01C
E-mail:	evalero@upo.es
Teléfono:	954977894

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

1. Entender la importancia de la alimentación en la salud pública y enmarcar la educación nutricional dentro de la promoción y educación para la salud.
2. Entender como se desarrollan las políticas sanitarias en salud y ser capaz de participar en equipos multidisciplinares para el desarrollo de políticas nutricionales.
3. Ser capaz de integrar desde una perspectiva global todos los factores que intervienen en la conducta alimentaria.
4. Ser capaz de diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación nutricional en la comunidad y en grupos poblacionales específicos.
5. Ser capaz de consultar las principales fuentes de información en nutrición, salud pública y comunicación.

3.2. Aportaciones al plan formativo

La asignatura de Educación nutricional es una asignatura esencial dentro del grado de Nutrición Humana y Dietética, ya que capacita al profesional de NHD para incidir directamente en la sociedad mediante proyectos de intervención nutricional, promoviendo actitudes y hábitos que puedan contribuir a la mejora del estado nutricional de la sociedad o colectivo de interés. Dada la problemática actual de aumento de enfermedades relacionadas con la nutrición, esto supone una gran preocupación a todos los niveles, por lo que es una de las salidas profesionales con más proyección para los graduados en NHD.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

No se requieren, aunque es conveniente que los alumnos hayan cursado las asignaturas de Nutrición y Ciclo Vital, así como Dietética, aunque esta se estudia simultáneamente en el plan de estudios de grado

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Competencias Instrumentales:

1. Ser capaz de planificar y gestionar del tiempo.
2. Conocer los principales portales existentes en Internet que suministran una información segura y fiable sobre distintos aspectos relacionados con la alimentación y la nutrición humana.
3. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
4. Tener capacidad de análisis y de síntesis
5. Saber exponer de forma oral y escrita.

Competencias Sistémicas:

6. Adquirir habilidades de gestión de la información.
7. Ser capaz de gestionar proyectos por objetivos.
8. Desarrollar creatividad y capacidad innovadora.

Competencias Interpersonales:

9. Adquirir habilidades para trabajar en equipo.
10. Ser capaz de adaptarse al entorno en el desarrollo de una actividad.
11. Tener conciencia y respeto a la diversidad y multiculturalidad.
12. Desarrollar habilidades de comunicación interpersonal.
13. Ser capaz de automotivarse para el desarrollo de los proyectos y motivar a los demás para promover un cambio de actitud.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

Las competencias del módulo Nutrición Comunitaria y Salud Pública que se desarrollarán en esta asignatura son:

1. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
2. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
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.
4. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

formación en nutrición y dietética en sujetos sanos y enfermos.

5. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
6. Colaborar en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
7. Conocer los principales portales existentes en Internet que suministran una información segura y fiable sobre distintos aspectos relacionados con la alimentación y la nutrición humana.
8. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.
9. Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.
10. Planificación y gestión del tiempo.
11. Habilidades de investigación y trabajar en equipo.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

1. Entender los conceptos de salud-enfermedad y los determinantes que inciden sobre ella.
2. Conocer los ámbitos de la educación para la salud y las actuaciones nacionales e internacionales más relevantes llevadas a cabo en esta materia.
3. Entender la importancia que tiene la alimentación en la salud y saber enmarcar la educación nutricional en el ámbito de la educación para la salud.
4. Conocer los distintos factores que intervienen en la conducta alimentaria y en su modificación.
5. Saber identificar problemas y necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
6. Saber diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación nutricional en la comunidad y en grupos poblacionales específicos, participando en equipos multidisciplinares.
7. Saber manejar y diseñar entrevistas y encuestas para detectar problemas nutricionales en la población.
8. Saber desarrollar, manejar y evaluar las guías dietéticas.
9. Ser capaz de diseñar cursos de formación en nutrición y dietética y colaborar en la formación en nutrición y dietética de profesionales del ámbito sanitario y educativo.
10. Entender como se desarrollan las políticas nutricionales y conocer el sistema alimentario español y sus directrices.

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

CONTENIDO TEÓRICO (23 horas presenciales)

Bloque I: Aspectos generales.

Tema 1. Introducción. Antecedentes históricos de la prevención y la promoción de la salud.

Tema 2. Educación para la salud y educación nutricional.

Bloque II: La conducta alimentaria.

Tema 3. La conducta alimentaria.

Tema 4. Modificación de la conducta alimentaria.

Bloque III: La intervención nutricional y políticas nutricionales.

Tema 5. Diseño de un programa de educación nutricional.

Tema 6. Encuestas alimentarias. Sistemas de evaluación de consumo alimentario.

Tema 7. Las guías alimentarias.

Tema 8. Educación nutricional en los distintos colectivos.

Tema 9. Políticas nutricionales.

Tema 10. Objetivos nutricionales para la población española.

CONTENIDO PRÁCTICO (22 horas presenciales)

En las prácticas se analizarán casos prácticos de proyectos de educación nutricional y se desarrollarán talleres y actividades relacionadas con el contenido de la asignatura. Además de forma obligatoria para aprobar las prácticas y por tanto para aprobar la asignatura por curso, los alumnos expondrán un proyecto de educación nutricional.

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

Enseñanzas básicas:

- Clases de gran grupo
- Seminarios
- Otras actividades: proyecciones, debates, lecturas, etc

Enseñanzas prácticas:

- Se desarrollarán en aula o seminario en grupos de 20 personas

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

7. EVALUACIÓN

El sistema de evaluación continúa o por curso se realizará siguiendo la distribución porcentual:

Enseñanzas básicas: 75%

- Examen final escrito: 50%, será necesario un mínimo de 4,5 puntos para hacer media con el resto de las actividades calificables.

- Actividades de los diferentes temas: 20%

- Interés y participación en clase y tutorías: 5%

Enseñanzas prácticas: 25%. Las prácticas tendrán carácter obligatorio, además de forma obligatoria para aprobar las prácticas y por tanto para aprobar la asignatura por curso, los alumnos tendrán que exponer un proyecto de educación nutricional.

El sistema de evaluación final consistirá en un examen único donde se evalúen todas las competencias del curso.

En la convocatoria de recuperación si se ha seguido la modalidad de evaluación continua y no se ha superado el examen, habiendo superado todas las actividades, se mantendrán las proporciones indicadas para cada una de ellas. Si por el contrario no se han superado las actividades, obligatoriamente habrá que realizarse la modalidad de evaluación final.

En la convocatoria de recuperación si se ha elegido en el curso la modalidad de evaluación final, se realizará igualmente esta modalidad.

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Manuales básicos

- Gil Hernández, A. 2010. Tratado de nutrición. Tomo III. 2ª edición. Ed. Acción médica.

- Serra Majem, L. y Aranceta Bartrina, J. 2006. Nutrición y Salud Pública. 2ª edición. Ed. Masson.

- Mataix, J. 2005. Nutrición para educadores. 2ª Edición. Ed. Díaz Santos.

- Frías, A. 2004. Salud pública y educación para la salud. 1ª Edición. Ed. Masson.

- Serrano, MI. 2002. La Educación para la salud del Siglo XXI. 2ª Edición. Ed. Díaz Santos.



GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

Monografías

- SENC. Guía Alimentarias para la Población Española. 1ª Edición. Ed. Novartis Farmacéutica S.A. 2001.
- FAO. Nutrition Education for the public. 2ª Edición. Ed. FAO Food and Nutrition Papers. 1998.
- Estrategia NAOS. Ministerio de sanidad y política social.
www.naos.aesan.mspes.es