

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

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:	2015-16
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 2016-2017

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

Equipo docente de la asignatura	
Nombre:	Javier Sánchez Perona
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesora Asociado
Horario de tutorías:	Lunes de 9.30-12.30h y Miércoles 15-18h (previa cita)
Número de despacho:	22.2.01G

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

E-mail:	jsanper@upo.es
Teléfono:	954611550

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 2016-2017

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias Generales de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
6. Capacidad de análisis y síntesis
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer en forma oral y escrita.
9. Planificación y gestión del tiempo.
12. Trabajo en equipo.
16. Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.
17. Competencias en el campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.
18. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

4.2. Competencias Específicas que se desarrollan en la asignatura

33. Conocer los sistemas de salud y las políticas alimentarias.
40. Calcular y/o establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
41. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
42. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
46. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
47. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.
48. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.
49. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.
50. Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los consumidores.

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

51. Desarrollar métodos pedagógicos para el ejercicio de la docencia.
52. Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.

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 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:

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

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

Enseñanzas prácticas:

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

7. EVALUACIÓN

El sistema de evaluación continua 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.



GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

- 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.

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.msps.es