

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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:	2016-17
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 2017-2018

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 Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesor Asociado
Horario de tutorías:	Lunes de 9.30-12.30h y Miércoles 15-18h (previa cita)



GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

Número de despacho:	22.2.01G
E-mail:	jsanper@upo.es
Teléfono:	954611550



GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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 2017-2018

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias 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.
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.

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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 2017-2018

7. EVALUACIÓN

El sistema de evaluación de la asignatura se rige según la Normativa de evaluación de los estudiantes de Grado de la universidad Pablo de Olavide, publicado en el BUPO n.º 7/2014.

1ª Convocatoria (DE CURSO):

1. Sistema de evaluación continua (60% de la calificación):

La evaluación de la asignatura se hará de forma continuada y se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante la impartición de la asignatura. A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados en cada caso:

1.1. Evaluaciones a lo largo del curso (10%):

Criterios:

- Adquisición continua de conocimientos teóricos a lo largo de la impartición de la asignatura.

Instrumentos:

- Evaluaciones y autoevaluaciones realizadas online.

1.2. Prácticas (50% de la calificación):

Criterios:

- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.

- Realización de las sesiones prácticas:

- Actitud participativa.
- Manipulación del material de prácticas.
- Adecuación e interpretación de los resultados.

Instrumentos:

- Entregables de prácticas (10%).

- De forma obligatoria, para aprobar las prácticas y por tanto para aprobar la asignatura por curso, los alumnos tendrán que realizar y exponer un proyecto de educación nutricional. (40%).

Será necesario la obtención de un cinco o más en la evaluación práctica para tener superada la asignatura.

3. Asistencia y participación.

La asistencia a clase será valorada, pudiendo contribuir hasta en 0,5 puntos a la nota final de la asignatura en aquellos casos en los que el alumno, habiendo aprobado la asignatura, haya asistido regularmente a clase con una actitud participativa.

GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

Consideraciones Generales:

Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. Si algún alumno no puede asistir a una de las prácticas, siempre por causa absolutamente justificada, deberá hacer un trabajo sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión.

Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:

Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico. Consistirá en una evaluación teórica que será un examen que valorará los conocimientos teóricos de la asignatura (40% de la calificación). Será necesario un mínimo de 4,5 puntos para hacer media con el resto de las actividades calificables.

En el caso de estudiantes que por estar incursos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente. Esta circunstancia deberá ser comunicada al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

2ª Convocatoria (DE RECUPERACIÓN)

La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:

- Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teórico y/o práctica realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso.
- Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. El estudiante deberá comunicar esta circunstancia de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.



GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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.

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