Guía Docente: Nutrición Comunitaria

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética 2021
Plan de estudios	Plan 2021
Módulo	Salud Pública y Nutrición Comunitaria
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Segundo Trimestre
Curso	Tercero
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	No se precisa

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	Patricio Esteban Pérez Armijo	**Correo electrónico**	patricioesteban.perez@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	LinkedIn **Researchgate** **Pubmed** **RENHyD**		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA	
Asignaturas del módulo	• Educación Alimentaria • Epidemiología y Salud Pública • Nutrición Comunitaria
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	La Nutrición Comunitaria es una ciencia que, cada vez, tiene un papel más relevante en nuestra sociedad. Su objetivo es planificar estrategias de intervención, desde el punto de vista nutricional, para mejorar la salud o prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación a nivel poblacional. Los Dietista-Nutricionistas, no solo debe saber planificar dietas adaptadas a individuos, sino también a distintas comunidades y colectivos, por lo que cursar esta asignatura es fundamental para lograr estos objetivos.

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Competencias de la asignatura	Genéricas • CG01. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. • CG02. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. • CG03. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. • CG05. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. • CG21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población. • CG22. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud. • CG26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. Básicas • CB03. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética. • CB04. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. Específicas • CE48. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud. • CE50. 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. • CE51. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. • CE52. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. • CE53. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
Resultados de aprendizaje de la asignatura	• Identificar el fundamento de la nutrición comunitaria y las estrategias de intervención de esta. • Crear, desarrollar y analizar encuestas nutricionales para evaluar el consumo de alimentos. • Diseñar y aplicar los métodos adecuados para recoger información sobre el consumo de alimentos de la población. • Interpretar los datos de consumo de alimentos de la población. • Valorar el estado nutricional de la población a través de diferentes métodos de recogida de datos como las encuestas alimentarias. • Diseñar menús y dietas para diferentes colectividades. • Planificar, diseñar y evaluar programas de nutrición comunitaria para la promoción de la salud de la población. • Colaborar en la planificar políticas alimentarias y evaluar su impacto. • Emplear las guías alimentarias y dietéticas como estrategia de prevención de enfermedades.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS	
Breve descripción de la asignatura	La nutrición comunitaria es una ciencia vinculada a la salud pública cada vez más relevante en nuestra sociedad. Su objetivo es planificar estrategias de intervención desde el punto de vista nutricional para mejorar la salud o prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación a nivel poblacional. El dietista-nutricionista debe saber planificar la alimentación adaptada a individuos y a comunidades y colectivos, por ello esta asignatura es fundamental para lograr ese objetivo. En esta asignatura se adquirirán conocimientos sobre la evaluación nutricional de la población y la planificación, diseño y ejecución de programas de intervención nutricional comunitaria. Uno de los pilares de la asignatura será la promoción de la salud del individuo y las colectividades. La nutrición comunitaria está estrechamente relacionada con la salud pública, la higiene y seguridad de los alimentos, la nutrición y la dietética.
Contenidos	UNIDAD DIDÁCTICA 1: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN COMUNITARIA 1.Introducción a la nutrición comunitaria 2.Marco conceptual y características de la nutrición comunitaria 3.Eje de actuación del trabajo en nutrición comunitaria 4.Equipo de nutrición comunitaria 5.Nutrición y salud 6.Evaluación del consumo alimentario 7.Estado nutricional e ingesta dietética de la población 8.Factores que influyen en las preferencias alimentarias UNIDAD DIDÁCTICA 2: ALIMENTACIÓN Y COLECTIVIDADES

1.Alimentación y colectividades
2.Restauración colectiva en centros de educación
3.Restauración colectiva en centros de hospitalarios
4.Restauración colectiva en centros geriátricos
5.Restauración colectiva en otros centros y colectividades

UNIDAD DIDÁCTICA 3: ALIMENTACIÓN EN COLECTIVOS ESPECIALES

1.Alimentación en colectivos especiales
2.Alimentación en el espacio
3.Alimentación en las Fuerzas Armadas
4.Ayuda alimentaria
5.Alimentación en distintos medios de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 4: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA INGESTA DIETÉTICA

1.Epidemiología
2.Epidemiología nutricional
3.Métodos de evaluación de la ingesta dietética
4.Fuentes de error en la estimación de la ingesta dietética
5.Sistema de información y vigilancia nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 5: PROGRAMAS DE INTERVENCIÓN Y ESTUDIOS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA

1.Diseño, planificación y evaluación de programas de nutrición comunitaria
2.Políticas y programas nutricionales
3.Estudios de investigación en nutrición y salud

UNIDAD DIDÁCTICA 6: ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN, MARKETING SOCIAL Y FUENTES DE INFORMACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA

1.Comportamiento alimentario
2.Medios de comunicación social
3.Marketing social y nutrición comunitaria
4.Fuentes de información

METODOLOGÍA	
Actividades formativas	Las actividades formativas que se realizarán en esta asignatura son: **Actividades de trabajo autónomo individual** (estudio de la lección): Estas actividades se centran en el trabajo individual de los materiales utilizados en las asignaturas, aunque apoyado por la resolución de dudas y la construcción de conocimiento a través de un foro habilitado para estos fines. **<u>Evaluación continua</u>** En el caso de optar por la opción de **evaluación continua** y examen final: El alumno dispondrá de distintos tipos de actividades que le harán reflexionar sobre los contenidos teóricos de la unidad. En el desarrollo de cada actividad, en el aula, se establecerán las características específicas de entrega, plazos, puntuación y cualquier otra información útil para su realización. Las principales actividades a realizar serán: **Actividades de interacción y colaboración** (foros-debates): Estas actividades permiten la interacción directa entre el docente y el alumno para la resolución de dudas y el asesoramiento individualizado sobre distintos aspectos de las asignaturas. **Actividades de descubrimiento inducido:** Estas actividades permiten que el alumno lleve a cabo un aprendizaje contextualizado, trabajando en el Aula Virtual una situación real o simulada que le permitirá realizar un primer acercamiento a los diferentes temas de estudio. incluye la resolución de problemas, la elaboración de proyectos y actividades similares que le permitan aplicar los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales trabajados en otras partes de las asignaturas. También, Incluye la elaboración de trabajos (estudios de caso), resolución de casos prácticos, etc. **Lectura crítica, análisis e investigación de material complementario:** Estas actividades permiten acercar al alumno a la investigación y sus diferentes campos de estudio a través de una mirada crítica. Se incluyen, a modo de ejemplo, recensiones de libros o críticas de artículos y proyectos de investigación. **Presentaciones de trabajos y ejercicios:** Estas actividades incluyen la elaboración del trabajo, preparación de la presentación y, en su caso, la defensa de los trabajos y ejercicios. También, incluye la elaboración de la memoria que refleje las actividades realizadas durante los periodos de prácticas e información relativa. **<u>Prueba de evaluación de competencias</u>** En el caso de optar por la prueba de evaluación de competencias (PEC) y examen final, que se define como una actividad integradora, el estudiante deberá demostrar la adquisición de competencias propuestas en la asignatura, vinculadas principalmente al «saber hacer». Para ello hará entrega de un conjunto de evidencias en respuesta a los retos propuestos en esta prueba. La entrega se realizará según la temporalización disponible en el aula virtual.

EVALUACIÓN	
Sistema evaluativo	El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente *(Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y de validez en todo el territorio nacional)*. El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera: **Sistema de evaluación convocatoria ordinaria** **Opción 1. Evaluación continua** Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **seguimiento de la evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **60 %** de la calificación final a través de las actividades que se plantean en la evaluación continua. Además, deberán realizar un **examen final presencial (EX)** que supondrá el **40 %** restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura. Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación continua. Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de evaluación continua, siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5. **Opción 2. Prueba de evaluación de competencias** Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **examen final presencial (EX)**. La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el 50 % de la calificación final. El **examen final presencial**, supondrá el **50 %** de la calificación final. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del seguimiento de las actividades formativas desarrolladas en el aula virtual y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura. Al igual que con el sistema de evaluación anterior, para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de prueba de evaluación de

competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Características de los exámenes

Los exámenes constarán de 30 ítems compuestos por un enunciado y cuatro opciones de respuesta, de las cuales solo una será la correcta. Tendrán una duración de 90 minutos y la calificación resultará de otorgar 1 punto a cada respuesta correcta, descontar 0,33 puntos por cada respuesta incorrecta y no puntuar las no contestadas. Después, con el resultado total, se establece una relación de proporcionalidad en una escala de 10.

Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá en la realización de una **prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **50 %** de la calificación final y un **examen final presencial** cuya calificación será el **50 %** de la calificación final.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria.

Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final) o no se hayan presentado deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior.

En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final), se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado.

En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes de que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y examen), solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la evaluación continua o prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS	
Bibliografía básica	**Pérez Rodrigo, C. Fuentes García, M. Aranceta Bartrina, J. Nutrición comunitaria. 1ª ed. Santander: Editorial de la Universidad de Cantabria; 2016.** Este texto aborda la nutrición comunitaria como parte de la nutrición aplicada, es decir, como se interrelaciona la alimentación y la salud pública. **Serra Ll, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública: Métodos, Bases científicas y Aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2006.** Este texto recoge los continuos avances en la metodología en investigación en nutrición y, particularmente, en epidemiología nutricional, que obligan a adoptar y a mejorar distintos aspectos y métodos de actuación.
Bibliografía complementaria	Mataix J. Nutrición para Educadores. 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos; 2005. Mataix Verdu J. Nutrición y alimentación humana (Volumen 1 y 2). 2ª ed. Majadahonda: Ergón; 2009. Gil A. Tratado de Nutrición (4 tomos). 2ª ed. Madrid: Acción Médica; 2010. Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. 1ª ed. Granada: Editorial Universidad de Granada; 2010. Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. 1ª ed. Madrid: Editorial Complutense; 2006. Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Madrid: McGrawHill Interamericana; 2004. Astiasarán I, Martínez JA. Alimentos: Composición y propiedades. 2ª ed. Madrid: McGrawHill Interamericana; 2000. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guía de la alimentación saludable: para atención primaria y colectivos ciudadanos: recomendaciones para una alimentación individual, familiar o colectiva saludable, responsable y sostenible [Internet]. Barcelona: Planeta; 2018 [Consultado 22 junio 2023]. Disponible en: https://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia/guia-alimentacion-saludable-ap
Otros recursos	Páginas web de interés: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) [Internet]. Madrid: Ministerio de Sanidad; s.f. [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). [Internet]. Parma: Unión Europea; s.f. [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: http://www.efsa.europa.eu/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) [Internet]. Roma: Naciones Unidas; s.f. [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: http://www.fao.org/home/es/ Organización Mundial de la Salud (OMS) [Internet]. Ginebra: OMS; [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: https://www.who.int/es/home Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) [Internet]. Barcelona: Aranceta J; s.f. [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: https://www.nutricioncomunitaria.org/es/

Academia Española de Nutrición y Dietética (AEND) [Internet]. Pamplona: Comité Científico AEND; [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: https://www.academianutricionydietetica.org/pro/

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) [Internet]. Madrid: SEDCA; s.f. [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: http://www.nutricion.org/

Fundación Española de la Nutrición (FEN) [Internet]. Madrid: FEN; s.f. [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: http://www.fen.org.es/

Sociedad Española de Estudio de la Obesidad (SEEDO) [Internet]. Madrid: Lecube A; s.f. [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: http://www.seedo.es/

Bases de datos y buscadores:

PubMed [base de datos en Internet]. Bethesda: National Library of Medicine; 1960 [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed

The Cochrane Libary [base de datos en Internet]. London: Soares-Weiser K; 1974 [consultado 12 junio 2023]. Disponible en: http://www.thecochranelibrary.com/view/0/index.html

COMENTARIOS ADICIONALES
A lo largo de la asignatura se podrá aportar a los alumnos material e información adicional de actualidad.