

Guía Docente: Nutrición Comunitaria

| DATOS GENERALES | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Facultad | Facultad de Ciencias de la Salud |
| Titulación | Grado en Nutrición Humana y Dietética |
| Plan de estudios | 2012 |
| Materia | Nutrición Comunitaria |
| Carácter | Obligatorio |
| Período de impartición | Tercer Trimestre |
| Curso | Segundo |
| Nivel/Ciclo | Grado |
| Créditos ECTS | 6 |
| Lengua en la que se imparte | Castellano |
| Prerrequisitos | No se precisa |

| DATOS DEL PROFESORADO | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| Profesor | Aquilino Joaquín García Perea | Correo electrónico | aquilino.garcia@ui1.es |
| Área | Nutrición y Bromatología | Facultad | Facultad de Ciencias de la Salud |
| Perfil Profesional 2.0 | About.me | | |

| | | | |
|-----------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| Profesor | Nelia Mediavilla de Pedro | Correo electrónico | nelia.medivilla@ui1.es |
| Área | | Facultad | Facultad de Ciencias de la Salud |

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

| | |
|--|--|
| Asignaturas de la materia | <ul style="list-style-type: none"> Nutrición Comunitaria |
| Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional | <p>En esta asignatura se adquirirán conocimientos sobre la evaluación nutricional de la población y la planificación, el diseño y ejecución de programas de intervención comunitaria. Entre los aspectos centrales de la asignatura se encuentra el fomento de prácticas de alimentación saludables y la promoción de la salud del individuo y las colectividades.</p> <p>La Nutrición Comunitaria está estrechamente relacionada con la Salud Pública, la Higiene y Seguridad de los Alimentos, y la Seguridad Alimentaria. Asimismo, está relacionada con la Nutrición y la Dietotecnia.</p> |

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

| | |
|---|--|
| Competencias de la asignatura | <ul style="list-style-type: none"> CE-28: Integrar a las personas con discapacidad al ámbito de la nutrición humana y la dietética. CE-25: Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos alimentarios. CE-19: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. CG-13: Comprender la literatura científica del ámbito de la nutrición humana y la dietética en lengua inglesa y en otras lenguas de presencia significativa en el ámbito científico. CG-10: Comprender y utilizar la estadística aplicada al ámbito de la Nutrición Humana y Dietética. CE-10: Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos. CG-08: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos en Nutrición Humana y Dietética. CG-06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. CU-07: Valorar lo que suponen las nuevas formas de trabajo actuales, como es el teletrabajo y el trabajo en red y saber trabajar de forma colaborativa en ellas. CU-04: Utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs) para poner en marcha procesos de trabajo ajustados a las necesidades de la sociedad actual. CU-03: Utilizar la expresión oral y escrita de forma adecuada en contextos personales y profesionales. |
| Resultados de aprendizaje de la asignatura | <ul style="list-style-type: none"> Conoce las características de la nutrición comunitaria, así como las estrategias de intervención en la misma. Planifica, diseña y evalúa programas de nutrición comunitaria. Crea, desarrolla y analiza encuestas Nutricionales. |

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

| | |
|---|--|
| Breve descripción de la asignatura | <p>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. El Dietista-Nutricionista debe, no solamente saber planificar dietas adaptadas a individuos, sino también a comunidades y colectivos, por ello esta asignatura es fundamental para lograr ese objetivo.</p> |
| Contenidos | <p>UNIDAD DIDÁCTICA 1: NUTRICIÓN COMUNITARIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nutrición y salud. 2. Estado nutricional y dieta de la población. 3. Variables fisiológicas y otras variables. <p>UNIDAD DIDÁCTICA 2: ALIMENTACIÓN Y COLECTIVIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Restauración colectiva en centros de educación. 2. Restauración colectiva en hospitales. 3. Restauración colectiva en centros geriátricos. 4. Restauración colectiva en otros centros y colectividades. <p>UNIDAD DIDÁCTICA 3: EDUCACIÓN NUTRICIONAL</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Educación en alimentación y nutrición. 2. Programas de educación nutricional y nutrición comunitaria. 3. Estrategias de intervención comunitaria y políticas nutricionales. <p>UNIDAD DIDÁCTICA 4: EPIDEMIOLOGIA Y MÉTODOS DE RECOGIDA DE DATOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Epidemiología en Nutrición. 2. Métodos de recogida de datos. 3. Fuentes de error en la estimación del consumo alimentario. <p>UNIDAD DIDÁCTICA 5: HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LA POBLACIÓN Y OTROS TEMAS DE INTERÉS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preferencias y hábitos alimentarios. 2. Dieta Mediterránea. 3. Gastronomía. 4. Etiquetado y declaraciones nutricionales. 5. Mitos y errores en alimentación. <p>UNIDAD DIDÁCTICA 6: ESTUDIOS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y SALUD</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Investigación en nutrición en España. 2. Otras investigaciones. |

METODOLOGÍA

Actividades formativas

Actividades de descubrimiento inducido (Estudios de Caso y Trabajos Colaborativos). Actividades en las que el alumno podrá llevar a cabo un aprendizaje contextualizado trabajando, en el Aula Virtual y de manera colaborativa, una situación real o simulada que le permitirá realizar un primer acercamiento a los diferentes temas de estudio.

Actividades de Interacción y colaboración (Foros-Debates) de apoyo al caso y a la lección): Actividades en las que se discutirá y argumentará acerca de diferentes temas relacionados con las asignaturas de cada materia y que servirán para guiar el proceso de descubrimiento inducido.

Actividades de evaluación (pruebas de contenido teórico mediante cuestionarios). Permite la interacción directa entre docente y alumno a través de la retroalimentación en la evaluación de las actividades evaluables.

Actividades de trabajo autónomo individual (Estudio de la lección). Trabajo individual de los materiales utilizados en las asignaturas, aunque apoyado por la resolución de dudas y construcción de conocimiento a través de un foro habilitado para estos fines. Esta actividad será la base para el desarrollo de debates, resolución de problemas, etc.

EVALUACIÓN

Sistema evaluativo

En caso de que la situación sanitaria impida la realización presencial de los exámenes con todas las garantías, la Universidad Isabel I celebrará dichas pruebas en modalidad online. Para la realización de dichos exámenes, la universidad incorporará la herramienta de proctoring a nuestra plataforma tecnopedagógica, con el objetivo de garantizar los procesos de autenticación del alumno, como el control del entorno durante el desarrollo de las pruebas de evaluación. A su vez, la Universidad Isabel I pondrá a disposición del alumnado una Unidad de Exámenes Online específica para ofrecer apoyo técnico durante todo el proceso y así solventar todas las incidencias que se puedan presentar.

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.

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

| | |
|---|--|
| <p>Bibliografía básica</p> | <p>Aranceta J. Nutrición comunitaria, 3ª Edición, Barcelona: Masson; 2013</p> <p>Este texto aborda la nutrición comunitaria como parte de la nutrición aplicada, es decir, como se interrelaciona la alimentación y la salud pública.</p> <p>Mataix J. Nutrición para Educadores, Díaz de Santos, Madrid; 2005</p> <p>Esta obra es de obligada referencia dada la importancia de sus contenidos y la forma de abordarlos. Esencial para los educadores de salud.</p> |
| <p>Bibliografía complementaria</p> | <p>Serra LI, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública: Métodos, Bases científicas y Aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2006.</p> <p>Mataix Verdu J. Nutrición y alimentación humana. 2ª edición (Volumen 1 y 2). Majadahonda: Ergón; 2009.</p> <p>Gil A. Tratado de Nutrición. 4 tomos. 2ª edición. Madrid: Acción Médica; 2010.</p> <p>Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Granada: Editorial Universidad de Granada; 2010.</p> <p>Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.</p> <p>Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2004.</p> <p>Astiasarán I, Martínez JA. Alimentos: Composición y propiedades. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2000.</p> |
| <p>Otros recursos</p> | <p><u>Páginas web de interés</u></p> <p>Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm</p> <p>Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): http://www.efsa.europa.eu/</p> |

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO):

<http://www.fao.org/home/es/>

Organización Mundial de la Salud (OMS):

<http://www.who.int/en/>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC):

www.nutricioncomunitaria.org

Academia Española de Nutrición y Dietética (AEND):

<http://www.academianutricionydietetica.org>

Sociedad Española de Nutrición (SEN):

<http://www.nutricion.org/>

Fundación Española de la Nutrición (FEN):

<http://www.fen.org.es/>

Sociedad Española de Estudio de la Obesidad (SEEDO):

<http://www.seedo.es/>

Food and drug Administration (FDA):

<http://www.fda.gov/>

Asociación para la Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas:

www.5aldia.org

Centers for Diseases, Control and Prevention:

<http://www.cdc.gov/>

Revista Española de Nutrición Comunitaria:

<http://www.renc.es>

Revista Española de Salud Pública:

http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=1135-5727&script=sci_serial

Revista Española de Nutrición Humana y Dietética:

<http://renhyd.org/index.php/renhyd>

Bases de datos y buscadores

Bases de datos PUBMED:

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>

Google Académico:

<http://scholar.google.es/>

Base de datos EMBASE:

<http://www.embase.com/info/helpfiles/home>

MEDLINE Plus:

<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/>

The Cochrane Library:

<http://www.thecochranelibrary.com/view/0/index.html>