

Guía Docente

ASIGNATURA EDUCACIÓN NUTRICIONAL

CURSO 2º SEMESTRE 1º

GRADO: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL

CURSO 2023-2024

FACULTAD FARMACIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.- ASIGNATURA:

Nombre: Educación Nutricional		
Código: 16788		
Curso(s) en el que se imparte: 2º	Semestre(s) en el que se imparte: 1º	
Carácter: Obligatoria	ECTS: 3	Horas ECTS:25
Idioma: Castellano	Modalidad: Semipresencial	
Grado en que se imparte la asignatura: Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Farmacia		

2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Ciencias Farmacéuticas y de la Salud
Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Ángela García González
Tlfno (ext):	913724000 (ext. 15234)
Email:	angargon@ceu.es
Despacho:	204
Perfil Docente e Investigador	Doctor en medicina y cirugía; máster en nutrición clínica; titulada en Estadística para ciencias de la salud
Líneas de Investigación:	Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	María Achón y Tuñón
Tlfno (ext):	913724006 (ext. 14806)
Email:	achontu@ceu.es
Despacho:	204

2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con el/los profesores a través del e-mail, del teléfono y en el despacho a las horas de tutoría que se harán públicas, en el portal del alumno.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La Educación Nutricional proporciona los conocimientos, las competencias y habilidades necesarias para que el alumno puedan desarrollar como profesional de la dietética programas, a nivel individual y comunitario, que aporten a las personas conocimientos y experiencias sensoriales sobre alimentación, salud nutricional y hábitos alimentarios, incluidos aspectos históricos, territoriales y culturales basados en la experiencia, con el fin de mejorar el estado de salud y bienestar de la población desde los primeros años de vida, teniendo en cuenta que la dieta es el factor de riesgo más prevalente en los países de la región europea.

Antes de cursar esta asignatura se recomienda haber cursado previamente las asignaturas de: Nutrición y Dietética; Nutrición Avanzada; Dietética Avanzada y Valoración del Estado Nutricional.

4. COMPETENCIAS

1.- COMPETENCIAS:

Código	Competencias Básicas y Generales
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB3	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.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CG1	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.
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.

Código	Competencias Específicas
CE06	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE24	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE43	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE48	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE52	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE53	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE54	Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública

2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA153	Identificar los determinantes de los hábitos alimentarios de diversas poblaciones, y sus consecuencias sobre la salud.
RA154	Aplicar los diferentes modelos teóricos del comportamiento en salud a proyectos concretos de educación nutricional
RA155	Diseñar, implementar y evaluar herramientas y programas educativos, a nivel individual y colectivo, capaces de modificar los hábitos alimentarios con fines de prevención tanto primaria como secundaria destinados a poblaciones de diferentes características.
RA156	Identificar y utilizar metodologías y recursos adecuados para garantizar el éxito de los proyectos educativos diseñados destinados a poblaciones de diferentes características

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	75	
Código	Nombre	Horas Presenciales
AF4	Prácticas	6
AF6	Actividades de Evaluación	2
AF9	Tutoría docente	1
TOTAL Horas Presenciales		9

Código	Nombre	Horas No Presenciales
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes	14
AF11	Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	1
AF12	Taller	10
AF0	Trabajo Autónomo del Estudiante	41
TOTAL horas semipresenciales		66

2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
AF4 Prácticas	<p>Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia de aplicación de los conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos; prioriza la realización por parte del estudiante de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos.</p> <p>Las prácticas se realizarán en aulas Hyflex y podrán realizarse de manera presencial, en el aula de ordenadores de la Facultad de Farmacia o en modalidad on-line síncrona. El alumno deberá comunicar al responsable de la asignatura la modalidad de realización de las prácticas elegida, a principios de curso, por escrito. En el caso de que se realicen de forma on-line el alumno deberá mantener la cámara abierta durante toda la sesión de prácticas para poder ser evaluado de estas.</p>
AF6 Actividades de Evaluación	Actividades que el estudiante debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación.
AF9 Tutoría docente	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje.
AF10- Estudio y comprensión de los materiales docentes	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual; implicando una lectura, visualización, estudio y comprensión por su parte. La documentación de la asignatura está disponible en el Campus virtual de la Universidad (https://intranet.ceu.es/).
AF11 Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor sobre los que los estudiantes comentan, resuelven preguntas o ejercicios, preguntan y debaten, aprovechando las herramientas de comunicación digital y los recursos docentes que proporciona la plataforma Campus virtual.
AF12- Taller	Actividad formativa ordenada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos individual o cooperativa, así como a la capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes y a la competencia de comunicación de conocimientos; prioriza la

	<p>realización por parte del estudiante de las actividades prácticas ordenadas a la transmisión eficaz de información, ideas, problemas y soluciones. Se imparte a través de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual y sobre los que el estudiante resuelve de manera asíncrona las cuestiones planteadas.</p> <p>Algunos talleres se realizarán en grupos de alumnos para fomentar el trabajo en equipo. Para el trabajo conjunto los alumnos utilizarán las herramientas disponibles en el Campus Virtual.</p>
AF0- Trabajo Autónomo del Estudiante	Actividades que el estudiante debe desarrollar y completar por su cuenta.

Nota: La comunicación entre alumno-profesor y profesor-alumno, se realizará por medio del campus virtual, siendo imprescindible el acceso al mismo periódicamente

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua)			
Código	Nombre	Nota mínima *	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	5	40
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos		15
SE5	Casos prácticos o clínicos	0	10
SE4	Resolución de ejercicios, problemas, supuestos	0	5
SE6	Trabajos e informes que implican una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante	0	15
PRÁCTICAS			
SE7	Cuaderno de prácticas	5	15

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA			
Código	Nombre	Nota mínima*	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	5	70
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos	5	15
SE7	Cuaderno de prácticas	5	15

*** Calificación mínima para poder aplicar el porcentaje**

3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Sistemas de Evaluación	Definición
SE1	Examen con preguntas de opción múltiple, con 4 opciones y sólo una verdadera; La corrección del examen tipo test se realizará según la fórmula: aciertos- (errores/3). También se incluirán preguntas abiertas sobre el contenido de los temas que intentan averiguar la comprensión crítica de los contenidos teóricos y una integración del programa de la asignatura.
SE2	Se evaluará al alumno su capacidad para desarrollar una intervención educativa encaminada a resolver un supuesto concreto
SE4.	Se plantearán al alumno supuestos educacionales y ejemplos de material de comunicación que deberá evaluar y resolver
SE5.	Evaluación de la aplicación práctica de los contenidos teóricos de la asignatura, elaborando materiales educativos para resolver problemas concretos. En algunas ocasiones se podrán realizar en grupos de 2-3 alumnos. Se evaluará mediante rúbrica
SE6.	Algunos de los talleres realizados implicarán la redacción de informes que necesiten de una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante - se evaluará la capacidad del alumno para transmitir una información clara y comprensible.

7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

PROGRAMA TEÓRICO:

Bloque I. Generalidades

TEMA1. Introducción. ¿Qué es la Educación Nutricional?. Objetivos. Factores que influyen en la conducta alimentaria. Dificultades para modificarla.

TEMA 2. Modelos teóricos de aprendizaje y cambio de conductas. Comportamientos en salud aplicados al ámbito de la alimentación. El cambio de comportamiento basado en la evidencia. Tipos de aprendizaje.

TEMA 3. Los medios de comunicación en la educación para la salud nutricional. Ventajas y desventajas. Influencia de la publicidad en los hábitos de alimentación. El Marketing Social

Bloque II. Diseño programas de educación nutricional

TEMA 4. Procedimiento por etapas para el diseño de un programa de Educación Nutricional (I). Analizar cuestiones de salud para especificar un programa de objetivos de comportamiento para un grupo concreto. Identificar mediadores potenciales de los comportamientos y acciones.

TEMA 5. Procedimiento por etapas para el diseño de un programa de Educación Nutricional (II). Selección de la teoría, la filosofía educacional y los componentes del programa. Traducción de la teoría del comportamiento a los objetivos educacionales y de apoyo.

TEMA 6. Procedimiento por etapas para el diseño de un programa de Educación Nutricional (III). Traducción de la teoría del comportamiento en estrategias educativas. Evaluación de la educación nutricional basada en la teoría.

TEMA 7. Educación nutricional en la infancia y la adolescencia: Ámbitos escolar y familiar. Objetivos. Herramientas.

TEMA 8. La educación nutricional para el adulto y en la edad avanzada. La educación en el embarazo y la lactancia. Educación en el ámbito laboral. Ejemplos.

TEMA 9. La educación nutricional destinada a colectivos de culturas diferentes. Problemática nutricional. La comunicación intercultural. Adaptaciones en profundidad y superficie. Herramientas.

TEMA 10. Nuevos canales para la Educación Nutricional.

TEMA 11. Educación nutricional en el ámbito sanitario. La educación al paciente en atención primaria y en los centros hospitalarios.

TALLERES

1. Análisis de publicidad y mensajes nutricionales en medios.
2. Búsqueda y análisis crítico de un programa de educación nutricional nacional/internacional.
3. Elaboración de material educativo destinado a diferentes grupos poblacionales (3 talleres)

PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

Diseño de una página Web de educación nutricional destinada a una población determinada. La práctica se realizará en equipos de dos personas y el resultado será expuesto al grupo para su análisis crítico.

Las prácticas se realizarán en aulas Hyflex y podrán realizarse de manera presencial, en el aula de ordenadores de la Facultad de Farmacia, o en modalidad on-line síncrona. El alumno deberá comunicar al responsable de la asignatura la modalidad de realización de las prácticas elegida, a principios de curso, por escrito. En el caso de que se realicen de forma on-line el alumno deberá mantener la cámara abierta durante toda la sesión de prácticas para poder ser evaluado de estas,

8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Contento IR and Koch P (2020) Nutrition Education. Linking research, theory, and practice. Jones and Barlett, 4th edition.
- Pale, LE y Buen Abad, LL. (eds) (2012). Educación en alimentación y nutrición. Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición, editorial Distribuidora Intersistemas SA de CV. México DF.
- Vidgen, H (ed) (2016) Food Literacy. Key concepts for health and education. Routledge, Londres.

2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Earl Lexi (2019)l. Schools and Food Education in the 21st Century. Ed. Routledge.
- Holli B and Beto J (2018). Educacion nutricional (7ª ed.). Lippincott Williams and Wilkins. Wolters Kluwer Health
- Achón y Tuñón, María; Alonso Aperte, Elena; Ansón Oliart, Rafael et al. (216) Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Infantil (PANGEI). El gusto es mío. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Centro Nacional de Innovación e Investigación Educativa (CNIIE) y Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Fundación Española de la Nutrición (FEN). Madrid : Disponible on line en :
<https://sede.educacion.gob.es/publiventa/programa-de-alimentacion-nutricion-y-gastronomia-para-educacion-infantil-pangei-el-gusto-es-mio/educacion-infantil-y-primaria-alimentacion/20892>
- Cátedra Ordesa de Nutrición Infantil de la Universidad de Zaragoza. Libro Blanco de la Nutrición Infantil en España. Disponible on-line en
http://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/libro_blanco_de_la_nutricion_infantil.pdf
- Fundación Española de la Nutrición. Libro Blanco de la Nutrición en España. Módulo VI: Educación en Alimentación y Nutrición. Disponible on-line
http://www.fen.org.es/qs_publicaciones_ficha.asp?COD=111
- Bauer KD, Liou D, & Sokolik CA (2012) Nutrition Counseling and Education Skill Development. Wadsworth Ed. CA, USA.
- Glanz K, Rimer BK & Marcus Lewis F (Eds) (2002) Health behaviour and health education. Theory, research and practice. Jossey-Bass, 3rd edition. San Francisco.

4.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

- Fundación Española de la Nutrición <http://www.fen.org.es/>
- Estrategia NAOS
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm
- Chose my plate.gov <http://www.choosemyplate.gov/>
- Cultural and Ethnic Food and Nutrition Education Materials: A Resource List for Educators
<http://www.nal.usda.gov/fnic/pubs/ethnic.pdf>
- National Food Service Management Institute, University of Mississippi.
<http://www.nfsmi.org/>
- Food and Agriculture Organization <http://www.fao.org/>

9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

1.- NORMAS:

Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes), implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.