

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Educación Nutricional

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

GRUPO: 2425-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

SEMESTRE: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ELENA NIETO VIVAS

EMAIL: enieto@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 16:00 horas

CV DOCENTE:

- Desde 2021, como docente de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, impartiendo las asignaturas de Nutrición y envejecimiento (4º curso), Restauración Colectiva y Educación nutricional de 3º curso en el Grado de Nutrición Humana y Dietética.
- Diplomada en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA por la Universidad Alfonso X El Sabio en Madrid (Junio 2007)
- Ciclo Formativo en Grado Superior en DIETÉTICA Y NUTRICIÓN en el Instituto Gregorio Fernández, de Valladolid. (Junio 2003)

CV PROFESIONAL:

- Desde 2019-actualmente como nutricionista en el ámbito geriátrico, realizando la **valoración del estado nutricional** de los ancianos para conseguir un seguimiento y tratamiento personalizado evitando y previniendo problemas como la malnutrición, situación de déficit a la que la población anciana es muy vulnerable.
- 2018-Responsable del departamento de nutrición en la empresa de restauración colectiva Scas elaborando menús adaptados a cada edad, colectivo y patologías y/o alergias que pudieran presentarse.
- 2011-2017 Nutricionista y gerente de la clínica de nutrición Ele Nutrición y Masajes, realizando planes nutricionales individuales y personalizados a la demanda de cada paciente. Impartiendo charlas, talleres y sesiones formativas a diferentes colectivos.
- 2007-2011 como nutricionista en diferentes consultas privadas realizando asesoramiento y seguimiento personalizado de planes nutricionales.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Educación Nutricional es una asignatura clave en el desarrollo profesional del dietista-nutricionista. Concretamente, se basa en la aplicación de los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera sobre promoción de la salud y hábitos de vida saludables. En esta asignatura se adquirirán los conocimientos y herramientas necesarias para diseñar e intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. Además, se trabajará la resolución de casos en relación con el asesoramiento dietético y

nutricional dirigido a personas sanas o enfermas, a nivel individual y colectivo.

Para cursar la asignatura el alumno es recomendable que el alumno haya superado las asignaturas de Alimentación y cultura, Psicología de la nutrición y Técnicas de información y comunicación.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. BLOQUE I. EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Tema 1: Introducción: conceptos básicos, educación nutricional, áreas de aprendizaje, grupos de incidencia, necesidades educativas : Áreas, métodos y estilos de aprendizaje, Modelos teóricos en educación nutricional
2. Tema 2: Medios, métodos y técnicas educativas: material didáctico : Soporte educativo en nutrición y factores que influyen en la educación nutricional
3. Tema 3: Planificación y fases de la educación nutricional: diagnóstico y objetivos educativos. : Conocer los diferentes modelos de intervención en educación nutricional
4. Tema 4: Evaluación del proceso educativo : Factores que influyen en la educación nutricional, escucha reflexiva, aserción
5. Tema 5. Programas y estrategias de referencia sobre educación nutricional : Modelos para el desarrollo de un programa de educación nutricional

2. BLOQUE II APLICACIÓN DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Tema 6: Educación nutricional individual vs grupal : Modelos de cambio conductual
2. Tema 7: Entrevista motivacional y coaching nutricional : Conocer y poner en práctica ambas terapias, ofreciendo un apoyo a la terapia nutricional

3. BLOQUE III: PUBLICIDAD, MEDIOS DE COMUNICACIÓN E INTERNET

1. Tema 8: Consumo, publicidad y alimentación : Identificar las estrategias publicitarias que más influyen en el comportamiento nutricional del consumidor
2. Tema 9: E-nutrición y medios de comunicación : Conocer y dar respuesta al contenido fraudulento que encontramos en la red. Determinar la importancia y el trato que dan los medios de comunicación a la imagen corporal

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

La asignatura se desarrollará en el aula de teoría que contará con pizarra, proyector y PC. El resto de los materiales necesarios estarán disponibles a través de la plataforma Moodle.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- 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
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS GENERALES:

- 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. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG04. 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.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. 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.
- CG12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG14. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG17. 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE07. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE39. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE42. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE55. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Analizar la repercusión de la educación nutricional en la conducta alimentaria de un individuo o grupo
- Diseñar y evaluar programas educativos en alimentación y nutrición

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Antonio Lopez-Espinoza Alma Gabriela Martínez Moreno (2016): La educación en la nutrición . McGraw-Hill . ISBN: ISBN 9786071513717
- Betsy B Holli (2018): Educación nutricional: guía para profesionales de la nutrición . Lippincott Williams & Wilkins . ISBN: ISBN 978-8417033163
- LARA LOMBARTE , YOLANDA FLETA (2017): Las emociones se sientan a la mesa. COMANEGRA. ISBN: 9788416605644

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Adolfo Bernal Barrio (2015): La educación nutricional en el proceso docente educativo: la educación

nutricional . Editorial Académica Española . ISBN: ISBN 978-3659067235

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[UEMC](http://www.uemc.es) (<http://www.uemc.es>)

Universidad privada en Valladolid que imparte docencia en modalidad presencial y online

[PERSEO](http://www.perseo.aesan.msps.es/) (<http://www.perseo.aesan.msps.es/>)

Programa Perseo

[NAOS](http://www.naos.aesan.msps.es/) (<http://www.naos.aesan.msps.es/>)

Estrategia NAOS

[Primera Escuela](http://www.primeraesuela.com/themesp/nutricion.htm) (<http://www.primeraesuela.com/themesp/nutricion.htm>)

Primera Escuela

[SENBA](http://www.senba.es/recursos/tablas_comp_alim.htm) (http://www.senba.es/recursos/tablas_comp_alim.htm <http://www.consumer.es/alimentacion/>)

Sociedad Española de Nutrición Básica y Adaptada

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

<http://www.consumer.es/alimentacion/>

<http://www.consumer.es/salud/>

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

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

<http://www.fao.org/food/nutrition/es/>

<http://www.diabetes.org/custom.asp>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas, así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-6: Presentación de la asignatura. Temas 1-5

Actividades formativas:

- Clase presencial y clase práctica
- Problem Base learning
- Estudio teórico y práctico
- Evaluación Parcial Bloque I
- Entrega y presentación trabajo práctico

SEMANA 6-10: Temas 6 Y 7

Actividades formativas:

- Clase presencial y clase práctica
- Problem Base learning
- Seminario y actividades complementarias
- Evaluación Parcial Bloque II
- Estudio teórico y práctico
- Entrega y presentación de trabajo práctico

SEMANA 11 - 15: Temas 8- 9

Actividades formativas:

- Clase presencial y clase práctica
- Trabajo en grupo teórico y práctico
- Seminario y actividades complementarias
- Estudio teórico y práctico
- Entrega y presentación de trabajo práctico

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.

Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.

La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
EXAMEN PARCIAL BLOQUE I						X										X	X	X
EXAMEN PARCIAL BLOQUE II											X					X	X	X
ACTIVIDAD BLOQUE I							X									X	X	X
ACTIVIDAD BLOQUE II											X					X	X	X
ACTIVIDAD BLOQUE III															X	X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Pruebas de evaluación:

Se realizarán dos exámenes parciales y eliminatorios del bloque I y bloque II y actividades de evaluación continua.

- Examen parcial bloque I (20% de la evaluación final)
- Examen parcial bloque II (20% de la evaluación final)
- Actividades de evaluación continua en cada bloque (40% de la evaluación final)
 - Se realizarán varias actividades en cada bloque, cuya nota individual se evaluará sobre 10 y el promedio de la nota de todas las actividades, será el 40% de la nota final. Para poder hacer la

media, se deben presentar TODAS las actividades y sacar al menos un 4 para poder hacer la media.

- **EXAMEN FINAL (20%-60%):** en la fecha indicada del convocatoria ordinaria, se realizará el examen final. En este examen:
 - Los alumnos que hayan aprobado el parcial del bloque I y del bloque II: solo tendrán que examinarse de la materia del bloque III --> este examen valdrá el 20%.
 - Los alumnos que hayan suspendido alguno de los parciales, podrán recuperarlo en el examen final, además de examinarse del bloque III --> este examen valdrá 40% (si tiene que examinarse del bloque I o II además del bloque III) o valdrá un 60% (si tiene que examinarse de todos los bloques).

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes.

Para superar la asignatura en evaluación ordinaria, es necesario que el alumno supere todos los exámenes parciales con al menos un 5 sobre 10 y presente todas las actividades de evaluación continua, llegando al menos a un 4 para poder hacer media.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno/a que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria.

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

Examen final: el alumno tendrá que **recuperar** aquellas partes que no haya aprobado durante la evaluación ordinaria:

- Si se presenta al bloque I, II y III el examen final supondrá el 60% de la nota final
- Si tiene que presentarse a 2 bloques: 40% de la nota final
- Si tiene que presentarse a 1 bloque: 20% de la nota final

Exámenes de los bloques I, II y III aprobados, pero alguna(s) actividad(es) de evaluación continua con menos de un 4: deberá presentar un trabajo de cada una de las actividades suspensas para poder hacer la media y optar al 40% de la nota. El resto de notas de las actividades aprobadas, se guardan.

Si el alumno no tiene todos los bloques aprobados y tampoco todas las actividades de evaluación continua con al menos un 4, en la convocatoria extraordinaria deberá realizar el examen del bloque o bloques correspondientes y entregar el/los trabajos de las actividades suspensas.

NOTAS COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

**La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.*

**Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.*

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	40%
Pruebas escritas	60%