

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Nutrición Comunitaria

**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:** 2º 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:** PAULA CRESPO ESCOBAR

**EMAIL:** [pcrespoe@uemc.es](mailto:pcrespoe@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Lunes a las 15:00 horas

**CV DOCENTE:**

### FORMACIÓN ACADÉMICA:

- Postgrado en Dirección y Gestión de Proyectos por la Universidad Politécnica de Valencia
- Doctora por la Universidad de Valencia, en el programa de Doctorado de Medicina
- Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria por la Universidad de Valencia
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia
- Formación continuada en nutrición pediátrica y gastroenterología

### EXPERIENCIA DOCENTE

- Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC
- Profesora del Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria de la UEMC
- Docente en el Máster online en Avances en Gastroenterología y Hepatología Pediátrica de la Universidad Cardenal Herrera CEU.

### CV PROFESIONAL:

#### ACTIVIDAD PROFESIONAL:

- 2019 - actualmente: Coordinadora de la Unidad de Nutrición y Obesidad del Hospital Campo Grande de Valladolid.
- 2010 - 2018: Dietista-Nutricionista del Servicio de Gastroenterología Pediátrica, Hospital Universitari i Politècnic La Fe de Valencia, actividad asistencial compaginada con actividad investigadora en el Instituto de Investigación Sanitaria La Fe.

#### CV INVESTIGACIÓN:

- 2015-2019: Nutricionista en el Proyecto Europeo: MyCyFAPP "Innovative approach for self-management and social welfare of Cystic Fibrosis patients in Europe: development, validation and implementation of a telematics tool". Financiado por la Unión Europea dentro del Framework Programme for Research and Innovation HORIZON2020
- Desde 2015: Nutricionista en el Proyecto Europeo: MyCyFAPP "Innovative approach for self-management and social welfare of Cystic Fibrosis patients in Europe: development, validation and implementation of a

telematics tool". Financiado por la Unión Europea dentro del Framework Programme for Research and Innovation HORIZON2020

- 2015: Estancia en Massachusetts General Hospital de Boston. Participación en el Proyecto CDGEMM: "Celiac Disease Genomic Environmental Microbiome and Metabolic Study" Coordinado por: Harvard Medical School & MassGeneral Hospital for Children.
- 2013-2017: Colaboración investigadora en el Proyecto Internacional Early Nutrition Project: "EarlyNutrition. Longterm effects of early nutrition on later health", en el grupo de trabajo de "Integración estratégica y desarrollo de nuevas recomendaciones nutricionales" y en el grupo de "Revisión de las recomendaciones nutricionales infantiles actuales y desarrollo de nuevas guías basadas en la evidencia"
- 2010-2015: Nutricionista del Proyecto Europeo Prevent-CD. Financiado por la Unión Europea dentro del Sixth Framework Programme (FP6-2005-FOOD-4B-36383-PREVENTCD). Coordinado por: Leiden University Medical Centre.
- 2010-2011: Investigadora en el proyecto FIS "Factores ambientales de riesgo asociados a la Enfermedad Celiaca y otras Enfermedades Autoinmunes en población con susceptibilidad genética" Financiado por: Instituto de Salud Carlos III
- Desde 2018: Miembro del Comité de Ética de la "European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition" (ESPGHAN)
- Desde 2018: Miembro del Comité de Gastroenterología de la "European Federation of the Association of Dietitians" (EFAD) Desde 2016: Vocal de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca
- Desde 2017: Miembro del Comité "Allied Health Professional" de la ESPGHAN
- Numerosas publicaciones en revistas científicas de alto factor de impacto y ponente en numerosos congresos nacionales, europeos e internacionales relacionados con nutrición

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Nutrición Comunitaria es una asignatura clave en el desarrollo profesional del dietista-nutricionista. Concretamente, se basa en la aplicación a nivel comunitario y/o grupos de población, de los conocimientos adquiridos a lo largo de toda la carrera sobre promoción de la salud y hábitos de vida saludables. Es una asignatura enfocada para trabajar a nivel colectivo a través de la participación comunitaria, no tanto a nivel individual, aunque en algunos tipos de intervención también se requiera el trabajo individualizado.

En esta asignatura se adquirirán los conocimientos y herramientas necesarias para desarrollar, ejecutar y planificar proyectos de nutrición comunitaria basados en los principios de educación nutricional y en los contenidos vistos en a lo largo de la carrera. Se recomienda que los alumnos hayan superado previamente las siguientes asignaturas: Nutrición I, Nutrición II, Dietética I y Educación Nutricional.

### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

#### 1. INTRODUCCIÓN

1. Conceptos básicos, áreas de actuación y equipos de trabajo.
2. Educación para la salud.
3. Etiquetado y marketing alimentario: legislación vigente.

#### 2. NUTRICIÓN COMUNITARIA

1. Encuestas nutricionales: selección, diseño, validez y precisión.
2. Estrategias de intervención comunitaria.
3. Proyectos de Nutrición Comunitaria: planificación, fases del programa, intervención, evaluación.
4. Educación nutricional aplicada a Nutrición Comunitaria
5. Intervención nutricional en colectivos vulnerables.
6. Derecho a la alimentación.

### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se utilizará el proyector y la pizarra para la exposición de las clases como recurso de aprendizaje, el material será colgado en la plataforma moodle una vez sea impartido en las clases presenciales. También se utilizarán recursos audiovisuales para el apoyo de las clases cuando sea necesario. Se utilizará material profesional específico para trabajar el contenido práctico de la asignatura, así como casos prácticos reales para la aplicación de los contenidos teóricos.

## 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.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- 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.
- CG16. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- 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 unitaria o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE08. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE37. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE38. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE39. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE53. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE54. 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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Identificar y evaluar problemas nutricionales que pueden existir en diferentes grupos sociales.
- Diseñar y realizar programas de intervención en nutrición comunitaria para la promoción de la salud.
- Aconsejar sobre la composición de menús, modo de preparación y todas las actividades que se desarrollen en comedores colectivos.

### BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Javier Aranceta Bartrina (2013): Nutrición comunitaria. 3ª Edición. Elsevier Masson. ISBN: 9788445823910
- Francisco José Ojuelos Gómez (2018): El derecho de la nutrición. Amarante. ISBN: 9788494894138
- José Mataix Verdú (2005): Nutrición para educadores. 2ª ed.. Díaz de Santos. ISBN: 9788479786762

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- J.L Castillo Hernández (2015): Nutrición Comunitaria. Métodos y estrategias.. Elsevier España. ISBN: 9788490228999

#### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[RENC](http://www.renc.es/)(<http://www.renc.es/>)

Revista Española de Nutrición Comunitaria

[ODA-E](https://www.derechoalimentacion.org/)(<https://www.derechoalimentacion.org/>)

Observatorio del Derecho a la Alimentación en España

[FAO](http://www.fao.org/home/es/)(<http://www.fao.org/home/es/>)

Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura

[SENC](https://www.nutricioncomunitaria.org/es/)(<https://www.nutricioncomunitaria.org/es/>)

Sociedad Española De Nutrición Comunitaria

### 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 se 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 1-2: Presentación de la asignatura. Temas 1-3

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, seminario y problem based learning

SEMANA 3-7: Temas 4-6

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y problem based learning..

SEMANA 8-11: Temas 7-9

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, clase práctica en el aula y trabajo en grupo
- Actividad colaborativa

SEMANA 12-14: Seminarios con expertos

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, seminario y actividades complementarias
- Evaluación: examen parcial

SEMANA 15: Clases prácticas y presentación de trabajos

- Actividades formativas: clase práctica, seminario, problema based learning, presentación de trabajos grupales.

A lo largo de de las 15 semanas se fomentará el estudio teórico y práctico de los alumnos mediante la realización de trabajos cooperativos, teóricos y prácticos.

## **TUTORÍAS:**

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la 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 primera 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												X				X	X	X
Entrega y defensa del trabajo grupal															X	X	X	X
Actividad colaborativa									X							X	X	X

### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables. No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o prueba con una nota inferior al 5. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 = suspenso, y deberá presentar, en la convocatoria extraordinaria, aquellas partes que haya suspendido.

La evaluación de la asignatura estará compuesta de diferentes pruebas de evaluación:

- **Examen:** 35% de la nota final. Se hará un examen sobre los contenidos teóricos de la asignatura. En el caso de aprobar, no tendrá que presentarse al examen de la Convocatoria Ordinaria. Si se suspende este examen, el alumno tendrá que presentarse al examen de la convocatoria ordinaria y supondrá el mismo porcentaje sobre la nota final.
- **Actividad colaborativa:** 15% de la nota final. Consistirá en una actividad práctica en colaboración con alumnos de otros cursos, siempre que la planificación del curso académico lo permita. Sino, se desarrollará una práctica simulada.
- **Trabajo grupal.** 50% de la nota final (40% trabajo escrito y 10% exposición oral). El trabajo consistirá en el desarrollo y presentación de un Proyecto de Nutrición Comunitaria aplicado. Las instrucciones precisas estarán disponibles en Moodle. Se tendrá que presentar en formato pdf en Moodle y exponerse en clase.
  - La nota será la misma para todos los integrantes del grupo, salvo en situaciones de no participación y trabajo, debidamente acreditadas por parte del alumno y/o del grupo de trabajo.

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

### 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 todas las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria. La puntuación y formato de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria, excepto en el caso del trabajo grupal que puede sufrir modificaciones:

- **Examen:** 35% de la nota final. Se hará un examen sobre los contenidos teóricos de la asignatura. En el caso de suspender el parcial y no aprobarlo en la Convocatoria Ordinaria, el alumno tendrá que presentarse al examen de la convocatoria extraordinaria y supondrá el mismo porcentaje sobre la nota final.
- **Actividad colaborativa:** 15% de la nota final. En el caso de no hacerla y/o aprobarla en la Convocatoria Ordinaria, tendrá que volver a presentar un nuevo trabajo similar a la actividad colaborativa en la Convocatoria Extraordinaria.
- **Trabajo grupal.** 50% de la nota final (40% trabajo escrito y 10% exposición oral). En este caso, se pueden dar dos escenarios y, en ambos escenarios, el porcentaje sobre la nota final, será el mismo:
  - Si un grupo suspende o no entrega el trabajo grupal en Convocatoria Ordinaria: tendrán que volver a entregar en Moodle y defender el día de la Convocatoria Extraordinaria, un Proyecto aplicado TODO EL GRUPO. Las instrucciones precisas, estarán disponibles en Moodle. Se tendrá que presentar en formato pdf en Moodle unos días antes de la Convocatoria Extraordinaria y exponerse en clase el mismo día de la Convocatoria.
    - La nota será la misma para todos los integrantes del grupo, salvo en situaciones de no participación y trabajo, debidamente acreditadas por parte del alumno y/o del grupo de trabajo.
  - Si un alumno suspende o no participa en el trabajo grupal en Convocatoria Ordinaria: tendrá que volver a entregar en Moodle y defender el día de la Convocatoria Extraordinaria, un Proyecto

aplicado DE MANERA INDIVIDUAL. Las instrucciones precisas, estarán disponibles en Moodle. Se tendrá que presentar en formato pdf en Moodle unos días antes de la Convocatoria Extraordinaria y exponerse en clase el mismo día de la Convocatoria.

- EXCEPCIÓN: Si hay dos o más alumnos suspensos de manera individual en el trabajo grupal Convocatoria Ordinaria que sean de grupos de trabajo diferentes, tendrán que presentar este trabajo de manera grupal entre ellos.

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 toda las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.**

**Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria 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.

\*El plagio en trabajos o tareas variadas pedidas en el curso o el intento de él en las evaluaciones, supone una calificación de cero (0) en el trabajo o la prueba de evaluación donde se haya descubierto esta situación y puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario. Asimismo, el uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, tendrán una calificación de cero (0). Asimismo, si se comprueba que este comportamiento irresponsable es generalizado o habitual por parte del estudiante, además de reflejarlo en su evaluación continua y final, puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario.

**SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	55%
Pruebas escritas	35%
Pruebas orales	10%