

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Educación Nutricional

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

GRUPO: 2526-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 15:00 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

2. BLOQUE II APLICACIÓN DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Tema 5. Programas y estrategias de referencia sobre educación nutricional: Modelos para el desarrollo de un programa de educación nutricional
2. Tema 6: Educación nutricional individual vs grupal: Modelos de cambio conductual
3. 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 mas 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:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales"
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.

- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC1.1_ Subcompetencia_ Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.3_ Subcompetencia_ Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- SC1.4_ Subcompetencia_ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.5_ Subcompetencia_ Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- SC2.4_ Subcompetencia_ 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.
- SC2.5_ Subcompetencia_ Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- SC2.6_ Subcompetencia_ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- SC3.1_ Subcompetencia_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC5.2_ Subcompetencia_ Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3_ Subcompetencia_ Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CO2.6_ Conocimiento_ Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.5_ Habilidad o destreza_ Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7_ Habilidad o destreza_ Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

- HD1.9_ Habilidad o destreza_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD2.1_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD2.3_ Habilidad o destreza_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4_ Habilidad o destreza_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- HD5.1_ Habilidad o destreza_ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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
- CT2.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- CT3.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- José Mataix Verdú, Emilia Carazo Marín (2006): Nutrición para educadores. . ISBN: ISBN: 9788479786762; 9788499695129 (Electrónico)
- Victora Lozada, Carlos Moratilla (2020): Por qué comes como comes : cómo mantener una relación sana con la alimentación, sin prejuicios, mitos ni agobios, porque alimentarse ¡es mucho más que comer!. . ISBN: ISBN: 9788417886639; 9788417886646 (Electrónico)

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Adolfo Bernal Barrio (2015): La educación nutricional en el proceso docente educativo: la educación nutricional . Editorial Académica Española . ISBN: ISBN 978-3659067235
- 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. . ISBN: ISBN 978-8417033163
- Betsy B Holli (2018): Las emociones se sientan a la mesa. . ISBN: ISBN 978-8417033163

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.msp.es/)(http://www.perseo.aesan.msp.es/)

Programa Perseo

[NAOS](http://www.naos.aesan.msp.es/)(http://www.naos.aesan.msp.es/)

Estrategia NAOS

[Primera Escuela](http://www.primeraescuela.com/themesp/nutricion.htm)(http://www.primeraescuela.com/themesp/nutricion.htm)

Primera Escuela

SENBA(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	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	30%
Pruebas escritas	60%
Pruebas orales	10%