

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Psicología de la Nutrición

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: Básica (BA)

ECTS: 6,0

CURSO: 1º

TEMPORALIDAD: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

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

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: MARÍA DEL PILAR GONZÁLEZ PELÁEZ

EMAIL: mpgonzalez@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes a las 10:00 horas

CV DOCENTE:

Doctora en Psicología con una nota de CumLaude por Unanimidad por la U.P.V. con la elaboración de la tesis titulada: Emoción Expresada e intervenciones familiares. Un ensayo controlado para reducir la tasa de recaídas en pacientes esquizofrénicos.

Licenciada en psicología por la Universidad del País Vasco.

Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP) que me capacita para impartir clases en centros académicos.

Máster enTerapia de Familia y Pareja.

Máster enTerapia Gestalt.

C2 en inglés por la Escuela Oficial de Idiomas.

Titulación enCambridge: First Certificate in English, Certificate in Advanced English and Proficiency in English.

CV PROFESIONAL:

Profesora del Grado de Psicología de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Profesora del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea Miguel de Cervantes

Profesora del Grado de Criminología de la Universidad Europea Miguel de Cervantes

Psicóloga en una Asociación de personas con enfermedad mental atendiendo a usuarios y familiares desde 2005 hasta 2018.

Profesora de Inglés desde 1992 y hasta la actualidad impartiendo clases a niños de todas las edades y adultos (en academias y empresas) y preparando exámenes de Trinity y Cambridge.

CV INVESTIGACIÓN:

Coautora de varias publicaciones relacionadas con mi tesis doctoral y otros temas sobre los que estuve investigando: Anorexia y Bulimia Nerviosa, Úlcera gastroduodenal, Colitis ulcerosa, Enfermedad de Crohn, Drogodependencias, Esquizofrenia.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura "Psicología de la Nutrición" forma parte de las materias con carácter básico del Plan de Grado en Nutrición Humana y Dietética, siendo impartida en primer curso del Grado durante el segundo semestre, con una carga docente de 6 créditos ECTS.

En la asignatura "Psicología de la Nutrición", se estudiarán los modelos y las teorías psicológicas aplicadas en la nutrición. Habilidades de comunicación nutricionista-paciente desde una perspectiva psicológica. Además de examinar, analizar e identificar los Trastornos de la Conducta Alimentaria a nivel psicológico y nutricional, proporcionando al alumno los conocimientos psicológicos necesarios para el ámbito nutricional. Esta asignatura, permitirá adquirir al alumno las competencias, herramientas y habilidades psicológicas necesarias para el futuro nutricionista en el ámbito de la clínica desde el punto de vista biopsicosocial.

No son necesarios conocimientos ni destrezas previas.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN BÁSICA**
 1. MODELOS CONCEPTUALES Y METODOLOGÍA EN PSICOLOGÍA
 2. TEORÍAS PSICOLÓGICAS INFLUYENTES EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN
 3. MEMORIA, APRENDIZAJE, MOTIVACIÓN Y EMOCIÓN
 4. PENSAMIENTO Y LENGUAJE
2. **PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN PATOLÓGICA**
 1. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DESDE UNA VISIÓN PSICOLÓGICA (ANOREXIA NERVIOSA)
 2. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DESDE UNA VISIÓN PSICOLÓGICA (BULIMIA NERVIOSA)
 3. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DESDE UNA VISIÓN PSICOLÓGICA (OBESIDAD)
 4. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DESDE UNA VISIÓN PSICOLÓGICA (OBESIDAD INFANTIL)
 5. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DESDE UNA VISIÓN PSICOLÓGICA (ORTOREXIA Y VIGOREXIA)
 6. OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA EMERGENTES

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

El alumno además de utilizar los recursos bibliográficos y las páginas webs de referencia, indicados en el apartado correspondiente, dispondrá de recursos de aprendizaje como: material teórico (artículos científicos, documentos y noticias de prensa y revistas psiconutricionales), material práctico (talleres, dinámicas individuales y grupales) y material audiovisual (documentales psiconutricionales y películas psicológicas).

Mediante la Plataforma Moodle se subirán los temas y sesiones prácticas de la asignatura y se activarán las entregas de trabajos. En este curso se contará con la plataforma Teams.

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.
- SC2.3_ Subcompetencia_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- 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.
- SC2.7_ Subcompetencia_ El alumno comprende los ejes de la desigualdad y fomenta la comprensión y el respeto por la diversidad y multiculturalidad, al mismo tiempo que muestra y promueve los valores de la empatía, tolerancia, democracia, solidaridad y justicia.
- SC3.1_ Subcompetencia_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CO2.4_ Conocimiento_ Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CO2.7_ Conocimiento_ Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CO3.3_ Conocimiento_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- 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.
- HD2.3_ Habilidad o destreza_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD5.1_ Habilidad o destreza_ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y

soluciones a un público tanto especializado como no especializado

- HD5.5_ Habilidad o destreza_ Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- 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
- CT3.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Aranceta, J., Serra, L. y Rodríguez-Santos, F. (2008): Psicología y Nutrición.. Elsevier Masson. ISBN: 9788445822104
- Ogden, J. (2005): Psicología de la Alimentación. Morata. ISBN: 9788471124982
- Holford, P. (2013): Nutrición óptima para la mente. Robin Book. ISBN: 9788479276935
- Victora Lozada, Carlos Moratilla [Recurso electrónico] por Lozada, Victoria | Moratilla, Carlos (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! . Barcelona: Plataforma, 2020. ISBN: 9788417886639; 9788417886646 (Electrónico)
- María Calado Otero (2010): Trastornos alimentarios : guías de psicoeducación y autoayuda. Madrid: Pirámide. ISBN: 9788436823523

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Holley, A. (2006): El cerebro goloso. Rubes Editorial. ISBN: 9788449702013

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Página web de la Asociación Americana de Nutrición](http://www.americannutritionassociation.org/)(http://www.americannutritionassociation.org/) Esta página web ofrece programas de formación, prevención y tratamiento.

[Página web de la Revista de Neurociencia y Nutrición](http://www.maneyonline.com/loi/nns/)(http://(http://www.maneyonline.com/loi/nns/)) Página web que describe artículos y noticias sobre Nutrición y Neurociencia

[Página web de la Asociación Española para el estudio de los TCA](http://www.aetca.com/) (http://(http://(http://www.aetca.com/)) Esla página web dedicada al estudio y prevención de los Trastornos de la Alimentación

[Página web de la Asociación en la Defensa de la Atención a la Anorexia Nerviosa y Bulimia](http://www.adaner.org/)(http://(http://www.adaner.org/)) Página web dedicada a la prevención y tratamiento de los Trastornos de la Alimentación.

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

<http://www.infocop.es/>: Enlace con Infocop (Revista del Colegio Oficial de Psicólogos)

<http://www.apa.org/>: Enlace con la APA (Asociación Americana de Psicología)

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Método utilizado en el transcurso de la asignatura para la exposición de los contenidos teóricos, fomentando en la medida de lo posible la participación y la comunicación con el alumno, haciéndole protagonista de la enseñanza.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Método utilizado durante el transcurso de la asignatura para fomentar la participación activa de los alumnos, en el proceso de enseñanza aprendizaje y la intervención de estos a través del diálogo y la discusión crítica, lo que significa recurrir a: seminarios, debates, talleres y trabajos en grupo. De esta manera, los alumnos adquirieren conocimientos mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. Este método estará presente en las clases presenciales, clases prácticas y seminarios.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Método utilizado a lo largo del transcurso de la asignatura con el fin de adquirir conocimientos, mediante la experimentación y la resolución de problemas. Aprendizaje basado en problemas: Se plantean problemas que los alumnos resolverán desarrollando competencias, como la toma de decisiones y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La asignatura "Psicología de la Nutrición" está planificada en quince semanas en las que se desarrollarán todos los contenidos de la asignatura.

Semana 1: Tema 1; Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y Problem Based Learning

Semana 2: Tema 2; Actividades formativas: clase presencial, seminario y actividades complementarias

Semanas 3 y 4: Tema 3; Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y actividades complementarias

Semana 5: Tema 4; Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y seminario

Semanas 6 y 7: Tema 5; Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y problem based learning

Semanas 8 y 9: Tema 6; Actividades formativas: clase presencial, seminario y actividades complementarias

Semanas 10 y 11: Tema 7; Actividades formativas: clase presencial, seminario y actividades complementarias

Semanas 12 y 14: Tema 8; Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y actividades complementarias

Semanas 15 y 16: Trabajos grupales y Examen final

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

**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									X							X	X	X
Entrega de trabajos grupales														X		X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Se aplicará un sistema de Evaluación Continua centrado en la participación productiva en el aula. En la convocatoria ordinaria la calificación global se obtiene ponderando todas las pruebas del sistema de evaluación:

Exámenes parciales: 60% de la nota final.

- **Examen parcial 1: 30% de la nota final.** Se realizará un 1º examen parcial (en la semana 9 aproximadamente) en el que se realizarán pruebas de respuesta objetiva o tipo test, pruebas de respuesta corta y de desarrollo sobre los contenidos de la asignatura dados hasta el momento.
 - Los alumnos que superen con más de 5 puntos sobre 10 esta prueba no tendrán que volver a

- examinarse de la misma en el examen de Convocatoria Ordinaria.
- Los alumnos que suspendan este examen, tendrán la opción de recuperarlo en el examen de la Convocatoria Ordinaria.
 - No se podrá renunciar a la nota obtenida para intentar subir nota.
 - **Examen parcial 2: 30-60% de la nota final.** Se realizará un 2º examen parcial en Convocatoria Ordinaria.
 - Es necesario obtener un 5 sobre 10 en esta parte para superarla.
 - Los alumnos que suspendan este examen tendrán la opción de recuperarlo en el examen de Convocatoria Extraordinaria
 - En el caso de que el alumno haya aprobado el parcial 1, tendrá que presentarse solo a la 2º parte de la asignatura, y el examen final entonces valdrá un 30%
 - En el caso de que el alumno haya suspendido el parcial 1 y se presente al examen de convocatoria ordinaria con todo, este examen valdrá un 60% (30% de la primera parte y 30% de la segunda)
 - No se podrá renunciar a la nota obtenida para intentar subir nota.

Trabajo grupal: 20% de la nota final.

- Será un trabajo obligatorio sobre un tema de los contenidos de la asignatura. Es necesario obtener un mínimo de 5 puntos sobre 10 para superar esta parte.
- En los trabajos grupales, cada alumno tendrá la nota otorgada al grupo. No obstante, se podrá modificar la nota a un alumno si se considera y justifica que no ha aportado lo suficiente al grupo, o por el contrario, que su aportación ha sido superior a la del resto de sus compañeros.

Prácticas regulares en clase: 20% de la nota final.

- Consistirán en comentarios de texto, análisis de artículos o documentos, visionado y comentario de material audiovisual, debates, etc, que se harán de manera regular en clase.
- Se realizará una media de la nota obtenida y el peso total para la asignatura será del 20%.
- No se tendrán en cuenta aquellos trabajos entregados fuera de la fecha señalada y los errores ortográficos penalizarán la calificación.
- Para optar a este 20% de la nota, es necesario entregar todas las actividades, pero no es obligatorio aprobar esta parte para superar la asignatura.

Para realizar la nota media, los dos exámenes y el trabajo grupal final tienen que estar superados con una calificación de al menos 5 puntos sobre 10. No se realizará media si no se consigue un 5 sobre 10 en cada una de esas tres actividades evaluables y la nota que aparecerá en el expediente en convocatoria ordinaria será suspenso. En estos casos, el alumno tendrá que recuperar sólo las partes suspensas en convocatoria extraordinaria. Las prácticas regulares son evaluables, pero no es necesario que estén aprobadas, se hará media con la nota obtenida en las mismas y la nota del resto de las partes.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

- Los estudiantes que no hayan superado los exámenes y/o el trabajo grupal en la Convocatoria Ordinaria deberán presentarse en Convocatoria Extraordinaria para recuperar las partes suspensas.
- En la Convocatoria Extraordinaria sólo se evaluarán las competencias que el alumnado no haya superado. No se calculará la media hasta que todas las partes estén superadas, para ello se ha de obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en los exámenes y el trabajo grupal.
- La puntuación de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será la misma a la de la convocatoria ordinaria.

Examen final: 30%-60% de la nota final. Se le guardará la nota del parcial que haya aprobado en convocatoria ordinaria.

- En caso de no haber superado el primer parcial, se podrá volver a examinar de esa materia en convocatoria extraordinaria (30%)
- En el caso de no haber superado el segundo parcial, el alumno podrá volver a examinarse de esta materia en convocatoria extraordinaria (30%)
- En el caso de no haber superado ninguno de los dos parciales, el alumno podrá presentarse a ambos en

convocatoria extraordinaria (60%)

Trabajo en grupo: 20% de la nota final. En el caso de no haberlo entregado o aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno/a deberá entregar un nuevo trabajo, de la misma u otra temática que el grupal, pero de manera individual.

Prácticas regulares en clase: 20% de la nota final. Esta parte no es obligatoria aprobarla para aprobar la asignatura, pero en el caso de que el alumno quiera recuperar esta parte en extraordinaria (junto con el resto que tenga suspensas), podrá hacerlo presentando una serie de trabajos individuales, indicados por la profesora, para optar al 20% de la nota en Convocatoria Extraordinaria. Solo en el caso de que tenga que recuperar más partes (examen o trabajo grupal).

- En el caso de aprobar en Convocatoria Ordinaria, pero no haber presentado esta parte, el alumno NO PODRÁ renunciar a la nota de convocatoria ordinaria para presentarse a extraordinaria y subir nota con esta parte.
- Los errores ortográficos penalizarán en la nota.

Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:

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

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.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

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