DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
ASIGNATURA : Educación Nutricional (2221)
TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica
MODALIDAD : Presencial
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-T1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
TEMPORALIDAD: 1º 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: ELENA NIETO VIVAS
EMAIL: enieto@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 15:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Diplomado Diplomada en Nutrición Humana y Dietética (Universidad *Alfonso X El Sabio*)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de 5 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Desde 2021, como docente,impartiendo las asignaturas de Alimentación y envejecimiento (4º curso) y restauración Colectiva y Educación Nutricional (3º curso) en el Grado de Nutrición Humana y Dietética.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 7 años en el sector Privado (Desde 2019, como nutricionista en el ámbito geriatrico, realizando valoraciones del estado nutricional de los ancianos con el fin de conseguir un seguimiento y tratamiento personalizado, evitando y previniendo, de este modo, problemas de malnutrición y detectando de forma precoz posibles situaciones de desnutrición.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 1 año en el sector Privado (Responsable del departamento de nutrición en la emrpesa de restauración colectiva, SCAS. Elaborando menús adaptados a cada grupo de población, colectivo y patologías y/o alergias que pudieran presentarse.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 6 años en el sector Privado (Nutricionista y gerente de la clinica de nutrición ELE NUTRICIÓN Y MASAJES, realizando planes nutricionales individuales y personalizados e impartiendo talleres y sesiones formativas a diferentes colectivos. Colaborador con sección propia de divulgación en materia de nutrición, en diferentes programas de radio y televisión locales y regionales.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 5 años en el sector Privado (Nutricionista en diferentes consultas y clinicas privadas, realizando tareas de asesoramiento y seguimiento personalizados de planes nutricionales.)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CT1.1 - 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
- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.5 - 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 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7 - 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 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- SC1.1 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.3 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- SC1.4 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.5 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CO2.6 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CT2.3 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- HD2.1 - 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 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

- SC2.4 - 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 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- SC2.6 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CT3.4 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- SC3.1 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- HD5.1 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- HD5.2 - 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.
- SC5.2 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

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 MÍNIMOS :

Conceptos básicos. Educación nutricional formal e informal

Áreas, métodos y estilos de aprendizaje

Modelos teóricos en educación nutricional: Modelo de la creencia de la salud. Teoría de la acción razonada. Teoría cognitiva social. Teoría del aprendizaje social. Modelo de las etapas del cambio. Teoría de la conducta planificada

Desarrollo de un programa de intervención y educación nutricional: diagnóstico, objetivos, diseño, planificación, entrenamiento, desarrollo, resultados, evaluación y seguimiento

Educación nutricional individual y grupal. Modelos de intervención en educación nutricional. Modelos para el cambio conductual. Modelos para el desarrollo de un programa de educación nutricional. Factores que influyen en la educación nutricional: escucha reflexiva, aserción. Soporte educativo en nutrición: herramientas educativas. Técnicas educativas en nutrición: sesiones individuales, charlas grupales, talleres nutricionales

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos
- **Recursos interactivos :** Simulaciones y modelos
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Se ralizarán trabajo a nivel individual y/o colectivo en cada uno de los bloques, que se presentarán tanto de forma oral como escrita.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- José Mataix Verdú, Emilia Carazo Marín (2006): Nutrición para educadores. Ediciones Díaz de Santos, S.A.. ISBN: 9788479786762
- Victoria 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!. Plataforma Editorial S.L.. ISBN: 978-84-17886-63-9
- Adolfo Bernal Barro (2015): La educación nutricional en el proceso docente educativo. Editorial Académica Española. ISBN: 9783659067235
- Antonio López-Espinoza (2016): La educación en la nutrición. McGraw-Hill Interamericana de España S.L.. ISBN: 978-6071513717
- Judith A. Beto (2018): Educación nutricional: Guía para profesionales de la nutrición. Ovid Technologies. ISBN: 978-8417033163
- Lara Lombarte, Yolanda Fleta (2018): Las emociones se sientan a la mesa. Editorial Comanegra S.L.. ISBN: 978-8416605644

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

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Actividades académicas complementarias
- Prácticas externas
- Tutoría
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

El profesor desarrollará los contenidos propios de la asignatura de forma teórica, con la participación e implicación de los alumnos. Creando debates, favoreciendo la participación y conocimientos del alumnado. Se realizaran clases teoricas y debates con la participacion del alumnado.

- Realización de trabajos individuales: se realizarán 3 trabajos a lo largo del curso que los alumnos/as deberán exponer al resto de sus compañeros.
- Trabajos grupales: se realizarán simulaciones de diferentes situacion reales que pueden darse en diferentes ámbitos de eduación nutricional.

ACTIVIDADES DE REFUERZO:

Se visulizaran videos relacionados con la asignatura y al finalizar se realizara un debate de los visto.

USO DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL:

Se permitirá el uso de herramientas de apoyo en búsqueda de información, internet, IA.... Siempre y cuando se realice un uso correcto de dichas herramientas, evitando plagios y copias de trabajo en su totalidad.

TUTORÍAS ACADÉMICAS:

- Se realizará únicamente en la semana amarilla
- Se establece 4 horas por asignatura, entre la convocatoria ordinaria y la extraordinaria.
- Los calendarios serán comunicados por los centros
- Se realizarán de forma presencial en la UEMC

AJUSTE DE PLANIFICACIÓN:

Esta planificación podrá verse modificada, por causas ajenas a la organización académica inicialmente presentada. El profesor informará convenientemente al alumnado de las nuevas modificaciones puntuales, previa aprobación de las coordinación académica de la titulación.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES :

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
EXAMEN PARCIAL BLOQUE I						X											X	Pruebas escritas:20%	X	
EXAMEN PARCIAL BLOQUE II											X						X	Pruebas escritas:20%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE I							X										X	Ejecución de prácticas:13%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE II											X						X	Ejecución de prácticas:13%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE III													X	X			X	Ejecución de prácticas:14%	X	
EXAMEN PARCIAL BLOQUE III Se realizará en examen del bloque 3 y si tuviera algún bloque anterior pendiente																X	X	Pruebas escritas:20%	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:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	60 %	0 %	40 %	0 %