

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

ASIGNATURA : Nutrición Comunitaria (2688)

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: 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: PAULA CRESPO ESCOBAR

EMAIL: pcrespoe@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes a las 13:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Graduado Grado en Nutrición Humana y Dietética (Universidad *Universidad de Valencia*)
- Graduado Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad *Universidad de Valencia*)
- Master universitario: Nutrición Personalizada y Comunitaria por la Universidad de Valencia
- Doctorado: Doctora por la Universidad de Valencia, en el programa de Doctorado de Medicina (2017)
- Y acreditado en la figura de Contratado doctor por ACSUCYL (2020)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de 8 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC)
- Cuenta con experiencia de 2 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora del Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria de la UEMC)
- Cuenta con experiencia de 3 años en docencia universitaria en el nivel del Máster (Docente en el Máster online en Avances en Gastroenterología y Hepatología Pediátrica de la Universidad Cardenal Herrera CEU.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Público (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)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 7 años en el sector Privado (Actualmente coordinadora de la Unidad de Nutrición y Obesidad del Hospital Campo Grande de Valladolid.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- Más de 10 años (Miembro del Grupo de Investigación i+Health de la UEMC, centrado en la investigación del impacto de intervenciones basadas en actividad física y ejercicio, así como de estrategias nutricionales, en las poblaciones que conforman nuestras cinco líneas prioritarias: esclerosis múltiple, cáncer (especialmente en mujeres con cáncer de mama), personas mayores con foco en la EA y el deterioro funcional, enfermedades metabólicas como el sobrepeso y la obesidad, y enfermedades cardiovasculares.)

OTROS DATOS CV :

- 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
- 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
- 2018-2022: 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
- 2017-2025: 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.

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.
- HD1.4 - 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.
- HD1.6 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.9 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- 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.
- CO2.12 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CO2.5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CO2.8 - 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
- CT2.1 - 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.
- CT2.3 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- CT2.4 - Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.
- 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.
- HD2.2 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- 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.
- SC2.1 - 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.
- SC2.3 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- 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.
- CT3.3 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CT3.4 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CT5.2 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- 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.

- HD5.3 - 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.
- 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 :

"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 MÍNIMOS :

Conceptos básicos

Educación para la salud

Encuestas nutricionales: selección, diseño, validez y precisión

Estrategias de intervención comunitaria

Diseño de proyectos en Nutrición comunitaria: planificación, fases del programa, intervención, evaluación.

Etiquetado y marketing alimentario: legislación vigente

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- Recursos didácticos: Recursos multimedia
- Recursos tecnológicos : Herramientas de presentación
- Recursos audiovisuales: Vídeos y podcast

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. Díaz de Santos. ISBN: 9788479786762

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

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

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 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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Actividades académicas complementarias
- Evaluación
- Trabajo autónomo

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.

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
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	-------------------	--------------------	---------------------	-----------------------------

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								X									X	Pruebas escritas:35%	X	En el caso de aprobar en CO, se guarda para la CE, sino, se tendría que evaluar de nuevo.
Entrega y defensa del trabajo grupal															X		X	Pruebas orales:10% Ejecución de prácticas:40%	X	En el caso de suspender el trabajo grupal en CO, se evaluará en CE según lo indicado en el apartado "Consideraciones de la evaluación en la convocatoria extraordinaria"
Actividad colaborativa									X								X	Pruebas escritas:15%	X	En el caso de aprobar en CO, se guarda para la CE, sino, se tendría que evaluar de nuevo.

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:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	50 %	10 %	40 %	0 %