

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Política Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética
GRUPO: 1718-T
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
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: Juan Manuel Amáiz Esteban
EMAIL: jmaiaiz@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 19:00 horas
BREVE CV:
<p>FORMACIÓN ACADÉMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Veterinaria por la Universidad de León. Grado de Licenciatura. • Curso de postgrado en el Departamento de Farmacología de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid: Nutrición, Evaluación de la calidad sanitaria, Toxicología, Evaluación preclínica de fármacos. • Suficiencia investigadora en el mismo Departamento. Diploma de Estudios Avanzados (DEA) • Diplomado en Salud Pública por el Instituto de Salud Carlos III (Ministerio de Sanidad y Consumo). • Académico correspondiente de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid. • Cursos de formación continuada sobre Salud Pública y Seguridad Alimentaria. <p>EXPERIENCIA PROFESIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funcionario de carrera del Cuerpo Facultativo Superior Escala Sanitaria-Veterinarios de la Junta de Castilla y León • Inspector de sanidad (Servicios Oficiales de Salud Pública) responsable del control oficial en establecimientos alimentarios durante 20 años en la Demarcación de Valladolid y en la Zona Básica de Salud de Portillo (Valladolid). • Desde junio del año 2010 a diciembre de 2014, Jefe de la Sección de Control Sanitario de Alimentos en Destino del Servicio de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos en la Dirección General de Salud Pública. • Desde diciembre del año 2014 Técnico Superior de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad. Corresponde a la Dirección General de Salud Pública participar en la programación, ejecución, control y evaluación del Plan de Salud de Castilla y León, en su dimensión de salud pública, así como la realización sistemática de acciones para la educación sanitaria de la población, la promoción de hábitos saludables y la dirección en el control de la seguridad alimentaria. • Ponente en cursos de formación en el marco de la ECLAP para inspectores de sanidad responsables del control oficial en establecimientos alimentarios. • Ponente en cursos de formación para veterinarios organizados por diferentes Colegios Oficiales Veterinarios. • Ponente en cursos de formación del Instituto de Estudios de Ciencias de la Salud de Castilla y León (IECSCYL). • Ponente en cursos de formación para manipuladores de alimentos. • Miembro en diferentes grupos técnicos de trabajo en el marco de la Agencia Española de Consumo Seguridad

Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

- Miembro de diferentes grupos de trabajo para el estudio de Guías de Prácticas Correctas de Higiene a nivel nacional (AECOSAN) y autonómico.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura "Política Alimentaria" forma parte de las materias obligatorias del Plan de Grado en Nutrición Humana y Dietética, siendo impartida en primer curso del Grado, con una carga docente de 6 créditos ECTS que se desarrolla a lo largo del segundo semestre, con cuatro horas semanales distribuidas en dos sesiones.

Para afrontar con éxito la asignatura, el alumno no precisa unos conocimientos específicos previos, más allá de los propios del Bachillerato.

Después de cursar la asignatura, el alumno tendrá las competencias necesarias para conocer, identificar y evaluar políticas alimentarias y diseñar y llevar a cabo proyectos sobre políticas alimentarias. Por tanto, el alumno contará con herramientas de identificación, evaluación y diseño de políticas alimentarias y de aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

BLOQUE 1

- Tema 1. Conceptos: Política Alimentaria, Salud - Enfermedad, Salud pública.
- Tema 2. Derecho y salud. La integración de las políticas alimentarias en la política sanitaria.
- Tema 3. Sistemas de información Sanitaria. Indicadores de salud y evaluación del estado nutricional.

BLOQUE 2

- Tema 4. Prevención de la enfermedad y nutrición. Patrones dietéticos.
- Tema 5. Promoción de la salud y nutrición.
- Tema 6. Protección de la salud. Seguridad alimentaria y nutricional.

BLOQUE 3

- Tema 7. Políticas alimentarias mundiales, internacionales y nacionales. Organismos internacionales, Unión Europea, España, Castilla y León, Entidades locales, Hispanoamérica.
- Tema 8. Planificación y evaluación de políticas alimentarias. Plan de Salud de Castilla y León. Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

El profesor subirá a la plataforma Moodle la documentación necesaria para el correcto seguimiento de la asignatura.

Se dispondrá de aula para teoría con medios audiovisuales y otros recursos digitales.

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:

- CG14. 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.
- 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.
- CG18. 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- 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.
- CE52. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- CE56. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Conoce, identificar y evaluar políticas alimentarias
- Diseñar y llevar a cabo proyectos sobre políticas alimentarias

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

1. Piédrola Gil et al. Medicina Preventiva y Salud Pública; 12ª edición; Madrid (España); Elsevier 2016.
2. Royo Bordonada, MA (coordinador). Nutrición en salud pública. Instituto de Salud Carlos III. Ministerio de Sanidad y Consumo. 2007

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Para cada uno de los Bloques del temario se aportará la bibliografía complementaria, que será accesible al alumno a través de la plataforma Moodle.

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

<http://www.fao.org/publications/es/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

<http://www.fao.org/docrep/009/p4228e/p4228e00.htm#toc>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

<http://www.who.int/es/>

Organización Mundial de la Salud (OMS)

<https://www.wto.org/indexsp.htm>

Organización Mundial del Comercio

https://europa.eu/european-union/index_es

Unión Europea

https://ec.europa.eu/info/index_es

Comisión Europea

<http://www.efsa.europa.eu/>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

<http://www.aecosan.msssi.gob.es/>

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)

<https://www.msssi.gob.es/>

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI)

<http://www.mapama.gob.es/es>

Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA)

<https://www.saludcastillayleon.es/es>

Portal de Salud de la Junta de Castilla y León

<http://www.ine.es>

Instituto Nacional de Estadística (INE)

<http://www.fesnad.org/>

Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)

<http://www.sennutricion.org>

Sociedad Española de Nutrición

<http://www.nutricion.org/>

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (S.E.D.C.A.)

<http://www.seen.es>

Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN)

<http://www.gastroinf.com>

Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP)

<http://www.nutricioncomunitaria.org/es/>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)

<http://www.senpe.com>

Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE)

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

1. Revista Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.renc.es/index.asp>
2. Revista Española de Salud Pública.
https://www.msssi.gob.es/biblioPublic/publicaciones/recursos_propios/resp/home.htm
3. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. <http://renhyd.org/index.php/renhyd>
4. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. <http://revista.nutricion.org/principal.asp>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método dialéctico se utilizará para las clases magistrales. Este método será utilizado para explicar al alumno los contenidos teórico/prácticos de cada uno de los temas de la asignatura, la clase presencial se llevará a cabo en el aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Las clases de teoría estarán apoyadas a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la resolución de actividades propuestas y que los alumnos deberán ir entregando en tiempo y forma.

MÉTODO HEURÍSTICO:

La metodología para el desarrollo de la actividad docente de la asignatura se basará, no solamente en seguir los métodos tradicionales, clases magistrales, resolución de problemas, sino combinarlas con actividades prácticas, favoreciendo el desarrollo en el alumno de habilidades de investigación y búsqueda de hechos científicos.

Se potenciará el trabajo personal con el planteamiento de cuestiones por parte del profesor que el alumno investigará por su cuenta y que tendrá que defender ante el resto de los compañeros para desarrollar su capacidad de expresarse y de hablar en público.

El alumno contará con tutorías grupales e individuales para formular cualquier duda al profesor así como para discutir cualquier tema que le interese o para pedir información y bibliografía para profundizar en aspectos que no tenga claros o sobre los que quiera investigar.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Quince semanas destinadas al desarrollo de todos los contenidos de la asignatura, tanto de las clases presenciales como de la presentación de trabajos. El cronograma estimado de estas quince semanas es:

- DÍA 13 de febrero: Presentación de la asignatura (Guía Docente)
- SEMANAS 1 a 4: Bloque 1. Actividades formativas: Clase presencial. Clases prácticas. Problem Based Learning. Trabajo en grupo. Tutoría obligatoria. Evaluación
- SEMANAS 5 a 6: Bloque 2. Actividades formativas: Clase presencial. Clases prácticas. Problem Based Learning. Trabajo en grupo. Tutoría obligatoria. Evaluación
 - DÍA 22 de marzo: Presentación y exposición en clase de los trabajos BLOQUE 1. Actividad formativa: Presentación de trabajos
- SEMANA 7:
 - DÍA 27 de marzo: Prueba en horario de clase sobre el BLOQUE 1. Actividad formativa: Evaluación
- SEMANAS 8 a 11: Bloque 2. Actividades formativas: Clase presencial. Clases prácticas. Problem Based Learning. Trabajo en grupo. Tutoría obligatoria. Evaluación
 - DÍA 26 de abril: Presentación y exposición en clase de los trabajos BLOQUE 2. Actividad formativa: Presentación de trabajos
 - DÍA 3 de mayo: Prueba en horario de clase sobre el BLOQUE 2. Actividad formativa: Evaluación
- SEMANAS 12 a 15: Bloque 3. Actividades formativas: Clase presencial, Clases prácticas. Problem Based Learning. Trabajo en grupo. Seminario. Tutorías obligatorias. Evaluación
 - DÍA 31 de mayo: Presentación y exposición en clase de los trabajos BLOQUES 3. Actividad formativa: Presentación de trabajos

Esta planificación puede verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

La Planificación de la asignatura debe relacionar temporalmente, como mínimo, los contenidos y las actividades formativas. Las actividades formativas que aquí aparezcan deben ser las que aparecen en el punto anterior en la aplicación, debiéndose abarcar todas. De todas formas como luego añadimos abajo que la planificación puede verse modificada no te limita. Únicamente que se vea que aparecen todas en algún bloque. En cuanto a las Tutorías, son 4 las tutorías obligatorias, así que tenlo en cuenta a la hora de situarlas en la planificación.

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?	EO	EE
Trabajos						X				X					X	X		
Prueba de evaluación							X				X					X	X	
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas		X	X	X	X			X	X			X	X	X		X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN:

Evaluación ordinaria

La evaluación ordinaria consistirá en las siguientes pruebas:

- **Pruebas Parciales (40%):** se llevarán a cabo dos pruebas parciales en las fechas previamente descritas. Cada prueba parcial tendrá un valor de un 20% sobre la calificación final de la asignatura. Los alumnos que obtengan 5 o más puntos sobre 10 en un examen parcial, no tendrán que volver a examinarse de los contenidos de dicha prueba parcial en la prueba final de la asignatura. Por el contrario, aquellas pruebas parciales en las que no se haya alcanzado esta nota de corte, se incluirán de nuevo en prueba final de la asignatura, respetando esta misma ponderación.
- **Prueba final de convocatoria ordinaria (20-60%):** estará compuesta por todas las pruebas parciales que el alumno haya suspendido durante el período de docencia de la asignatura y la prueba del Bloque 3 de la que no se realiza una prueba parcial. La ponderación de la prueba final en la nota final de la asignatura oscilará entonces, según casos, entre un 20% (si solo se realiza la correspondiente al Bloque 3) y un 60% (si se realiza de los tres Bloques) . Los tres bloques de temario deben superarse por separado. En caso contrario, se entenderá que la asignatura no ha sido superada en Convocatoria Ordinaria, y el alumno deberá examinarse de toda la asignatura en la Convocatoria Extraordinaria. La ponderación de las pruebas escritas (60% de la nota final) se obtendrá mediante pruebas objetivas (20%), pruebas de respuesta corta (20%) y pruebas de desarrollo (20%).
- **Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas (20%):** el profesor recogerá notas sobre la adquisición de las competencias durante la realización de las sesiones prácticas y de tareas individuales o grupales.
- **Trabajos (20%):** es necesario obtener una calificación de al menos 5 puntos sobre 10 en cada uno de los tres trabajos para superar los trabajos de la asignatura. En caso contrario, la asignatura se considerará no superada en Convocatoria Ordinaria.

Evaluación extraordinaria

La evaluación extraordinaria consistirá en una prueba escrita en la que el alumno deberá demostrar que ha obtenido los conocimientos tanto teóricos como prácticos. La prueba consistirá en pruebas de respuestas cortas y pruebas de respuestas de desarrollo.

La calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba escrita de convocatoria extraordinaria.

No se guardan las notas de los exámenes parciales aprobados, ni de los trabajos aprobados, ni de cualquier otra calificación obtenida durante el transcurso de la asignatura en convocatoria ordinaria.

Notas comunes a las evaluaciones de las Convocatorias Ordinaria y Extraordinaria

La planificación de la evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo.

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 (%)
Pruebas objetivas	20%
Pruebas de respuesta corta	20%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	20%
Trabajos y proyectos	20%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	20%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la

Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.