

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	33967
Nom	Nutrició comunitària
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	6	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	26 - Nutrición comunitaria	Obligatòria
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	1 - Assignatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
ALEGRIA TORAN, AMPARO ASUNCION	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
ESTEVE MAS, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

Intervenció Comunitària. Consum responsable. Identificació de problemes nutricionals en la comunitat. Mètodes d'estudi en Nutrició Comunitària. Avaluació en programes comunitaris en Nutrició. Restauració col·lectiva. Informació nutricional al consumidor. Consell dietètic en Atenció Primària. Diversitat cultural i alimentació. Patrons i consells alimentaris de grups de població emigrant en el país d'acolliment



CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

Es recomana haver cursat les matèries d'Estadística, Fisiologia, Nutrició i Dietètica

COMPETÈNCIES

1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica

- Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.
- Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, inclosos els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creences i cultures, amb perspectiva de gènere.
- Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.
- Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats p e r t r e b a l l a r e n e q u i p .
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora, sent capaçs de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic, tot comprnent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.
- Conèixer i manejar la terminologia bàsica de nutrició comunitària.
- Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques d e s a l u t .
- Participar en l'anàlisi, la planificació, la intervenció i l'avaluació d'estudis epidemiològics i en programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Dissenyar i realitzar valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, així com identificar els determinants de salut nutricional.



- Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Col·laborar en la planificació de polítiques alimentaronutricionals per a l'educació alimentària i n u t r i c i o n a l d e l a p o b l a c i ó .
- Assessorar i consensuar modificacions en la composició del menú i i la forma de preparació de les aportacions dietètiques amb els responsables d'empresa de restauració col·lectiva, restaurants, menjadors socials, menjadors escolars, menjadors d'empresa i cuina hospitalària.
- Estimular i participar en les iniciatives dutes a terme pels mitjans de comunicació social en tema de dieta i salut.
- Conèixer l'aplicació de programes de monitoratge de l'estat de salut des del punt de vista col·lectiu i d'estratègia de control de qualitat nutricional i de seguretat alimentària.
- Estudiar el procés de globalització, de transició nutricional i de desenvolupament social als països en via de desenvolupament com a pauta d'acció en la nutrició comunitària social i internacional.
- Conèixer la diversitat cultural i religiosa com a punt d'acció alimentari.
- Estudiar les diferents comunitats que són acollides al nostre país, com a punt de partida per a l'estudi del patró nutricional dels àpats i de les adaptacions alimentàries que cal tenir en compte d'acord amb l e s c r e e n c e s r e l i g i o s e s .

RESULTATS DE L'APRENTATGE

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs.

És consideraren paràmetres avaluable:

a) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius als distintes activitats en aula, aula informàtica i en el laboratori, en els que s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria així com el treball desenrotllat per l'estudiant i adquisició de procediments i conceptes bàsics;

b) prova escrita en la que s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics, pràctics i procediments presentats per a cada tema;

c) actitud de l'estudiant, avaluable a partir dels tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en aula.

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs.

És consideraren paràmetres avaluable:

a) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius als distintes activitats en aula, aula informàtica i en el laboratori, en els que s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria així com el treball desenrotllat per l'estudiant i adquisició de procediments i conceptes bàsics;



b) prova escrita en la que s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics, pràctics i procediments presentats per a cada tema;

c) actitud de l'estudiant, avaluable a partir dels tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en aula.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Política nutricional

1.1. Estructura organitzativa de les polítiques alimentàries. Elements que integren les polítiques nutricionals. Estratègies d'intervenció. Planificació, seguiment i avaluació.

2. Epidemiologia nutricional

2.1. Avaluació en nutrició comunitària. Consum d'aliments a nivell nacional i familiar. Validesa i precisió. Avantatges i inconvenients.

2.2. Sistema d'informació i vigilància nutricional.

3. Educació nutricional

3.1. Planificació i disseny de programes en nutrició comunitària. Etapes en la planificació de programes. Mètodes d'identificació de problemes i necessitats.

3.2. Avaluació de programes de nutrició comunitària

3.3. Educació nutricional en diferents àmbits d'actuació

3.4. Educació nutricional en col·lectius vulnerables.

4. Restauració col·lectiva

4.1. Restauració col·lectiva en centres preescolars, escolars i universitaris

4.2. Restauració col·lectiva en centres geriàtrics i suport social a domicili

4.3. Restauració col·lectiva en el mitjà laboral

4.4. Restauració col·lectiva en centres hospitalaris

4.5. Restauració col·lectiva en col·lectius vulnerables: comedors socials,

5. Consell dietètic i nutricional

5.1. Consell dietètic i nutricional en atenció primària

**6. Comunicació social en nutrició i alimentació**

- 6.1. Aplicació de l'etiquetatge nutricional en informació al consumidor
6.2. Nutrició comunitària i mitjans de comunicació social.

7. Pràctiques

- 7.1. Disseny i planificació de programes d'intervenció nutricional

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	42,00	100
Pràctiques en aula informàtica	10,00	100
Seminaris	2,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Elaboració de treballs en grup	10,00	0
Elaboració de treballs individuals	10,00	0
Estudi i treball autònom	15,00	0
Lectures de material complementari	5,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	10,00	0
Preparació de classes de teoria	10,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	12,00	0
Resolució de casos pràctics	8,00	0
Resolució de qüestionaris on-line	10,00	0
TOTAL	146,00	

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en:

Classes de teoria: En total seran necessàries 42 sessions d'una o dues hores per a cobrir esta faceta docent. En les classes de teoria s'emprarà la classe magistral i les treballs en grup. El professor presentarà els continguts més rellevants de l'assignatura, emprant els mitjans audiovisuals necessaris per al desenvolupament àgil i coherent de les mateixes. El professor deixarà accessible amb suficient antelació en la plataforma de suport a la docència "Aula Virtual", el material necessari per al correcte seguiment de les classes de teoria. Les classes teòriques permeten sobretot l'adquisició de CONEIXEMENTS, i contribueixen en menor mesura a l'adquisició de PROCEDIMENTS I ACTITUDS.



Sessions pràctiques de laboratori: Són d'assistència obligatòria. Es realitzen en 2 sessions de 4.5 hores de duració. Durant la sessions es disposarà d'un guió de les sessions "Quadern de pràctiques", amb una xicoteta introducció teòrica de les mateixes i el protocol detallat a realitzar.

Les classes pràctiques contribuïxen fonamentalment a l'adquisició d'HABILITATS, i en menor mesura a la d'ACTITUDS i CONEIXEMENTS.

Seminaris: Són de realització i assistència obligatòria per als alumnes que estiguen matriculats. Es tracta de construir coneixement mitjançant la interacció i l'activitat. Es realitzaran 2 seminaris coordinats amb tema i format proposat pels alumnes i consensuat amb el professor seguint la normativa de seminaris coordinats indicada la web de la Facultat. L'elaboració del seminari estarà supervisada mitjançant tutories, que estaran acordades entre el professor i els estudiants. Els seminaris se presentaran per escrit i seran exposats pels estudiants. Després de l'exposició oral s'obrirà un torn d'intervenció de la resta dels estudiants, moderat pel professor.

La valoració d'esta activitat contemplarà tant els continguts científics tractats com la forma en què estos han sigut presentats, valorant especialment la capacitat de comunicació i transmissió d'idees i conceptes, així com també la capacitat d'integrar-se en un grup de treball.

En el cas dels alumnes del DG Farmàcia i NHD, al no tenir grup propi, els seminaris coordinats estaran inclosos en els de el grau en NHD.

Tutories: Són d'assistència obligatòria i els alumnes acudirán a elles en grups organitzats i seran 2 en total repartides uniformement al principi, mitat i a final del semestre. La duració de dites tutories serà d'1 hora. En elles, el professor avaluarà el procés d'aprenentatge dels estudiants d'una manera globalitzat i orientarà als estudiants sobre els mètodes de treball més útils per a la resolució dels problemes que se'ls puguén presentar. Igualment, les tutories serviran per a resoldre tots els dubtes que hagen pogut sorgir al llarg de les classes teòriques i pràctiques.

Tasques: al llarg del curs a l'alumne se li plantejaran una sèrie de qüestions pràctiques i problemes que haurà de resoldre. Este treball es tindrà en compte en la qualificació de l'assignatura.

AVALUACIÓ

D'acord amb el que estableix la matèria de Dietètica, l'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs. Es consideraran paràmetres avaluable: a) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius a les distintes activitats en aula, aula informàtica i en el laboratori, en els que s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria, així com el treball desenrotllat per l'estudiant i l'aprehensió de procediments i conceptes bàsics, b) prova escrita en la que s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i procediments presentats per a cada tema, c) actitud de l'estudiant (valorable a partir de les tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en l'aula), d) tasques i problemes plantejats i e) assistència a classe.



L'avaluació es distribuirà com segueix:

- Adquisició de conceptes teòrics i per mitjà de proves escrites.
- Les sessions pràctiques i els casos pràctics contribuiran a la nota final, considerant en la seua avaluació els següents punts: actitud de l'estudiant, elaboració de memòries i informes i proves escrites.
- Preparació de seminaris: treball escrit i exposició (s'avaluarà el contingut científic del treball, i la capacitat d'exposició i debat amb els professors i companys) i capacitat d'integració en el grup de treball.

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements i habilitats aconseguides pels alumnes, es farà de forma continuada al llarg del curs. Es combinarà una valoració de l'actitud, resultat del contacte directe amb l'alumne durant les classes de teoria, seminari i tutories, amb una valoració dels coneixements adquirits, procedent de la resolució de qüestions per escrit i en classe, dels treballs i seminaris portats a terme pels alumnes, i de les proves d'examen.

Per a aprovar l'assignatura és necessari haver obtingut una puntuació mínima de 5 sobre 10 i aprovar per separat cada una de les parts, seguint el criteri citat.

Avaluació dels continguts teòrics : El resultat d'esta avaluació representarà 5 punts de la qualificació final de l'assignatura.

Avaluació de tasques de l'assignatura: les tasques d'aula es qualificaran amb 2.5 punts. En dita qualificació es tindrà en compte la resolució de les tasques proposades i l'assistència a classe.

Avaluació de tutories: Les tutories es qualificaran amb 0.5 punts. En dita qualificació es tindrà en compte la resolució de les tasques proposades i l'assistència.

Avaluació de les classes pràctiques: La qualificació obtinguda en esta avaluació de qüestions pràctiques en l'examen final representarà 1.0 punt de la qualificació final de l'assignatura.

Avaluació dels seminaris: El seminari realitzat contribuirà amb un màxim d'1.0 punt a la nota final d'aquesta assignatura. S'avaluarà el treball interdisciplinari realitzat, tant el contingut científic del treball, com la labor de preparació del mateix i la capacitat per a exposar-ho en públic i debatre-ho amb el professor i companys, així com la seua integració en el grup. Es tindrà en compte també l'assistència als mateixos.

En el cas que l'estudiant supere tutories i seminaris, però no realitze l'examen de teoria o pràctiques, la qualificació serà **No Presentat** en la *primera convocatòria del curs*, però en la *segona convocatòria* del curs i següents, la qualificació serà de **Suspens**.



En el cas de suspendre l'assignatura en la **primera convocatòria**, es guardarà la nota obtinguda en el treball interdisciplinari, classes pràctiques i tutories fins a la segona convocatòria.

En el cas de suspendre l'assignatura en segona convocatòria, les **pràctiques de laboratori** no cal repetir-les durant els dos cursos següents.

En el cas dels **seminaris**, els estudiants repetidors mantindran la nota del semestre i curs durant l'any acadèmic en el qual ho van realitzar i els 2 anys posteriors. Transcorregut aquest termini l'estudiant ha de realitzar de nou els seminaris que li corresponguen. Açò no eximeix d'assistir als seminaris realitzats pels seus companys.

Els alumnes repetidors de l'assignatura han d'assistir de nou a les tutories en segona i posteriors matrícules, NO conservant-se assistències ni notes previes.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Aranceta J. Nutrición comuntaria. 2ª ed, Masson. Barcelona. 2001
- Food and Nutrition Board NRC (National Research Council) Recommended Dietary Allowances, 10 ed Washington DC Nacional Academy Press, 1989
- Martinez JA, Astiarán I y Madrigal H. alimentación y Salud Pública, 2ª ed. McGraw-Hill/interamericana. Madrid. 2002
- Mataix J Quiles JL Rodríguez Huertas J. Aporte de grasa. En Guías alimentarias para la población Española. Madrid Soc Esp Nut Comunitaria (SENC) 2001, 231-237
- Martí-Henneberg C, Capdevilla F Ingesta alimentaria y nutricional de niños y adolescentes en España En Tojo Ed Tratado de Nutrición Pediátrica Barcelona Doyma 2001, 5, 57-71
- Serra L, Aranceta J Objetivos nutricionales para la población española. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. En: Guías Alimentarias para la población española. Madrid .Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) 2001,345-351.
- Serra L, Ribas L, Román B. Recomendaciones sobre la ingesta de hidratos de carbono en la población española. En: Guías alimentarias para la población española Madrid Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) 2001,239-248
- Serra L, Aranceta J Nutrición y Salud Pública. 2ª ed. Masson. Barcelona. 2006
- Soriano JM. Nutrición Básica humana. S Publicaciones Univ de Valencia. Valencia. 2006
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Documento de Consenso: Guías Alimentarias para la población española. SG. Editores. Barcelona 1995



Complementàries

- bisaludpublica@jet.es Unidad de Nutrición Comunitaria Bilbao
- senba@retemail.es Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
- unitariwww.nutricioncoma.com Sociedad Española de Nutrición Comunitaria SENC

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern