



FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	33967
Nombre	Nutrición comunitaria
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2020 - 2021

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	4	Primer cuatrimestre
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	6	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	26 - Nutrición comunitaria	Obligatoria
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	1 - Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
ALEGRIA TORAN, AMPARO ASUNCION	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
ESTEVE MAS, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

Intervención Comunitaria. Consumo responsable. Identificación de problemas nutricionales en la comunidad. Métodos de estudio en Nutrición Comunitaria. Evaluación en programas comunitarios en Nutrición. Restauración colectiva. Información nutricional al consumidor. Consejo dietético en Atención Primaria. Diversidad cultural y alimentación. Patrones y consejos alimentarios de grupos de población emigrante en el país de acogida



CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

Se recomienda haber cursado las materias de Estadística, Fisiología, Nutrición y Dietética

COMPETENCIAS

1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética

- 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.
- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas, con perspectiva de género.
- Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
- Conocer y manejar la terminología básica de nutrición comunitaria.
- Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y en programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- 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.



- Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- Colaborar en la planificación de políticas alimentarias- nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- Asesorar y consensuar modificaciones en la composición del menú y modo de preparación de los aportes dietéticos con los responsables de empresa de restauración colectiva, restaurantes, comedores sociales, comedores escolares, comedores de empresa y cocina hospitalaria.
- Estimular y participar en las iniciativas llevadas a cabo por los medios de comunicación social en tema de dieta y salud.
- Conocer la aplicación de programas de monitorización del estado de salud desde el punto de vista colectivo y de estrategia de control de calidad nutricional y de seguridad alimentaria.
- Estudiar el proceso de globalización, de transición nutricional y de desarrollo social en los países en vías de desarrollo como pauta de acción en la nutrición comunitaria social e internacional.
- Conocer la diversidad cultural y religiosa como punto de acción alimentario.
- Estudiar las diferentes comunidades que son acogidas en nuestro país, como punto de partida del estudio del patrón nutricional de las comidas y de las adaptaciones alimentarias que hay que tener en cuenta de acuerdo a sus creencias religiosas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

De acuerdo con lo establecido en la materia de Alimentación Humana, la evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables:

- a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula informática y en el laboratorio, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la adquisición de procedimientos y conceptos básicos;
- b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos, prácticos y procedimientos presentados para cada tema;
- c) actitud del estudiante, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula.

De acuerdo con lo establecido en la materia de Alimentación Humana, la evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables:

- a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula informática y en el laboratorio, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la adquisición de procedimientos y conceptos básicos;



b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos, prácticos y procedimientos presentados para cada tema;

c) actitud del estudiante, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Política nutricional

1.1. Estructura organizativa de las políticas alimentarias. Elementos que integran las políticas nutricionales. Estrategias de intervención. Planificación, seguimiento y evaluación.

2. Epidemiología nutricional

2.1. Evaluación en nutrición comunitaria. Consumo de alimentos a nivel nacional y familiar. Validez y precisión. Ventajas e inconvenientes.

2.2. Sistema de información y vigilancia nutricional

3. Educación nutricional

3.1. Planificación y diseño de programas en nutrición comunitaria. Etapas en la planificación de programas. Métodos de identificación de problemas y necesidades.

3.2. Evaluación de programas de nutrición comunitaria.

3.3 Educación nutricional en diferentes ámbitos de actuación.

3.4. Educación nutricional en colectivos vulnerables.

4. Restauración colectiva

4.1 Restauración colectiva en centros preescolares, escolares y universitarios

4.2. Restauración colectiva en centros geriátricos y apoyo social a domicilio

4.3. Restauración colectiva en el medio laboral

4.4. Restauración colectiva en centros hospitalarios

4.5. Restauración colectiva en colectivos vulnerables: comedores sociales

5. Consejo dietético y nutricional

5.1. Consejo dietético y nutricional en atención primaria

**6. Comunicación social en nutrición y alimentación**

6.1. Aplicación del etiquetado nutricional en información al consumidor

6.2. Nutrición comunitaria y medios de comunicación social.

7. Prácticas

7.1. Diseño y planificación de programas de intervención nutricional

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	42,00	100
Prácticas en aula informática	10,00	100
Seminarios	2,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	10,00	0
Elaboración de trabajos individuales	10,00	0
Estudio y trabajo autónomo	15,00	0
Lecturas de material complementario	5,00	0
Preparación de actividades de evaluación	10,00	0
Preparación de clases de teoría	10,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	12,00	0
Resolución de casos prácticos	8,00	0
Resolución de cuestionarios on-line	10,00	0
TOTAL	146,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

Clases de teoría: Se realizarán en sesiones semanales de una o dos horas de duración. En total serán necesarias 42 sesiones de una hora para cubrir esta faceta docente. En las clases de teoría se empleará la clase magistral y el trabajo en grupos. El profesor presentará los contenidos más relevantes de la asignatura, empleando los medios audiovisuales necesarios para el desarrollo ágil y coherente de las mismas. El profesor dejará accesible con suficiente antelación en la plataforma de apoyo a la docencia "Aula Virtual", el material necesario para el correcto seguimiento de las clases de teoría. Las clases teóricas permiten sobre todo la adquisición de CONOCIMIENTOS, y contribuyen en menor medida a la adquisición de PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES. El profesor realizará un seguimiento de la asistencia a las mismas.



Sesiones prácticas de laboratorio: Son de asistencia obligatoria. Se realizan en 2 sesiones de 4.5 horas de duración. Durante las sesiones se dispondrá de un guión de las sesiones “Cuaderno de prácticas”, con una pequeña introducción teórica de las mismas y el protocolo detallado a realizar. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, y en menor medida a la de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS.

Seminarios: Son de realización y asistencia obligatoria para los alumnos que estén matriculados. Se realizarán 2 seminarios coordinados con tema y formato propuesto por los alumnos y consensuado con el profesor, siguiendo la normativa de seminarios coordinados indicada en la web de la Facultad. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes. Los seminarios se presentarán por escrito y serán expuestos por los estudiantes. Tras la exposición oral se abrirá un turno de intervención del resto de los estudiantes, moderado por el profesor.

En el caso de los alumnos del DG Farmacia y NHD, al no tener grupo propio, los seminarios coordinados estarán incluidos en los del grado en NHD.

Tutorías: Son de asistencia obligatoria i los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán 2 en total repartidas uniformemente al principio, mitad y a final del semestre. La duración de dichas tutorías será de 1 hora. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases teóricas y prácticas.

Tareas: a lo largo del curso al alumno se le plantearán una serie de cuestiones prácticas y problemas que deberá resolver. Este trabajo se tendrá en cuenta en la calificación de la asignatura.

EVALUACIÓN

De acuerdo con lo establecido en la materia de Dietética, la evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables: a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula informática y en el laboratorio, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas *ad hoc* para la materia, así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la aprehensión de procedimientos y conceptos básicos, b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema, c) actitud del estudiante (valorable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula), d) tareas y problemas planteados y e) asistencia a clase.

La evaluación se distribuirá como sigue:

-Adquisición de conceptos teóricos y mediante pruebas escritas.

-Las sesiones prácticas y los casos prácticos contribuirán a la nota final, considerando en su evaluación los siguientes puntos: actitud del estudiante, elaboración de memorias e informes y pruebas escritas.



-Preparación de seminarios: trabajo escrito y exposición (se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con los profesores y compañeros) y capacidad de integración en el grupo de trabajo.

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos y habilidades conseguidas por los alumnos, se hará de forma continuada a lo largo del curso. Se combinará una valoración de la actitud, resultado del contacto directo con el alumno durante las clases de teoría, seminario y tutorías, con una valoración de los conocimientos adquiridos, procedente de la resolución de cuestiones por escrito y en clase, de los trabajos y seminarios llevados a cabo por los alumnos, y de las pruebas de examen.

Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una puntuación mínima de 5 sobre 10 y aprobar por separado cada una de las partes, siguiendo el criterio citado.

Evaluación de los contenidos teóricos : El resultado de esta evaluación representará 5 puntos de la calificación final de la asignatura.

Evaluación de tareas: Las tareas del aula se calificarán con 2.5 puntos. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas y la asistencia a clase.

Evaluación de tutorías: Las tutorías se calificarán con 0.5 puntos. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas y la asistencia.

Evaluación de las clases prácticas de laboratorio: La calificación obtenida en esta evaluación de la la realización de cuestiones prácticas en el exámen final representará 1.0 punto de la calificación final de la asignatura.

Evaluación de los seminarios: El seminario realizado contribuirá con un máximo de 1.0 punto a la nota final de esta asignatura. Se evaluará el trabajo interdisciplinar realizado, tanto el contenido científico del trabajo, como la labor de preparación del mismo y la capacidad para exponerlo en público y debatirlo con el profesor y compañeros, así como su integración en el grupo. Se tendrá en cuenta también la asistencia a los mismos.

En el caso de que el estudiante supere tutorías y seminarios, pero no realice el examen de teoría o prácticas, la calificación será **No Presentado** en la *primera convocatoria* del curso, pero en la *segunda convocatoria del curso y siguientes*, la calificación será de **Suspenso**.

En el caso de suspender la asignatura en la **primera convocatoria**, se guardará la nota obtenida en el trabajo interdisciplinar, clases prácticas y tutorías hasta la segunda convocatoria.

En el caso de suspender la asignatura en **segunda convocatoria**, las prácticas de laboratorio no hay que repetirlas durante los dos cursos siguientes.



En el caso de los **seminarios**, los estudiantes repetidores mantendrán la nota del semestre y curso durante el año académico en el cual lo realizaron y los 2 años posteriores. Trascurrido este plazo el estudiante debe realizar de nuevo los seminarios que le correspondan. Esto no exime de asistir a los seminarios realizados por sus compañeros.

Los alumnos repetidores de la asignatura deben asistir de nuevo a las **tutorías** en segunda y posteriores matrículas NO conservándose asistencias ni notas previas.

REFERENCIAS

Básicas

- Aranceta J. Nutrición comunitaria. 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

Complementarias

- 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



ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenidos

Se mantienen todos los contenidos inicialmente programados en la guía docente para las sesiones teóricas y prácticas.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Se mantiene el peso de las distintas actividades que suman las horas de dedicación en créditos ECTS marcadas en la guía docente original.

3. Metodología docente

Sustitución de la clase presencial por la videoconferencia, también se les facilita la presentación para que puedan descargarse las diapositivas y facilitar su estudio.

Se sigue con la dinámica seguida durante el periodo de docencia presencial con actividades y problemas propuestos como tareas, talleres, cuestiones, feedback (herramientas disponibles en el “Aula virtual”) que permiten conocer el estudio y aprendizaje del alumno. En el caso de ejercicios o problemas, se les facilita la resolución a la que se le añade audio para facilitar la comprensión.

Seminarios: la presentación y defensa será mediante videoconferencia de forma síncrona.

Prácticas: si es necesario se reducirá la presencialidad del alumno al 50%, con apoyo de medios audiovisuales a través del aula virtual. Si por las circunstancias sanitarias se cancelara la presencialidad, las prácticas se adaptarían con medios audiovisuales (vídeos, videoconferencia síncrona, actividades tuteladas,...)

Sistema de tutorías. Se mantiene el programa de tutorías virtuales (atención en 48 horas laborables máximos por correo electrónico). Se utiliza foro o el chat del aula virtual para atender las dudas, se programan videoconferencias mediante BBC, así como el correo electrónico.

4. Evaluación

Se mantienen los criterios recogidos en la guía docente.

Si por las circunstancias sanitarias se cancelara la presencialidad, la evaluación se adaptará al uso de Aula Virtual, con pruebas objetivas tipo test, prueba escrita mediante preguntas, abiertas, cortas y resolución de problemas.

5. Bibliografía

Se mantienen la bibliografía recomendada en la guía docente.