FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	33967
Nombre	Nutrición comunitaria
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2023 - 2024

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
LUZ MINGUEZ, CARLOS	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
MADRID MAÑEZ, ELENA	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.

Desde la asignatura se pretende incorporar al estudiantado en un proceso de educación que comprende un conjunto amplio de saberes, valores, actitudes y habilidades vinculadas a los conceptos de sostenibilidad, contribuyendo al alcance e implementación de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS). En la asignatura se trabajarán diferentes objetivos, así como con un fuerte anclaje en la defensa de los derechos humanos, la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres.

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 formulas 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.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Politica 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. Consejo dietético y nutricional

3.1. Consejo dietético y nutricional en atención primaria.

4. Comunicación social en nutrición y alimentación

4.1. Aplicación del etiquetado nutricional en información al consumidor
4.2. Nutrición comunitaria y medios de comunicación social.

5. Restauración colectiva

5.1 Restauración colectiva en centros preescolares, escolares y universitarios
5.2. Restauración colectiva en centros geriátricos y apoyo social a domicilio
5.3. Restauración colectiva en el medio laboral
5.4. Restauración colectiva en centros hospitalarios
5.5. Restauración colectiva en colectivos vulnerables: comedores sociales

6. Educación nutricional

6.1. Planificación y diseño de programas en nutrición comunitaria. Etapas en la planificación de programas. Métodos de identificación de problemas y necesidades.
6.2. Evaluación de programas de nutrición comunitaria.
6.3. Educación nutricional en diferentes ámbitos de actuación.
6.4. Educación nutricional en colectivos vulnerables

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

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

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 professor, 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. Durante el desarrollo de los seminarios coordinados se considerará la inclusión de los objetivos específicos para uno o distintos ODS .

En el caso de los alumnos del DG Farmacia y NHD, al no tener grupo propio, los seminarios no serán coordinados, siendo también de asistencia obligatoria.

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 en el examen y aprobar por separado cada una de las partes, siguiendo el criterio citado.

Evaluación de los contenidos teóricos: El resultado de esta evaluación representará 6,5 puntos de la calificación final de la asignatura.

Evaluación de tareas: Las tareas del aula se calificarán con 1 punto. 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 realización de cuestiones prácticas en el examen final representará 1 punto de la calificación final de la asignatura.

Evaluación de los seminarios: El seminario realizado contribuirá con un máximo de 1 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.

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Se tiene que tener en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realizan o en documentos oficiales de la universidad.
Ante prácticas fraudulentas se procederá según aquello establecido por el “Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València” (ACGUV 123/2020):
https://www.uv.es/sgeneral/protocols/c83.pdf

REFERENCIAS

Básicas

- 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. McGrow-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, CapdevillaF 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 nutriconales 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.con Sociedad Española de Nutrición Comunitaria SENC