



Universidad  
de Alcalá



**cunimad**  
Centro de Educación Superior

# GUÍA DOCENTE

## Educación Nutricional

**Grado en Nutrición Humana y Dietética**  
**Centro de Educación Superior CUNIMAD**  
**Universidad de Alcalá**

---

**Curso Académico 2023/24**  
**4º Curso - 1<sup>er</sup> Cuatrimestre**

## GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	<b>Educación Nutricional</b>
Código:	<b>571031</b>
Titulación en la que se imparte	<b>Grado Nutrición Humana y Dietética</b>
Departamento y Área de Conocimiento:	<b>Centro de Educación Superior CUNIMAD</b>
Carácter:	<b>Obligatoria</b>
Créditos ECTS:	<b>6 ECTS</b>
Curso y cuatrimestre:	<b>4º 1º cuatrimestre</b>
Profesorado:	Dña. Susana Belmonte
Horario de Tutoría:	<b>Se establecerá el primer día de clase</b>
Idioma en el que se imparte:	Español

### 1. PRESENTACIÓN

La educación nutricional constituye un potente instrumento para modificar los hábitos alimentarios de la población y/o para consolidar aquellos que se consideran saludables. Es también es una herramienta básica para poder transmitir, a los diferentes colectivos, los conocimientos que se han aprendido en las diferentes asignaturas estudiadas durante la carrera.

El/la dietista-nutricionista debe ser una figura clave en el diseño y la implementación de proyectos de educación nutricional y debe utilizar la educación sanitaria y la comunicación terapéutica como herramienta de trabajo en el ejercicio de su profesión y debe tomar conciencia de su importancia a la hora de promover cambios voluntarios y responsables en los comportamientos individuales y colectivos, fomentando estilos de vida saludables en sus pacientes.

Con esta asignatura se pretende proporcionar una visión teórica y práctica sobre cuestiones relacionadas con la educación alimentaria y nutricional para adquirir conocimientos y desarrollar actitudes de manera que le permitan identificar los problemas nutricionales, establecer objetivos, diseñar, planificar y evaluar programas de formación e intervención nutricional, encaminados a mejorar los hábitos alimentarios tanto a nivel individual como de grupos poblacionales.

## 2. COMPETENCIAS

### Competencias generales:

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en el ejercicio de
2. la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
4. 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.
5. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
6. 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 la nutrición y hábitos de vida.
7. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
8. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional de Dietista-Nutricionista.
9. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
10. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
11. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
12. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.
13. 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.

### Competencias específicas:

1. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
2. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

3. 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.
4. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
5. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
6. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

### 3. CONTENIDOS

<b>Bloques de contenido</b> (se pueden especificar los temas si se considera necesario)	Total de clases, créditos u horas
<p><b>Tema 1. Introducción a la promoción y a la educación para la salud: problemas y prioridades nutricionales en la sociedad actual</b></p> <p>Introducción Antecedentes históricos de la prevención y la promoción de la salud Educación para la Salud y Educación Nutricional Transición nutricional Problemas actuales Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 2. La conducta alimentaria</b></p> <p>Introducción Factores determinantes Factores que influyen en la elección de alimentos Modelos teóricos de aprendizaje y cambio de conductas Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 3. La evidencia científica como base de la intervención nutricional y de las recomendaciones dietéticas</b></p> <p>La nutrición basada en la evidencia Ingestas de referencia Objetivos nutricionales Guías alimentarias Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> <li>• 1h Taller virtual</li> </ul>

<p><b>Tema 4. Hábitos alimentarios de la población española</b>          Introducción          Revisión de los hábitos alimentarios          Cambios en el modelo de consumo          Evolución de ingestas de energía y nutrientes          Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 5. Planificación y diseño de programas de educación nutricional: fases</b>          Introducción          Diagnóstico de situación          Establecimiento de prioridades          Definición de objetivos y población diana          Diseño y desarrollo de actividades          Evaluación          Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Tema 6. Ámbitos de intervención nutricional</b>          Introducción          Ámbito familiar          Ámbito escolar          Ámbito comunitario          Ámbito sanitario          Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 7. Educación nutricional en mujeres embarazadas y lactantes</b>          Introducción          Objetivos          Herramientas          Ejemplos          Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 8. Educación nutricional en la infancia y la adolescencia</b>          Introducción          Objetivos          Herramientas          La escuela y el comedor escolar como medio para la educación nutricional          Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>

<p><b>Tema 9. Educación nutricional en personas de edad avanzada</b> Introducción Objetivos Herramientas Ejemplos Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 10. La educación nutricional en colectivos de inmigrantes</b> Introducción Problemática nutricional Aspectos religiosos y étnicos Herramientas Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 h T</li> </ul>
<p><b>Tema 11. Educación nutricional en los servicios de asistencia sanitaria</b> El consejo dietético en atención primaria y en el ámbito hospitalario Educación nutricional en personas con patologías específicas Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 h T</li> <li>• 1h Taller virtual</li> </ul>
<p><b>Tema 12. Nuevos canales para la educación nutricional</b> Introducción Prensa Radio Televisión Internet Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 h T</li> </ul>
<p><b>Tema 13. Publicidad y educación nutricional</b> Introducción El marketing social Las campañas de publicidad de alimentos Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 h T</li> </ul>
<p><b>Tema 14. Programas y estrategias de referencia sobre educación en nutrición, actividad física y prevención de enfermedad</b> Introducción Programas y estrategias nacionales Programas y estrategias internacionales Resultados de programas Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>

**TOTAL, horas T**

• 17 horas

#### 4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE. - ACTIVIDADES FORMATIVAS

##### 4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	Sesiones presenciales virtuales	15
	Talleres de prácticas virtuales	2
	Tutorías	5
	Realización del examen final presencial	2
	Total: 24 h	
Número de horas del trabajo propio del estudiantado:	Lecciones magistrales, Refuerzos	6
	Estudio del material básico	50
	Lectura material complementario	25
	Trabajos, casos prácticos, test.	21
	Talleres de prácticas virtuales	6
	Tutorías	11
	Trabajo colaborativo	7
Total: 126 h		
Total, horas	150 h	

##### 4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

###### En las actividades presenciales

Grupo grande (T): clases expositivas y discusión virtuales síncronas con el alumnado. Se expondrán los contenidos de los temas, se explicarán los conceptos más importantes y se resolverán cuestiones que ayuden a la comprensión de los conceptos. Para favorecer la participación de los/las alumnos/as y la interacción con el/la profesor/a se podrán utilizar dinámicas participativas como chat y/o audio. El/La profesor/a dispone de una pizarra electrónica que los/las alumnos/as visualizan en tiempo real.

También se permite al/a alumno/a acceder a las grabaciones de las sesiones presenciales virtuales de las asignaturas, de manera que puede ver la clase en diferido.

Asimismo, se realizarán Talleres de prácticas virtuales síncronos y con posibilidad de verlos en diferidos, en los que se trabajarán casos prácticos y resolución de problemas

	<p>Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad: material docente audiovisual preparado por el/la profesor/a (vídeos y presentaciones PowerPoint), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma Canvas, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc.</p>
<p><b>En las actividades no presenciales</b></p>	<p>Estudio autónomo. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.</p> <p>Utilización del chat y de los foros accesibles a través del campus virtual para favorecer el contacto de los/las alumnos/as con el profesorado de la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.</p>

## 5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

En cada curso académico el/la estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el/la estudiante podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el/la estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al/la Coordinador/a de la Titulación en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos/as estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación. La solicitud será resuelta por la Dirección Académica, tras valorar la documentación aportada, y podrá ser aceptada o no.

### **Criterios de evaluación y de calificación:**

- Participación activa en las clases y actividades propuestas.
- Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
- Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
- Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
- Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
- Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.



- Cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio.
- Destreza en la realización de las prácticas en el laboratorio, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

**Por tratarse de una materia de carácter marcadamente experimental y técnica, la realización y superación de los talleres prácticos virtuales es obligatoria para todos los/las estudiantes/as que cursen la asignatura, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua como final) como en convocatoria extraordinaria.**

### Convocatoria Ordinaria

#### Evaluación Continua:

Se valorará la participación activa de los/las estudiantes en todas las actividades realizadas, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas. los/las estudiantes deberán demostrar un nivel mínimo (50% de la calificación total de las actividades) en la adquisición de las competencias correspondientes para superar la asignatura.

**La realización y superación de los talleres prácticos virtuales se consideran imprescindibles, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua y final) como extraordinaria**

Si el/la estudiante no participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje realizando y entregando todas **las actividades obligatorias** propuestas por el/la docente se considerará suspenso en la **convocatoria ordinaria**.

La prueba de evaluación final presencial debe ser aprobada por el/la estudiante para poder aplicar los porcentajes de ponderación establecidos en esta guía y superar la asignatura.

El aprendizaje de cada estudiante se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

	PONDERACIÓN MIN	PONDERACIÓN MAX
<b><i>Actividades de evaluación continua</i></b>		
Participación en foros y otros medios participativos	5	10
Realización de trabajos, proyectos y casos	20	30
Realización de Talleres Virtuales	20	20
Test de autoevaluación	5	10
<b><i>Prueba de evaluación final presencial</i></b>	40	40

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria.

## **Evaluación Final:**

Evaluación final:

Se realizará una prueba presencial, que constará de las siguientes partes:

1. Parte teórica que consistirá en:
  - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre el contenido teórico que supone un 40% de la nota final
  - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre las actividades obligatorias de la asignatura que supone un 40% de la nota.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar cada parte con una nota igual o superior a 5.

2. Parte práctica (20%). En el supuesto de que el/la estudiante haya realizado y no superado los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen que consistirá en una prueba, de diferente tipología, relativa a los talleres prácticos virtuales.

Para aprobar la prueba de evaluación final es necesario superar ambas partes con nota igual o superior a 5.

## **Convocatoria Extraordinaria**

En el caso de que el/la estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera las competencias descritas en esta guía, podrá realizar la convocatoria extraordinaria que seguirá los mismos criterios de la evaluación y calificación que la convocatoria ordinaria (continua o final).

Consistirá en una prueba presencial con preguntas, problemas y/o ejercicios que permitan valorar la adquisición por parte del/la estudiante de las competencias de dicha asignatura.

Para optar a la convocatoria extraordinaria, los/las estudiantes habrán tenido que realizar todos los talleres prácticos virtuales.

Los/las estudiantes que hayan realizado y no superado los talleres prácticos virtuales deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

1. Ansorena D, Martínez JA. Alimentación, ejercicio físico y salud. Navarra: EUNSA; 2010.
2. Aranceta J. Nutrición Comunitaria, 3ª ed. Barcelona: Masson; 2013.
3. Aranceta J. Nuevos retos de la nutrición comunitaria. Rev Esp Nutr Común. 2010; 16: 51-5.
4. Calañas-Continente AJ. Alimentación saludable basada en la evidencia. Endocrinol Nutr. 2005; 52(Supl 2): 8-24.
5. Del Olmo D, Alcázar V, López Del Val T. Nutrición basada en la evidencia: presente, limitaciones y futuro. Endocrinol Nutr 2005; 52(Supl 2): 2-7.
6. López de Castro F, Rodríguez Alcalá FJ. Planificación sanitaria (III). Organización del trabajo y evaluación. SEMERGEN. 2004; 30 (8): 397-407.
7. Pérez-Rodrigo C. ¿Cómo trasladar la evidencia científica a los consumidores? Rev Esp Comun Salud. 2016; S1, S43-S51.
8. Pérez MJ, Echauri M, Ancizu E, Chocarro J. Manual de Educación para la Salud. Instituto de Salud Pública: Gobierno de Navarra; 2006.
9. Rodríguez Delgado J. Recomendaciones nutricionales y evidencia científica: ¿hay más dudas que certezas? Rev Pediatr Aten Primaria. 2019; 21: 69-75.
10. Royo Bordonada MÁ, coordinador. Nutrición en Salud Pública. Instituto de Salud Carlos III. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo; 2007.
11. Rubio Cebrián S, Repullo Labrador JR, Rubio González B. Diccionario de gestión y administración sanitaria. Madrid: Instituto de Salud Carlos III- Escuela Nacional de Sanidad, 2018.

## 7. OBSERVACIONES

Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación han de seguirse las pautas marcadas en el Reglamento por el que se establecen las Normas de Convivencia de la Universidad de Alcalá, así como las posibles implicaciones de las irregularidades cometidas durante dichas pruebas, incluyendo las consecuencias por cometer fraude académico según el Reglamento de Régimen Disciplinario del Estudiantado de la Universidad de Alcalá.