



Universidad  
de Alcalá



**cunimad**

Centro de Educación Superior

# GUÍA DOCENTE

## Nutrición Comunitaria

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

---

**Curso Académico 2022/23**  
**3<sup>er</sup> Curso - 1<sup>er</sup> Cuatrimestre**

## GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	<b>Nutrición comunitaria</b>
Código:	<b>571023</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>3<sup>er</sup> curso, 1<sup>er</sup> cuatrimestre</b>
Profesorado:	Dña. Bricia López Plaza
Horario de Tutoría:	<b>Se establecerá el primer día de clase</b>
Idioma en el que se imparte:	<b>Español</b>

### 1. PRESENTACIÓN

La Nutrición Comunitaria es es la puesta en marcha de políticas y programas para obtener y fomentar hábitos alimentarios más saludables. Interesa conocer cómo la alimentación puede influir en la aparición de enfermedades crónicas, calidad de vida, longevidad...

Todos estos aspectos aplicados a la prevención y promoción de la salud en determinadas áreas geográficas han dado lugar a la aparición de la Nutrición Comunitaria.

La Nutrición Comunitaria es el conjunto de actividades vinculadas a la Salud Pública que, dentro del marco de la nutrición aplicada y la promoción de la salud, se desarrollan en un hábitat determinado y con un enfoque participativo en la comunidad.

### 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 la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. 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
4. 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.
  5. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
  6. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del Dietista-Nutricionista.
  7. 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.
  8. 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.
  9. 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:

1. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
2. 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.
3. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
4. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

## 3. CONTENIDOS

Bloques de contenido	Total de clases, créditos u horas
<p><b>Tema 1. Nutrición Comunitaria</b>            Definición. Concepto. Funciones            Preferencias y Aversiones            Objetivos de un programa de Nutrición Comunitaria            Equipos Profesionales de Nutrición Comunitaria.            Elementos en la Nutrición Comunitaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>

<p><b>Tema 2. Políticas Alimentarias</b> ¿Cómo estudiar este tema? Concepto. Necesidades. Sistemas de información nutricional. Objetivos. Medidas a adoptar: finalidades Sistemas de información y vigilancia nutricional Puntos de mejora</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Tema 3. Estrategias de Intervención en Nutrición Comunitaria</b> ¿Cómo estudiar este tema? Sistemas en los que se apoya el trabajo de nutrición comunitaria . Mecanismos de participación y evaluación</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> <li>• 1h Taller virtual</li> </ul>
<p><b>Tema 4. Evaluación Integral del Estado Nutricional en Poblaciones</b> ¿Cómo estudiar este tema? . Historia clínica . Historia dietética . Composición corporal Indicadores bioquímicos e inmunológicos Datos socioeconómicos y psicosociales. Estilo de vida</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Tema 5. Encuestas Alimentarias</b> ¿Cómo estudiar este tema? Métodos de evaluación del consumo de alimentos Fuentes de error y precisión de los métodos de estudio de consumo alimentario Métodos de contrastación de los resultados</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Tema 6. Planificación, Diseño y Evaluación de Programas de Nutrición Comunitaria</b> ¿Cómo estudiar este tema? Patrones nutricionales. Ingestas Adecuadas e Ingestas Recomendadas Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas. Pautas para la elaboración de una guía. Comparación entre Ingestas Recomendadas (IR), Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas Mensajes publicitarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>

<p><b>Tema 7. Educación Nutricional y Consejo Dietético</b> ¿Cómo estudiar este tema? Introducción. Conceptos básicos de promoción de la salud. Educación Nutricional. Conocimiento de hábitos alimentarios Hábitos saludables. Fases en los Programas de Educación Nutricional Estrategias de Intervención. Nuevas perspectivas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Tema 8. Programas de Educación Nutricional</b> ¿Cómo estudiar este tema? Introducción Educación nutricional en el medio escolar Educación nutricional en la comunidad. Funciones del profesional en los programas de educación nutricional. Programas nacionales Programas de iniciativa privada en la alimentación saludable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 h T</li> </ul>
<p><b>Tema 9. Nutrición Comunitaria y Medios de Comunicación Social</b> ¿Cómo estudiar este tema? Introducción Sinergias y estrategias de colaboración Factores que influyen en la decisión de la compra de alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 h T</li> <li>• 1 h Taller Virtual</li> </ul>
<p><b>TOTAL, horas de clase</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 17 horas</li> </ul>

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

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

<p>Número de horas presenciales:</p>	<table> <tr> <td>Sesiones presenciales virtuales</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Talleres de prácticas virtuales</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Realización del examen final presencial</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Total: 24 h</td> <td></td> </tr> </table>	Sesiones presenciales virtuales	15	Talleres de prácticas virtuales	2	Tutorías	5	Realización del examen final presencial	2	Total: 24 h	
Sesiones presenciales virtuales	15										
Talleres de prácticas virtuales	2										
Tutorías	5										
Realización del examen final presencial	2										
Total: 24 h											
<p>Número de horas del trabajo propio del estudiantado:</p>	<table> <tr> <td>Lecciones magistrales, Refuerzos</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Estudio del material básico</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Lectura material complementario</td> <td>25</td> </tr> </table>	Lecciones magistrales, Refuerzos	6	Estudio del material básico	50	Lectura material complementario	25				
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	
<b>Total, horas</b>		150 h

## 4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

<p><b>En las actividades presenciales</b></p>	<p>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 s y la interacción con el profesor/a se podrán utilizar dinámicas participativas como chat y/o audio. El/La profesor/ar dispone de una pizarra electrónica que los/las alumnos/as visualizan en tiempo real.</p> <p>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.</p> <p>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> <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>		
<b>Participación en foros y otros medios participativos</b>	5	10
<b>Realización de trabajos, proyectos y casos</b>	20	30
<b>Realización de Talleres Virtuales</b>	20	20
<b>Test de autoevaluación</b>	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.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/laprofesor estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

1. Aranceta J. Nutrición comunitaria. Madrid: Ed. Eselvier Masson; 2013.
2. Vellas B, Guioz Y, Garry PJ, Nourhashemi F, Bennahum D, Lauque S, Albarede JL. The Mini Nutritional Assessment (MNA) anits use in gradingstate of elderlypatients. Nutrition. 1999; 15(2): 116-22.
3. Varela G, Carretero A, Alonso E, García A, Achón M. Alimentación, sociedad y decisión alimentaria en la España del siglo XXI. Fundación MAPFRE. Grupo de Investigación en Nutrición y Ciencias de la Alimentación. Madrid: Universidad CEU San Pablo; 2018.

4. Ortega AM, Requejo A. Nutriguia. 2ª Edición. Madrid: Ed. Panamericana; 2015.Bean A. La guía completa de la nutrición del deportista. Barcelona: Editorial Paidotribo; 1998.
5. Carbajal Azcona Á. Manual de Nutrición clínica y dietética. Madrid: Universidad Complutense; 2013.
6. Gil A. Tratado de Nutrición. Tomo III. Nutrición Clínica. Mutilva Alta: Clínica Panamericana; 2010.
7. Aranceta BartrinaJ. Guías alimentarias para la población española. Recomendaciones para una dieta saludable. Madrid: IMC-SENC; 2001.
8. Martín Peña G, López Jiménez M, Rodríguez García A. Hábitos alimentarios y salud. En Gil A, editor. Tratado de Nutrición. Tomo III Nutrición Clínica. Madrid: Editorial Clínica Panamericana; 2010. p. 3-43.
9. Morán Fagúndez LJ et al. Historia dietética. Metodología y aplicaciones. Rev Esp Nutr Comunitaria 2015; 21(1): 53-57.
10. Murray DH, Holben DH Raymond JL, Aportación de alimentos y nutrientes: planificación de la dieta culturalmente idónea. En Mahan LK, Escott-Stump S, Raymond JI. Krause Dietoterapia. Barcelona: Elsevier; 2014.p. 274-287.
11. Oliveira Fuster G, Gonzalo Martín M, Carral San Laureano F. Requerimientos nutricionales. En: de Luís D, Bellido A, García P, editores. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Díaz de Santos; 2012. p. 35-60.
12. Ortega RM, Pérez-Rodrigo C, López-Sobaler AM. Métodos de evaluación de la ingesta actual: registro o diario dietético. Rev Esp Nutr Comunitaria 2015; 21 (1): 34-41.
13. Salvador Castell G, Serra Majem L, Ribas-Barba L. ¿Qué y cuánto comemos? El método recuerdo de 24 horas. Rev Esp Nutr Comunitaria 2015; 21 (1): 42-44.
14. Thomson CA. Aportación de alimentos y nutrientes: sustancias bioactivas y atención integral. En Mahan LK, Escott-Stump S, Raymond JL. Krause Dietoterapia. Barcelona: Elsevier; 2014. p. 291-305.

## 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.