ASIGNATURA / COURSE TITLE

EDUCACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL EDUCATION

1.1. Código / Course number

18426

1.2. Materia / Content area

EDUCACIÓN / EDUCATION

1.3. Tipo / Course type

FORMACIÓN BÁSICA / Compulsory subject

1.4. Nivel / Course level

GRADO / Bachelor (first cycle)

1.5. Curso / Year

1º / 1

1.6. Semestre / Semester

1 / 1st

1.7. Número de créditos / Credit allotment

6 ECTS

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

Es recomendable que el alumno disponga de un nivel de inglés que le permita leer bibliografía de consulta / Students must have a suitable level of English to read references in the language.

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / Minimum attendance requirement

La asistencia a las clases teóricas es muy recomendable / Attendance is highly advisable.

La asistencia a las prácticas/seminarios/tutorías es obligatoria en un 85%/ Attendance of the practical/seminars/tutorials/fieldwork is mandatory

1.10. Datos del equipo docente / Faculty data

Coordinador:

Docente(s) / Lecturer(s): Antonio del Valle Ramiro
Departamento de / Department of: Biología
Facultad / Faculty: Ciencias
Despacho - Módulo / Office – Module: B-118
Teléfono / Phone: +34 91 497 2820
Correo electrónico/Email: Antonio.delvalle@uam.es
Página web/Website:
Horario de atención al alumnado/Office hours: JUEVES 13 A 14 H.

1.11. Objetivos del curso / Course objectives

OBJETIVOS

- Dotar al alumno de suficientes conocimientos y fundamentos teóricos que le permitan diseñar, organizar, implementar y evaluar distintas intervenciones de educación nutricional, encaminadas a mejorar los hábitos alimentarios y el estado de salud de diferentes grupos poblacionales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Competencias conceptuales: SABER/knowledge

- Comprender el papel de la educación en nutrición dentro de los procesos de planificación sanitaria.
- Conocer las bases de la conducta humana y del aprendizaje a lo largo del ciclo vital.
- Conocer los aspectos básicos de las estrategias en educación nutricional.

Competencias procedimentales: SABER HACER/skills

- Ser capaz de identificar errores en el comportamiento alimentario de cualquier grupo poblacional.
- Ejercitar actuaciones en educación nutricional en cualquier nivel de prevención (primaria, secundaria o terciaria).

Competencias actitudinales: SABER SER/ESTAR/attitudes

- Conocer y valorar las propuestas de otras disciplinas relacionadas con los hábitos alimentarios.
- Ser sensible a la diversidad biológica y cultural que condiciona las intervenciones en nutrición.
- Prestar especial atención a los grupos más vulnerables dentro de las poblaciones.

1.12. Contenidos del programa / Course contents

Contenidos Teóricos

Tema 1.- Educación nutricional y educación para la salud. Factores que influyen en la conducta alimentaria.

Tema 2.- Teorías y modelos conceptuales sobre la modificación de conductas en alimentación. Modelos de aprendizaje. La educación nutricional en los procesos de planificación sanitaria.

Tema 3.- Estrategias de educación nutricional. Fases de un programa educativo. Métodos. Eficiencia y eficacia de los programas.

Tema 4.- Políticas nutricionales. Dieta y salud.

Tema 5.- Objetivos nutricionales para la población española. Guías alimentarias y situación actual de la alimentación.

Tema 6.- Guías alimentarias y políticas para colectivos con necesidades especiales. Guías dietéticas en enfermedades crónicas.

Tema 7.- Marketing social y nutrición comunitaria. Consejo dietético y nutricional.

Contenidos Prácticos

1. El Plan Estratégico de Comunicación Educativa. El trabajo con la población. Diagnóstico, fuentes de información.

2. Diseño, validación y producción de material educativo, los métodos auxiliares de enseñanza. Capacitación y aplicación.
3. Los medios de comunicación social, capacidad potencial para la educación y el reforzamiento del trabajo de los agentes.

4. El impacto de las intervenciones de educación sanitaria, efectividad, indicadores de impacto y de cambio.

1.13. Referencias de consulta / Course bibliography

Frías OsunaA. Salud pública y educación para la salud. Masson, Barcelona 2000.

Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergón. Majadahonda 2009.

Mataix J. Nutrición para Educadores. Ed.2, Ed. Díaz de Santos. Madrid **2005**.

Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Pirámide SA, Madrid 2001.

Rochon A. Educación para la salud: Guía práctica para realizar un proyecto. Masson, Barcelona 1991

Sáenz de Buruaga J, González de Galdeano L, Goiriena de Gandarias JJ. Los problemas de la nutrición en las sociedades desarrolladas. Barcelona: Salvat 1988.

Serrano, M.I. 1998). La Educación para la Salud del siglo XXI. Madrid : Díaz de Santos. 1998.

Serra Majem, Ll. y Aranceta Bartrina J.: Nutrición infantil y juvenil: estudio enkid (vol. 5) Ed. Masson (Barcelona). 2004.

Serra Majem, Ll. y Aranceta Bartrina J.: Desayuno y equilibrio alimentario. estudio enkid. Ed. Masson (Barcelona). 2004.

Serra Majem, Ll. y Aranceta Bartrina J. y Mataix Verdún: Nutrición y Salud Pública Métodos, bases cientifícas y aplicaciones. Ed. Masson. Barcelona. 1995

Sociedad Española de Medicina Familiar y Comunitaria. Programa de Actividades Preventivas y de Promoción de la Salud en Atención Primaria. 1997.

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guías alimentarias para la población española. Ed. Díaz de Santos. Madrid 2000.

Valle, A. del; Consideraciones Sobre Alimentación y Nutrición en la Tercera Edad. Impacto de la Nutrición en la Biología Humana. Ed. Marisa González Montero de Espinosa, Alcalá de Henares- Madrid 1995.

Valle, A. del; Variación Humana y Enfermedades durante el Envejecimiento de Ancianos Institucionalizados. En Diversidad biológica y salud humana. Ed. Andres Martinez-Almagro Andreo. Universidad Católica. San Antonio. Murcia 2006.

2. Métodos docentes / Teaching methodology

- **Actividades presenciales**

Clases teóricas :
Lecciones basadas en la exposición teórica, por parte del profesor, de los contenidos formativos básicos de la asignatura e integración de dichos contenidos con las competencias adquiridas por el estudiante a lo largo de su formación. Se utilizará material audiovisual (presentaciones Power Point) que aparecerá en la página del profesor.

Clases prácticas: Basadas en el trabajo autónomo para el desarrollo de habilidades y destrezas en relación a técnicas educativas aplicadas a temas de alimentación y nutrición. Capacitación y aplicación de material educativo, como métodos auxiliares de enseñanza. Incluirá la elaboración de un proyecto educativo, la entrega de un informe y la exposición oral del proyecto realizado. Todas estas actividades serán de carácter obligatorio.

Tutorías programadas: Al margen de las tutorías individuales sobre los contenidos teóricos, se realizarán sesiones en grupos pequeños con el objetivo de seguir la planificación de los proyectos así como las intervenciones generadas por los grupos. Efectuar orientaciones en el proceso de autoaprendizaje y adquisición de las competencias vinculadas con la asignatura; planificación y directrices de las actividades de evaluación continua.

Estudio personal: aprendizaje autónomo académicamente dirigido por el profesor.

	Método docente	**Nº de horas**	
Presencial	Clases teóricas	36	54 horas
	Clases prácticas	12	
	tutorías programadas a lo largo del semestre	4	
	Examen final	2	
No presencial	Realización de actividades prácticas	40	96 horas
	Estudio semanal	36	
	Preparación del examen	20	
Total horas de trabajo: 25 X 6 ECTS			150 h

3. Tiempo de trabajo del estudiante / Student workload

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / Evaluation procedures and weight of components in the final grade

La asistencia al 85% de las clases prácticas es requisito imprescindible para aprobar la asignatura. El profesor o profesora de la asignatura determinará si la causa de la ausencia a una o más de las sesiones de prácticas está debidamente justificada.
La contribución a la nota final de la asignatura se distribuirá de la siguiente manera:

a) El 45% correspondiente a la nota obtenida en el examen de teoría.
b) El 25% correspondiente a la evaluación del proyecto educativo.
c) El 25% correspondiente a la evaluación del informe de prácticas.
d) El 5% correspondiente a la exposición oral del proyecto educativo.

Para superar la asignatura se deberá aprobar tanto el examen de teoría como la evaluación del informe de prácticas y haber realizado la exposición oral del proyecto educativo.

En caso de haber suspendido en la convocatoria ordinaria la parte teórica, el proyecto o la práctica, el/la alumno/a deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de la parte no aprobada, conservándose la puntuación correspondiente a la parte aprobada.

En caso de que el/la alumno/a no haya satisfecho los requisitos indicados de asistencia a las clases prácticas, o asista a menos de un 20% de las actividades evaluables, será calificado en la convocatoria ordinaria como "No evaluado".

5. Cronograma* / Course calendar

Semana Week	Contenido Contents	Horas presenciales (*) Contact hours	Horas no presenciales Independent study time
1ª Semana	Tema 1	3	6
2ª Semana	Tema 1	3	6
3ª Semana	Tema 2	3	6
4ª Semana	Tema 2	3	6
5ª Semana	Tema 3	3	6
6ª Semana	Tema 3	3	6
7ª Semana	Tema 3	3	6
8ª Semana	Tema 4	3	6
9ª Semana	Tema 4	3	6
10ª Semana	Tema 5	3	6
11ª Semana	Tema 5	3	9
12ª Semana	Tema 6	3	9
13ª Semana	Tema 7	3	6
14ª Semana	Práctica	13	6
enero	Examen Final	2	6

*Este cronograma tiene carácter orientativo, el horario se publica en la Web del Grado.

La semana del 10-14 de diciembre prácticas de Educación Nutricional, en dos subgrupos, en aula grande, laboratorio de Ed. Biología y sala de informática.