

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	11694 - Educación Nutricional y Guías Alimentarias / 1
Titulación	Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana
Créditos	6
Período de impartición	Anual
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Alicia Julibert García alicia.julibert@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

Contextualización

La materia Educación Nutricional y Guías Alimentarias del *Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana (MNHA)* forma parte del itinerario *Nutrición y Calidad de los Alimentos (NCA)*, y en concreto, del *Módulo 4: Nutrición y promoción de la salud*.

Todos hablamos de alimentación ya que es una de las rutinas que más presente está en nuestras vidas, día tras día. En la actualidad, muchos de los problemas de salud en las sociedades desarrolladas tienen su origen, en gran medida, a partir de estilos de vida inadecuados. La influencia que tiene la alimentación en nuestra salud es, sin duda, la rutina diaria que más peso tiene en nuestro bienestar físico. La conducta alimentaria representa uno de estos aspectos con importante repercusión directa o indirecta sobre la salud.

El término **educación nutricional** forma parte de la nutrición aplicada que orienta sus recursos hacia el aprendizaje, adecuación y consolidación de unos hábitos alimentarios saludables, en consonancia con la propia cultura alimentaria y de acuerdo con los conocimientos científicos, para promover la salud de la población en general como de ciertos grupos en particular.

Los programas y actividades de Educación para la Salud engloban esta disciplina como estrategia de Salud Pública para el tratamiento y prevención de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

Requisitos

No existen requisitos previos para cursar esta asignatura.

Competencias

Guía docente

Específicas

- * CE1 – Adquirir conocimientos avanzados sobre pautas alimentarias y saludables en individuos y colectividades
- * CE2 – Conocer los avances más recientes en programas nutricionales y hábitos alimentarios de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad
- * CE4 – Saber aplicar de forma avanzada las bases de la alimentación saludable
- * CE5 – Capacidad avanzada de recomendar menús para colectividades en función de criterios de salud, culturales o religiosos
- * CE5 – Aplicar de forma avanzada, metodología para la educación alimentaria en distintos colectivos
- * CE6 – Adquirir conocimientos avanzados que permitan la formación actualizada de personal en materia de nutrición y alimentación humana

Genéricas

- * CG1 - Capacidad avanzada en gestión, análisis, síntesis y actualización de la información
- * CG2 – Capacidad avanzada en creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones

Transversales

- * CT1 - Capacidad de aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo a su trabajo
- * CT6 - Adaptación a nuevas situaciones

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

Se desarrollarán los contenidos temáticos que se indican a continuación:

Contenidos temáticos

- TEMA 1. La educación alimentaria y nutricional, como parte de la educación para la salud.
Introducción; Actuaciones en Educación Nutricional; Factores que condicionan la conducta alimentaria: entorno familiar; la escuela, entorno social.
- TEMA 2. Guías alimentarias.
Concepto. Modelos. Variabilidad según factores geográficos, culturales y económicos. Raciones aconsejadas de alimentos. Concepto. Estimación en alimentos de las necesidades y/o recomendaciones de nutrientes.
- TEMA 3. Guía práctica para la compra saludable.
Introducción. Hacer la compra. Evita el despilfarro de comida.
- TEMA 4. Errores, mitos y realidades en la alimentación.

Metodología docente

Guía docente

El proyecto Campus Extens, enfocado a la enseñanza flexible y a distancia, favorece la autonomía y el trabajo personal del alumnado. Así, mediante la plataforma de la teleeducación Moodle, el alumno podrá comunicarse en línea y a distancia con el profesor, obtener material docente de diverso tipo y propuestas de ejercicios y actividades para realizar de forma autónoma, que serán evaluadas individualmente, para así valorar la adquisición de las competencias propuestas.

La asignatura consta de 6 créditos ECTS, es decir, 150 horas de dedicación del alumno, que se distribuirán de la siguiente manera:

- * Lectura, comprensión, visionado y aprendizaje de los materiales didácticos disponibles en cada tema con los contenidos básicos del programa e información complementaria.
- * Búsqueda y asimilación de información complementaria.
- * Resolución de actividades (preguntas tipo test, cortas o de desarrollo).
- * Tutorías electrónicas.
- * Exámenes virtuales.

Actividades de trabajo presencial (1,6 créditos, 40 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases mediante materiales de formación y consulta a través de la herramienta Moodle	Grupo grande (G)	Lectura y comprensión de los materiales de formación disponibles en cada tema con los contenidos básicos del programa y de información complementaria. Los materiales correspondientes a cada tema del programa se implementarán en el Aula Digital paulatinamente.	20
Tutorías ECTS	Tutorías electrónicas	Grupo pequeño (P)	Se realizarán tutorías a petición del alumnado para resolver dudas y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura, además de orientarlo en la realización de actividades.	10
Evaluación	Actividades o exámenes virtuales	Grupo grande (G)	Evaluación de la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados del estudio de los materiales aportados por el profesorado y de la resolución de ejercicios y cuestiones relacionadas con los contenidos incluidos en el programa mediante la resolución de cuestionarios on-line.	10

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (4,4 créditos, 110 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Estudio y actividades	Adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados de los materiales aportados por el profesorado mediante su estudio y la resolución de ejercicios y cuestiones relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa. Búsqueda y asimilación de información complementaria a la aportada por el profesorado de la asignatura.	100

Guía docente

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo en grupo	Foros	Sesiones on-line para resolver dudas y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura.	10

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Los cuestionarios/actividades deberán realizarse dentro los plazos establecidos. Para superar la asignatura se deberá obtener un calificación global mínima de 5 sobre 10.

Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento Académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostrablemente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

Actividades o exámenes virtuales

Modalidad	Evaluación
Técnica	Otros procedimientos (no recuperable)
Descripción	Evaluación de la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados del estudio de los materiales aportados por el profesorado y de la resolución de ejercicios y cuestiones relacionadas con los contenidos incluidos en el programa mediante la resolución de cuestionarios on-line.
Criterios de evaluación	Respuesta a preguntas test, cortas o de desarrollo dependiendo del tema. Se valorará: * Claridad y orden en la presentación de las actividades. * Capacidad de recoger información en las actividades cortas o de desarrollo. * Capacidad de síntesis, exactitud de respuesta y capacidad para relacionar contenidos. * Adecuación de las respuestas a las preguntas planteadas. * Respuesta a las preguntas de tipo test, con preguntas de verdadero/falso y/o de respuesta múltiple. * Análisis e interpretación de información complementaria. Los alumnos deberán entregar el cuestionario y/o las actividades propuestas de cada tema.

Porcentaje de la calificación final: 100%

Recursos, bibliografía y documentación complementaria



Guía docente

La bibliografía recomendada para el seguimiento de la materia se indicará en cada contenido temático. No obstante, los alumnos podrán consultar otras fuentes contrastadas y éstas deberán indicarse en las cuestiones y tareas realizadas. Oportunamente, a lo largo del curso, los profesores podrán sugerir nuevas fuentes.

