



GUÍA DOCENTE 2021-2022
**EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN**

1. Denominación de la asignatura:

EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Titulación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

6744

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

optativa

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

SARA R. ALONSO DE LA TORRE, FRANCISCO JAVIER JIMÉNEZ BENITO,
LOURDES ALDEA SEGURA

4.b Coordinador de la asignatura

SARA R. ALONSO DE LA TORRE

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

4º CURSO, 2º SEMESTRE

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. El alumno debe saber identificar los campos que se deben priorizar para elaborar programas de educación en alimentación y nutrición.
2. El alumno debe ser capaz de analizar y evaluar los proyectos de educación en alimentación y nutrición que se han llevado a cabo en los últimos años o se realizan en el momento actual.
3. El alumno debe ser capaz de poder llevar a cabo programas de educación en alimentación y nutrición en el entorno de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Competencias a desarrollar: T1, T2, T3, T4, T7, T8, T10, G1, G2, G3, G4, G5, G8, E4-A y E5-A. CB1, CB2, CB3, CB4, CB5.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
1. Conocer las bases de la educación para la salud. 2. Integrar a la educación en alimentación y nutrición como una parte de la educación en salud. 3. Conocer los principales métodos de educación en alimentación y nutrición así como los principales programas desarrollados en este campo. 4. Comprender el papel de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Educación en Alimentación y Nutrición para la salud.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad 1 Educación para la salud: a. Introducción. La salud como un derecho básico. La autonomía de la persona. La capacidad para responsabilizarse de su salud. b. Los determinantes de la salud. Concepto de educación para la salud. c. La Educación como proceso de mejora de la calidad de vida de los individuos y de la comunidad. Modificación de los comportamientos dirigidos a una mejora de la salud de la población a. Niveles de intervención en educación. Masiva, grupal e individual. b. Métodos y medios de educación sanitaria c. Entrevista motivacional. d. Analizar el papel de los medios de comunicación en la configuración de la propia imagen y los estilos de vida.



Elaboración de un programa de educación para la salud en nutrición.

- Identificación de las necesidades en alimentación y nutrición para la salud.
- Objetivos generales y específicos.
- Población.
- Contenido de las actividades y de las Estrategias Metodológicas.
- Recursos materiales y humanos.
- Evaluación.

Educación sanitaria y nutricional en grupos específicos.

- Educación en alimentación y nutrición en población infantil y adolescentes. La escuela y el comedor escolar como medio para la educación nutricional.
- Educación en alimentación y nutrición en la población adulta.
- Educación en alimentación y nutrición en la población adulta mayor.
- Educación en alimentación y nutrición en mujeres embarazadas y lactantes.
- Educación en alimentación y nutrición en otros grupos de población: deportistas profesionales, trastornos de la conducta alimentaria, personas con alergias e intolerancias alimentarias, otros grupos con patologías relacionadas con la alimentación.

Evaluación de distintos programas de educación en alimentación y nutrición.

Apps de nutrición.

Programas de educación nutricional: OMS, FAO, ONU, UE, España. Análisis global de la estrategia NAOS. Juegos de educación nutricional. Metodología de comunicación social en alimentación y nutrición. Análisis crítico de las Apps de nutrición.

Papel de la Ciencia y Tecnología de los alimentos en la educación en salud y alimentación.

Papel de la industria alimentaria en la educación para la salud en alimentación y nutrición. Desarrollo de programas para la educación en alimentación y nutrición por la industria alimentaria.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

AESAN, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad., <http://www.aecosan.msssi.gob.es/>.
Álvarez, R., (2009) Educación para la salud, 2ª, Díaz de Santos,
Aranceta J. y col. , (2018) Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos., Sociedad Española de Nutrición Comunitaria,
Castillo Sánchez, M.D., (2005) Educación sanitaria en alimentación y nutrición, 5ª, Alcalá,
Contento, I.R., (2010) Nutrition education: linking research, theory, and practice., Sudbury, Mss. Jones and Barlett Publishers.,
Educa NAOS, Página web, Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/educaNAOS.htm>.
Escuela Nacional de Sanidad, Escuela Nacional de Salud, Ministerio de Ciencia e



Innovación, http://www.isciii.es/htdocs/centros/ens/ens_presentacion.jsp.
Estrategia NAOS, Nutrición y Estrategia NAOS, Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm.
FAO, (2005) Nutrition Education in Primary Schools. A planning guide for curriculum development. Vol. 1 y II., FAO,
FIAB, Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas, Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas, <http://www.fiab.es/es/>.
Nutrimedia, web de información científica sobre alimentación y nutrición dirigida al público general, Gonzalo Casino. Director del Proyecto.,
<https://www.upf.edu/web/nutrimedia>.
OMS, Organización Mundial de la Salud, OMS, <http://www.who.int/es/>.
Pérez Llano, B., (2018) Actividades nutritivas. Manual para padres y educadores., 1ª, Círculo Rojo, España, 978-84-9194-431-7,
PERSEO, Programa PERSEO, Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, <http://www.perseo.aesan.mspsi.es/>.
Rigolfas, R., Padró, L. y Cervera, P., (2010) Educar en la alimentación y la nutrición, 1ª, Tibidabo Ediciones,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Apps y Blogs de nutrición, Consulta de distintas Apps y Blogs de Nutrición, Distintas, Food teaching in primary schools: A framework of knowledge and skills , (2015) British Nutrition Foundation for Public Health England, British Nutrition Foundation for Public Health England,
Loria Kohen, V. y Gómez Candela, C., (2010) Manual teórico-práctico de educación nutricional en trastornos de la conducta alimentaria: reaprendiendo a comer., Edimsa, Los medios de comunicación, la educación nutricional y la información al consumidor., (2016) Suplemento de la revista española de comunicación en salud. Suplemento 1., AECS,
Moreno, A., (2013) Coaching Nutricional, Mundo Vegetariano,
Plan de colaboración para la mejora de la composición de alimentos y bebidas y otras medidas 2020, Página web, Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/plan_colaboracion.htm.



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Las clases prácticas además de en el aula de informática se realizarán sobre el terreno en distintos colegios, centros ocupacionales o centros de mayores. El alumno colaborará en la realización de un taller de educación nutricional en niños, adolescentes, grupos de personas con necesidades especiales o adulto mayor. Las actividades se adaptarán a la situación epidemiológica existente.

"Se ofertará una actividad docente que desarrolle objetivos del Programa Aprendizaje-Servicio."

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases Magistrales	1-3	10	5	15
Clases prácticas	1-3	10	20	30
Seminarios	1-3	4	3	7
Presentación de trabajos, programa de epidemiología nutricional.	1-3	3	20	23
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

Se realizará una evaluación continua de la asignatura a través de la elaboración de dos trabajos grupales y uno individual y la exposición de uno de los dos trabajos grupales (elaboración de un programa de educación nutricional) y de un pequeño resumen del trabajo grupal de epidemiología nutricional. Cada una de las partes tendrán un peso en la asignatura que se detalla a continuación. Será necesario obtener una puntuación de 4 puntos sobre 10 como mínimo en cada una de estos apartados para poder superarla, siempre y cuando el total de la asignatura sume 5 puntos sobre 10.

Los estudiantes que fueran sorprendidos plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio se modificará en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y destino no sean coincidentes.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prácticas. Presentación de un protocolo de epidemiología nutricional. Trabajo en grupo.	40 %	40 %
Trabajos sobre el papel de la empresa alimentaria en la educación en alimentación y nutrición o un análisis crítico del papel de los blogs y apps de nutrición en la educación en alimentación o nutrición. El trabajo también puede estar relacionado con la elaboración y valoración de recetas dentro del proyecto Aprendizaje y servicio en el que participa la asignatura. Trabajos individuales.	20 %	20 %
Elaboración y presentación de material y de un programa de educación en alimentación y nutrición. El proyecto de educación nutricional puede estar relacionado con el proyecto aprendizaje y servicio en el que participa la asignatura. Trabajo en grupo.	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

Para los alumnos que soliciten la evaluación excepcional se mantendrán las distintas actividades reflejadas en el cuadro superior, con el mismo peso. Sin embargo, aquellas actividades que requieran presencialidad, excepto la presentación del material y del programa de educación nutricional, serán cambiadas por cuestionarios, discusión de publicaciones científicas, discusión de noticias de actualidad y elaboración de trabajos on-line y elaboración del cuaderno de prácticas a partir de datos teóricos suministrados por los profesores.

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

En las clases magistrales se realizará la explicación de la materia, con apoyo de textos, gráficos y esquemas. Para ello se utilizarán como herramientas la pizarra, el ordenador y el cañón. Se promoverá la participación del alumno planteando cuestiones actuales sobre el temario, proponiendo la búsqueda de información y la discusión crítica de la misma.



En las clases prácticas se pretende que el alumno alcance un conocimiento global de los distintos métodos de educación nutricional y conozca los principales programas de educación nutricional que se llevan a cabo en España y otras partes del mundo. Las prácticas se realizarán de forma personal o en grupo.

El alumno manejará distintos videos y material sobre educación nutricional.

En la plataforma UBVirtual se colgarán todos los materiales de consulta necesarios para el seguimiento de las clases magistrales, así como para realizar las prácticas y los distintos trabajos. También se empleará esta plataforma para la realización de cuestionarios de autoevaluación.

El apoyo tutorial se realizará bien de manera presencial como a través del correo electrónico, a petición de los alumnos.

13. Calendarios y horarios:

Accesible en la siguiente dirección:

<http://www.ubu.es/titulaciones/es/cyta/informacion-academica/horarios-examenes>

14. Idioma en que se imparte:

Español



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2021-2022		
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
CURSO	4º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN / 6744	
SEMESTRE (1.º/2.º)	2º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	OPTATIVA	3 ECTS
COORDINADOR/A	SARA R. ALONSO DE LA TORRE	
PROFESORADO	SARA R. ALONSO/LOURDES ALDEA SEGURA/ FRANCISCO J. JIMÉNEZ	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda		
No se van a realizar cambios en la metodología de enseñanza aprendizaje respecto a la guía inicialmente aprobada para un contexto de presencialidad. Si por razones de seguridad no todos los alumnos puedan acudir a las clases teóricas de forma presencial, se impartirán las clases por vía telemática de acuerdo a los recursos de la UBU (Streaming, Teams...). En todo caso se mantendrá los días y las horas señaladas en el horario. Las clases se podrán grabar y se colgará en UBUvirtual un enlace a un repositorio en la nube. Si por razones de seguridad la presentación del trabajo grupal de elaboración de un programa de educación nutricional no puede realizarse de forma presencial se realizará por videoconferencia. Por razones de seguridad una parte de las prácticas (4 h de 10 h totales) que de forma habitual se realizan sobre el terreno (programas de educación nutricional en colegios, residencias, etc.) se podrá sustituir por prácticas en el aula de informática, donde se trabajará con distintos programas de educación nutricional, especialmente los desarrollados por empresas de alimentación, y con distintas apps de nutrición. También se podrán realizar actividades relacionadas con el Aprendizaje y Servicio.		
2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias.		
Como metodología de enseñanza-aprendizaje, se hará uso de la plataforma UBUVirtual para poner a disposición del estudiante todo el material que necesite para el correcto desarrollo de la asignatura. Las presentaciones de las clases que se les cuelga se complementarán con píldoras formativas para los conceptos fundamentales. Se impartirán las clases por vía telemática de acuerdo a los recursos de la UBU (Streaming, Teams...). En todo caso se mantendrá los días y las horas señaladas en el horario. Las clases se podrán grabar y se colgará en UBUvirtual un enlace a		



un repositorio en la nube. Se promoverá la participación del alumno planteando cuestiones actuales sobre el temario, para lo cual se habilitarán foros en la plataforma UBUvirtual.

Además, se realizarán sesiones de videoconferencias para explicar las prácticas on-line y se abrirán foros de dudas en UBUvirtual.

- Clases magistrales on-line.
- Clases prácticas on-line.
- Foros de discusión.
- Seminarios on-line.
- Presentación de trabajos, programa de epidemiología nutricional como tarea on-line.

CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

Se fomentará el desarrollo de las tutorías virtuales a través foros, correos electrónicos o por videoconferencia con el alumno a través de Teams. Sin embargo, aquellos alumnos que deseen tener una tutoría presencial con el profesor, deberán solicitarla con anterioridad vía correo electrónico. El profesorado le indicará el día y la hora que debe acudir a la tutoría asegurándose que ésta se va a realizar en lugares donde se pueda cumplir con las medidas de distanciamiento social e higiene vigentes en ese momento.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

El apoyo tutorial se realizará bien a través del correo electrónico o por videoconferencia, en los horarios de tutorías del profesorado, y previa solicitud de los alumnos.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

• Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

No se van a realizar cambios en los sistemas de evaluación respecto a la guía inicialmente aprobada para un contexto de presencialidad.

• Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Se llevará a cabo un seguimiento y evaluación continua del alumno. Para ello, se valorará individualmente la claridad, exactitud y capacidad de síntesis y análisis crítico durante de los trabajos elaborados e informes incluidos en las actividades a realizar.

Los procedimientos de evaluación en este escenario serán:

- Prácticas. Entrega de un protocolo de epidemiología nutricional. Trabajo en grupo. 35 %
- Trabajos sobre el papel de la empresa alimentaria en la educación en alimentación y nutrición y evaluación crítica de las apps de nutrición. Elaboración y valoración de recetas dentro del programa de aprendizaje y servicio. Trabajo individual. 20%



- Participación en foros de discusión: 10%
- Elaboración y presentación on-line de material y de un programa de educación en alimentación y nutrición. El programa puede estar integrado en un proyecto de Aprendizaje y Servicio. Trabajo en grupo. 35%

Será necesario obtener una puntuación de 4 puntos sobre 10 como mínimo en cada una de estos apartados para poder superarla, siempre y cuando el total de la asignatura sume 5 puntos sobre 10.

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Se ajustará a los programado en el horario aprobado en Junta de Facultad.

COMENTARIOS