



GUÍA DOCENTE 2026-2027
**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/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

SARA R. ALONSO DE LA TORRE Y CELIA CARRILLO PÉREZ (Nutrición y Bromatología); NURIA ANTÓN FIDALGO (Medicina Preventiva y Salud Pública)

4.b Coordinador/a 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 // Resultados de aprendizaje

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.

En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

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, la inteligencia artificial y la realidad virtual en la educación para la salud en alimentación y 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- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6744&auth=SAML



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la 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. "Se ofertará una actividad docente que desarrolle objetivos del Programa Aprendizaje-Servicio."

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	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.

La realización fraudulenta de alguna prueba o de los trabajos exigidos en la evaluación de alguna asignatura comportará una calificación de cero en el procedimiento correspondiente, sin perjuicio de la apertura de expediente disciplinario, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos. El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero. El uso inadecuado de la IA es una práctica académica no autorizada. El profesorado podrá solicitar explicaciones orales, borradores intermedios o evidencias del proceso de



elaboración. Se penalizará el uso indebido de la IA en la realización de cualquier entrega, trabajo, presentación, prueba,... necesario para la evaluación de la asignatura. Los alumnos que hayan superado la asignatura en primera convocatoria y deseen mejorar su calificación podrán presentarse a una prueba escrita en la que se valorarán sus conocimientos teóricos y prácticos de la asignatura, así como su capacidad de resolver problemas. Esta prueba tendrá lugar la fecha oficial establecida para la segunda convocatoria y el alumno deberá de comunicar su intención de presentarse al coordinador de la asignatura mediante correo electrónico con una antelación mínima de dos días lectivos. La calificación obtenida en esta prueba sustituirá, siempre que sea superior, a la obtenida en primera convocatoria.

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. 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. Trabajo de 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. Trabajo individual.	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.

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.

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

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:

<https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>



UNIVERSIDAD DE BURGOS
BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

14. Idioma en que se imparte:

Español