Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1310309 **Nombre:** Salud Pública y Educación Alimentaria

Créditos: 6,00 **ECTS Curso:** 3 **Semestre:** 2

Módulo: Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria

Materia: Salud Pública **Carácter:** Obligatoria

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1313A	Maria Faus Garcia **(Profesor responsable)**	maria.faus@ucv.es
131CAF5	Maria Faus Garcia **(Profesor responsable)**	maria.faus@ucv.es

Organización del módulo

Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Salud Pública	12,00	Epidemiología	6,00	3/2
		Salud Pública y Educación Alimentaria	6,00	3/2
Nutrición Comunitaria	6,00	Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva	6,00	3/2

Conocimientos recomendados

Requisitos previos: No tiene establecidos.

Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

R1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.

R2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.

R3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.

R4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.

Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.				x

GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG01	Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y 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.			x	
CG17	Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.			x	
CG19	Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.			x	
CG20	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.				x
CG21	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.				x

CG22	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.			x	

ESPECÍFICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CE07	Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.				x
CE08	Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.				x
CE24	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.			x	
CE49	Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.				x
CE54	Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y sociosanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.				x

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R3	5,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R1, R3	55,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R2, R3	25,00%	Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio
R2, R3	15,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.

Observaciones

Se necesita una nota mínima de 5 para poder promediar.
Para poder presentarse al examen, es necesario realizar y exponer el trabajo grupal de la asignatura.

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:
Según el artículo 22 de la Normativa Reguladora de la Evaluación y Calificación de las Asignaturas de la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada por el profesor responsable de la asignatura a estudiantes que hayan obtenido la calificación de "Sobresaliente". El número de menciones de "Matrícula de Honor" que se pueden otorgar no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos incluidos en la misma acta oficial, salvo que éste sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.

M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.

M4 Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.

M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.

M6 Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.

M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.

M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.

M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1	R1, R2, R3	38,00	1,52
CLASES PRÁCTICAS M2	R1, R2, R3	10,00	0,40
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO M6	R2, R3	6,00	0,24
SEMINARIO M4	R3	2,00	0,08
TUTORÍAS M7	R1, R3	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R1, R2, R3	2,00	0,08
TOTAL		**60,00**	**2,40**

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R1, R2, R3	50,00	2,00
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M9	R2, R3	40,00	1,60
TOTAL		**90,00**	**3,60**

Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
Unidad Didáctica I: Salud Pública	·Tema 1. Introducción a la salud pública: Gestión y administración. ·Tema 2. Sistemas Sanitarios de Salud y principales organismos internacionales. ·Tema 3. Demografía y Salud Pública. ·Tema 4. Patrón evolutivo de la enfermedad infecciosa ·Tema 5. Influencia del estilo de vida en la salud de la comunidad.
Unidad Didáctica II: Educación Nutricional en el sistema educativo español	·Tema 6. Educación y comunicación nutricional: Introducción, conceptos y tipos. ·Tema 7. Metodologías y recursos didácticos en el aula. ·Tema 8. Estrategias y programas de intervención educativa. ·Tema 9. Nuevas tendencias y propuestas didácticas.
Unidad Didáctica III: Educación Nutricional en la planificación sanitaria	·Tema 10. Estrategias en educación nutricional, prevención y promoción de la salud. ·Tema 11. Políticas de nutrición. Guías alimentarias y educación nutricional. ·Tema 12. Nuevos retos en Salud Pública: Malnutrición.

Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
Unidad Didáctica I: Salud Pública	13,00	26,00
Unidad Didáctica II: Educación Nutricional en el sistema educativo español	9,00	18,00
Unidad Didáctica III: Educación Nutricional en la planificación sanitaria	8,00	16,00

Referencias

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
- Piédrola Gil y cols. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª Edición. Madrid: Elselvier Masson. 2016
-Serra-Majem L, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson, 2006.
- Frías, O. A. Salud pública y educación para la salud. 2002. Barcelona: Masson, S. A.
- Cerveza, P., Clapes, J., Rigolfas, R. Alimentación y Dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad). IInteramericana McGraw-Hill. 2004. 4ª edición. Madrid
- Salas-Salvado, J. Nutrición y Dietética clínica. 2º Edición. Elsevier- Masson. 2014. Barcelona
- Mataix, J., Carazo, E. Nutrición para educadores. Díaz de Santos. Segunda edición.2005. Madrid. B
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
- Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Nutrición en Salud Pública. Instituto de Salud Carlos III, 2017.
- Hernández Aguado, I., Gil de Miguel, A., Delgado-Rodríguez, M., Bolumar-Montrull, F. (2005). Manual de epidemiología y salud pública para las licenciaturas y diplomaturas de la salud. Madrid: Medica Panamerica, 2005
- Astiasaran, I. (2003) Alimentos y Nutrición en la práctica sanitaria. Diaz De Santos. Madrid
- Hawis, M. (2010). Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial, S.A.
- Álvarez Dardet, C., Peiró S. (2000). Informe SESPAS 2000: La salud pública ante los desafíos de un nuevo siglo. Escuela Andaluza de Salud Pública.
- Organización para las naciones unidas para la Alimentación y la Agricultura: http://www.fao.org/home/es/
-Organización Mundial de la Salud: http://www.who.int/es/
- Dirección General de Salud Pública: https://www.sp.san.gva.es/

Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

Situación 1: Docencia sin limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

Situación 2: Docencia con limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquéllos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

- [X] Microsoft Teams
- [ ] Kaltura

Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

- [X] Microsoft Teams
- [ ] Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:

2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

MODALIDAD PRESENCIAL

En cuanto a los sistemas de evaluación:

[ ] No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.

[X] Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará
Asistencia y participación	5	Este porcentaje se sumará a los trabajos realizados	Campus UCVnet

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

Observaciones al sistema de evaluación: