



Año académico	2017-18
Asignatura	11694 - Educación Nutricional y Guías Alimentarias
Grupo	Grupo 1, AN
Guía docente	B
Idioma	Castellano

## Identificación de la asignatura

<b>Nombre</b>	11694 - Educación Nutricional y Guías Alimentarias
<b>Créditos</b>	0,4 presenciales (10 horas) 5,6 no presenciales (140 horas) 6 totales (150 horas).
<b>Grupo</b>	Grupo 1, AN (Campus Extens)
<b>Período de impartición</b>	Anual
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano

## Profesores

Profesor/a	Horario de atención a los alumnos					
	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho
Alicia Julibert García <a href="mailto:alicia.julibert@uib.es">alicia.julibert@uib.es</a>						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*.

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.

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 conducta alimentaria representa uno de estos aspectos con importante repercusión directa o indirecta sobre la salud. 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

Se adquirirán las competencias que se detallan a continuación:





Año académico	2017-18
Asignatura	11694 - Educación Nutricional y Guías Alimentarias
Grupo	Grupo 1, AN
Guía docente	B
Idioma	Castellano

### Específicas

- \* CEA3 - Diseñar, implementar e interpretar, de forma avanzada, encuestas alimentarias.
- \* CEA5 - Aplicar, de forma avanzada, metodología para la educación alimentarias en distintos colectivos.
- \* CEA16 - Saber incorporar los últimos avances científicos al propio campo profesional.
- \* CEA42 - Estudiar las nuevas tendencias en la alimentación.
- \* CEA44 - Abordar los aspectos relacionados con la salud y la enfermedad.

### Genéricas

- \* CG2 - Capacidad avanzada en creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- \* CG4 - Capacidad avanzada de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.
- \* CG5 - Conocimiento avanzado de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información y su aplicación sobre la nutrición humana.

### Transversales

- \* CT2 - Capacidad de aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo a su trabajo.
- \* CT3 - Comunicación oral y escrita.
- \* CT5 - Respeto profundo por la ética y la integridad intelectual.
- \* CT7 - Motivación por la calidad.
- \* CT9 - Ser sensible a los temas medioambientales.
- \* CT10 - Capacidad para asumir responsabilidades, de autocrítica y de saber valorar las propias competencias y limitaciones.

### 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/](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.
- Tema 2. Diseño, objetivos y elaboración de una proyecto de educación nutricional.
- Tema 3. Guías alimentarias.
- Tema 4. Guía práctica para una compra saludable.

## Metodología 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.



Año académico	2017-18
Asignatura	11694 - Educación Nutricional y Guías Alimentarias
Grupo	Grupo 1, AN
Guía docente	B
Idioma	Castellano

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).
- \* Elaboración de un trabajo relacionado con la materia de la asignatura.
- \* Tutorías electrónicas.

### Actividades de trabajo presencial

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
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

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 Campus Extens.

### Actividades de trabajo no presencial

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Actividades	Los materiales correspondientes a cada tema se implementarán en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.	140

### 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 materiales correspondientes a cada tema se implementarán en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumnado deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.

Año académico	2017-18
Asignatura	11694 - Educación Nutricional y Guías Alimentarias
Grupo	Grupo 1, AN
Guía docente	B
Idioma	Castellano

### Actividades

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Otros procedimientos ( <b>no recuperable</b> )
Descripción	Los materiales correspondientes a cada tema se implementarán en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.
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. Estos cuestionarios/ actividades serán evaluados individualmente y, para superarlos, deberá obtenerse una nota mínima de 5.0 para cada uno de ellos.

Porcentaje de la calificación final: 100% con calificación mínima 5

### Recursos, bibliografía y documentación complementaria

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.