

Guía docente de la asignatura

Fecha última actualización: 18/06/2021

Fecha de aprobación: 18/06/2021

Educación Nutricional: Propuestas Didácticas

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética	Rama	Ciencias de la Salud				
Módulo	Complementos de Formación	Materia	Educación Nutricional				
Curso	3º	Semestre	1º	Créditos	6	Tipo	Optativa

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Ninguno

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

La Educación nutricional formal y no formal en España. Objetivos de la misma.
 Diseño de programas de intervención en Educación Nutricional.
 Propuestas didácticas para la adquisición de hábitos alimentarios saludables en la infancia.
 Educación nutricional en la familia y en la escuela infantil y primaria.
 Modelos de intervención para la Educación Nutricional no formal en grupos vulnerables.
 Modelos de intervención de Educación Nutricional en diferentes niveles sociales

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- 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
- CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG05 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
- CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la



- intervención profesional del Dietista-Nutricionista
- 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
 - 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
 - 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
 - CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
- CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
- CE51 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Conocer la situación de la educación alimentaria en el sistema educativo español.
- Conocer los modelos de intervención educativa formal y no formal en el campo de la educación nutricional.
- Conocer y aplicar las bases necesarias para llevar a cabo educación alimentaria en todos sus ámbitos.
- Saber evaluar programas de educación alimentaria implantados en diferentes ámbitos, en particular en el sistema escolar formal.
- Saber diseñar programas de intervención educativa, materiales educativos así como investigaciones en educación alimentaria.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

- Tema 1. Características generales de los sistemas educativos de enseñanza (formal, no formal e informal). El papel del nutricionista en los ámbitos no formal e informal: ámbito clínico, de atención primaria, comunitario o de la salud, docente y de la investigación e



innovación.

- Tema 2. La educación alimentaria en la enseñanza formal
- Tema 3. Introducción a la didáctica de la alimentación. Dificultades en la enseñanza-aprendizaje, modelos didácticos, metodología de enseñanza, componentes y fases del aprendizaje, tipos de aprendizaje.
- Tema 4. Planificación en educación alimentaria. Objetivos, contenidos, diseño de materiales e instrumentos educativos y de obtención de información.
- Tema 5. Evaluación de las intervenciones educativas alimentarias. Evaluación de aprendizaje, evaluación de contenido y materiales. Valoración y alcance de las propuestas realizadas.

PRÁCTICO

- Análisis de la legislación educativa en relación con los contenidos de nutrición.
- Análisis de materiales escolares en relación con los contenidos de nutrición.
- Análisis de los modelos mentales sobre nutrición y alimentación, con especial énfasis en la niñez y adolescencia.
- Análisis de la Publicidad en productos alimenticios. La publicidad como elemento educativo informal.
- Diseño de programas de intervención educativa.
- Evaluación de programas de intervención escolar tanto nacionales como internacionales.
- Uso y aplicación de programas informáticos útiles para la educación alimentaria.
- Análisis de guías alimentarias nacionales e internacionales.
- Diseño de materiales educativos para la educación alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

Ania Palacio, J. M. (2007). Guía para el diseño y la mejora de proyectos pedagógicos de educación y promoción de la salud. Ministerio de Educación y Ciencia, Secretaria General Técnica.

Aranceta Bartrina, J., y Gil, Á. (2010). Alimentos funcionales y salud en la etapa infantil y juvenil. Editorial Médica Panamericana.

Azpiazu, M. V., y Mota Moreno, E. (2016). Aprender a comer es divertido : estrategias didácticas para la educación alimentaria. Akadía.

Burgos García, A. (2015). La seguridad y salud como materia de enseñanza en la Educación Infantil : Guía para el profesorado. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Cabezuelo Huerta, G. (2007). Alimentación sana y crecimiento en niños y adolescentes: guía para padres. Síntesis.

Castillo Sánchez, M. D., y León Espinosa de los Monteros, Maria Teresa. (2010). Educación sanitaria en alimentación y nutrición (5th ed.). Formación Alcalá.

Costa Cabanillas, M., y López Méndez, E. (2008). Educación para la salud : guía práctica para promover estilos de vida saludables. Pirámide.

Flores Bienert, M. D. (2003). La promoción de la salud : una perspectiva pedagógica. NAU Llibres.



- Grande Covián, F. (1998). Nutrición y salud. Temas de Hoy.
- Grande Covián, F. (2001). Nutrición y salud (23rd ed.). Temas de Hoy.
- Lahora, C. (2013). Las aulas de 0 a 3 años : su organización y funcionamiento. Narcea Ediciones.
- Martínez Álvarez, J. R. (2011). Nutrición y alimentación en el ámbito escolar. Ergón.
- Martínez Álvarez, J. R., y Polanco Allué, I. (2010). Libro blanco de la alimentación escolar. McGraw-Hill Interamericana.
- Mataix Verdu, J., y Carazo Mariñ, E. (2005). Nutrición para educadores. Fundación Universitaria Iberoamericana.
- Monsanto Dum, R., y Cruz Sánchez, Ernesto Elías, de la. (2013). Teoría y didáctica de la alimentación y nutrición infantil : modelo teórico-didáctico basado en la creatividad y orientado al abordaje de la alimentación y nutrición infantil. Editorial Académica Española.
- Moro Serrano, M., Málaga Guerrero, S., y Madero López, L. (2014). Tratado de pediatría (11th ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Navarro, A., y Del campo, M. L. (2015). Hacia una didáctica de la nutrición : herramientas pedagógicas para la educación alimentaria nutricional. Brujas.
- Pérez Blasco, M. E. (2015). ABC de la alimentación infantil : el aprendizaje alimentario, la nutrición saludable, consejos para padres y educadores / (2nd ed.). Mercurio.
- Ruiz Jiménez, M. Á. (2007). El gran libro de la nutrición infantil. Oniro.
- Serra Majem, L., y Aranceta Bartrina, J. (2004a). Nutrición infantil y juvenil. Masson.
- Serra Majem, L., y Aranceta Bartrina, J. (2004b). Obesidad infantil y juvenil (1st ed.). Masson.
- Serra Majem, L., Ribas Barba, L., y Pérez Rodrigo, C. (2004). Desayuno y equilibrio alimentario (1st ed.). Masson.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Aguilar Cordero, M. J. (1993). Cuidados y nutrición del niño : manual de enfermería. Universidad de Granada.
- Alemany, M. (1995). Enciclopedia de las dietas y la nutrición. Planeta.
- Alimentación saludable. Programa PERSEO. Ministerio de Sanidad y Consumo / Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Educación y Ciencia / Centro de Investigación y Documentación Educativa. Madrid. (2007). Disponible en: http://www.perseo.aesan.msps.es/docs/docs/guias/guia_profesorado_as.pdf
- Barahona, M. T., y Pijpers, E. (2014). ¡Qué divertido es comer fruta!. Cuento de Luz.
- Barnes, L. A. (1994). Manual de nutrición pediátrica (3rd ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Basulto, J., Blanquer, M., Manera, M., y Serrano, P. (2020). Alimentación vegetariana en la



infancia: las respuestas definitivas a todas tus veggie-dudas. Debolsillo.

Christensen Pons, S., Coral, J. D., Irigaray, S. M., y Martínez Tabares, B. (2018). Mi primer Larousse del cuerpo humano. Larousse.

Fuster, V. (2010). "Monstruos supersanos: hábitos saludables para toda la vida

Fuster, V. (2011). La pequeña ciencia de la salud. Barcelona. Ed. Planeta.

García, M., y Rodríguez González, C. (2019). El moco radiactivo : y otros desvelos de padres primerizos (4th ed.). La Esfera de los Libros.

González, C. y Alcañiz, I. (2006). Gordito no significa saludable. Barcelona: Grijalbo.

González-Gross, M., Gómez-Lorente, J. J., Valtueña, J., Ortiz, J. C. y Meléndez, A. (2008). La "pirámide del estilo de vida saludable" para niños y adolescentes. Nutr Hosp. 23(2):159-168. Disponible en: <http://www.nutricionhospitalaria.com/piramide.pdf>

Guía de la alimentación para comedores escolares. Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Sanidad. Castilla-La Mancha. Disponible en: <http://pagina.jccm.es/sanidad/salud/promosalud/pdf/gcomedoresescolares.pdf>

Guía de la Alimentación saludable. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (2006). Disponible en: http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/come_seguro_y_saludable/guia_alimentacion2.pdf

La alimentación de tus niños. Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid. (2004). Disponible en: <http://www.fundaciondiabetes.org/div/libros/alimentacionninos.pdf>

Madeira, A, y Charlier, T. (2013). Sopa verde. OQO.

Martínez-González, M. Á, y Guisasola, M. (2020). ¿Qué comes?: ciencia y conciencia para resistir. Planeta.

Parker, S., y Winston, R. (2008). El cuerpo humano. AKal.

Robles, B. (2020). Come seguro comiendo de todo. Planeta.

Roset, M.A. (Coord.) (2008). Cocinamos. Talleres de cocina en la escuela (6-12). Barcelona: GRAO.

Russolillo Femenías, G., y Martínez Hernández, J. A. (2002). Nutrición saludable y dietas de adelgazamiento. Everest.

Sáinz, M., López, C. y Van den Boom, A. (2002). Educación para la Salud: La Alimentación y la Nutrición en Edad Escolar. Madrid .Publicaciones CEAPA.

Sánchez Marchori, M. (2009). La mesa y los buenos modales : programa escolar de educación alimentaria (2nd ed.). Brief.

Sanz, Y. (2007). Alimentación infantil. Aguilar.



Serra, L. y Aranceta, J. (2004). Desayuno y equilibrio alimentario. Estudio enkid. Barcelona: Masson.

Strasser, S. (2019). La ballena se baña. Juventud.

Von Cramm, D. (2004). Los niños quieren saber...cómo y qué comer. Barcelona: Everest., S.A.

Zafrilla, M., y Peluso, M. (2019). Las camisetas no somos servilletas. Cuento de Luz.

ENLACES RECOMENDADOS

Junta Andalucía, Consejería de Salud y Familias

Información alimentaria facilitada al consumidor:

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/seguridad-alimentaria/salud-alimentos/paginas/informacion-alimentaria-consumidor.html>

Nuevos

alimentos: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/seguridad-alimentaria/salud-alimentos/paginas/nuevos-alimentos.html>

Plan para la promoción de la actividad física y la alimentación equilibrada

(PAFAE): <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/planificacion/plan-integral/paginas/pafae.html>

Proyectos

PAFAE: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/paginas/proyectos-pafae.html>

Campañas y materiales de sensibilización

PAFAE: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/adulta/paginas/alimentacion-saludable-materiales.html>

Campañas y materiales de promoción de alimentación equilibrada y actividad

física: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/adulta/paginas/alimentacion-saludable-materiales.html>

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

Educa NAOS: <https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/educaNAOS.htm>

Estrategia

NAOS: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm

Publicidad:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/marketing_y_publicidad_dirigida_a_menores.htm

Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la

Obesidad: <https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/observatorio.htm>

Estudio científico ANIBES: <https://www.fen.org.es/anibes/es/inicio>



Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <https://www.efsa.europa.eu/>

Organización Mundial de la Salud: <https://www.who.int/es>

Revista Consumer:

Alimentación: <http://www.consumer.es/alimentacion/>

Salud: <https://www.consumer.es/salud>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva.
- MD02 Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD08 Realización de trabajos en grupo.
- MD09 Realización de trabajos individuales.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Instrumentos de evaluación.

EV-I1. Pruebas escritas: de ensayo, de respuesta breve, objetivas, casos o supuestos, resolución de problemas.

EV-I2. Pruebas orales: exposición de trabajos (individuales o en grupo), debates, examen oral de carácter individual.

EV-I3. Portafolios, informes, diarios, documentos sobre actividades.

Criterios de evaluación

EV-C1 (60%). Prueba escrita de conocimientos: Constatación del dominio de los contenidos, teóricos y prácticos, y elaboración crítica de los mismos.

EV-C2 (30%). Prueba práctica: Realización de una actividad práctica de carácter abierto en relación con los contenidos del temario y sus aplicaciones didácticas.

EV-C3 (10%). Prueba oral sobre competencias: Constatación del dominio de las competencias específicas de carácter científico y didáctico relativas a los contenidos de la materia.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Instrumentos de evaluación

EV-I1. Pruebas escritas: de ensayo, de respuesta breve, objetivas, casos o supuestos, resolución de problemas.

EV-I2. Pruebas orales: exposición de trabajos (individuales o en grupo), debates, examen oral de carácter individual.

Criterios de evaluación



EV-C1. (70%) Prueba escrita para la constatación del dominio de los contenidos teóricos y elaboración crítica de los mismos. Es requisito superar este apartado para sumar con el resto. Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 para sumar con el resto

EV-C2. (30%) Prueba escrita sobre temario práctico: constatación del dominio de las competencias específicas de carácter científico y didáctico relativas a los contenidos prácticos de la materia. Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 para sumar con el resto.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Instrumentos de evaluación

EV-I1. Pruebas escritas: de ensayo, de respuesta breve, objetivas, casos o supuestos, resolución de problemas.

EV-I2. Pruebas orales: exposición de trabajos (individuales o en grupo), debates, examen oral de carácter individual.

Criterios de evaluación

EV-C1. (70%) Prueba escrita para la constatación del dominio de los contenidos teóricos y elaboración crítica de los mismos. Es requisito superar este apartado para sumar con el resto. Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 para sumar con el resto

EV-C2. (30%) Prueba escrita sobre temario práctico: constatación del dominio de las competencias específicas de carácter científico y didáctico relativas a los contenidos prácticos de la materia. Es requisito superar este apartado con una calificación mínima de 5 para sumar con el resto.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Las prácticas de la asignatura son obligatorias y se realizarán en la Facultad de Ciencias de la Educación o centros escolares colaboradores.

Se recomienda a todos los alumnos la atenta lectura de la normativa actualizada que sobre exámenes esta Universidad acuerda en Consejo de Gobierno, y hace pública, con el fin de que se conozcan plenamente los derechos que los estudiantes de la UGR tienen reconocidos. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada, nº 112, 9 de noviembre de 2016.

