

Fecha de aprobación: 26/06/2023

Guía docente de la asignatura

## Educación Nutricional: Propuestas Didácticas (20211F1)

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

Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Ampliación de conocimientos en la planificación y puesta en marcha de programas de educación nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- Ampliación de conocimientos en el diseño, intervención y ejecución de programas de educación nutricional.
- Colaborar en la planificación de políticas nutricionales para la educación nutricional de la población.
- Adquirir competencias específicas de las ciencias de la educación en campos afines a la salud, alimentación y nutrición humana.

## 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.
- Aleman, 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](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.
- Barness, 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: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/guia\\_alimentacion\\_saludable.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/guia_alimentacion_saludable.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: [https://www.observatoriodelainfancia.es/ficherosoia/documentos/3128\\_d\\_Alimentacion\\_ni%C3%B1os\\_ni%C3%B1as\\_AESAN.pdf](https://www.observatoriodelainfancia.es/ficherosoia/documentos/3128_d_Alimentacion_ni%C3%B1os_ni%C3%B1as_AESAN.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/planes-integrales/paginas/pafae.html>

Proyectos

PAFAE: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/adulta/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](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](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 (40%). Prueba escrita de conocimientos: Constatación del dominio de los contenidos, teóricos y prácticos, y elaboración crítica de los mismos.

EV-C2 (35%). Prueba práctica: Realización de una actividad práctica de carácter abierto en relación con los contenidos del temario y sus aplicaciones didácticas.

EV-C3 (25%). 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 con una calificación mínima de 5 para tener en cuenta EV-C2

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 tener en cuenta EV-C1.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Según la [Normativa de evaluación y de calificación de los Estudiantes de la Universidad de](#)



**Granada** se contempla la realización de una Evaluación Única Final a la que se podrán acogerse aquellos estudiantes que por motivos laborales, estado de salud o discapacidad o cualquier otra causa debidamente justificada no puede cumplir con el método de Evaluación Continua. Para acogerse a la Evaluación Única Final, el estudiante lo solicitará en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura, a través del procedimiento electrónico, al Director del Departamento acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

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 tener en cuenta EV-C2.

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 tener en cuenta EV-C1.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Las prácticas de la asignatura son obligatorias y se realizarán en la Facultad de Ciencias de la Educación o centros escolares colaboradores. Faltar a las prácticas de la asignatura sin la justificación oportuna implicará la calificación de cero.

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.

