

Facultad de Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Nutrición Comunitaria
(2024 - 2025)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Nutrición Comunitaria	Código: 899594102
<ul style="list-style-type: none">- Centro: Facultad de Farmacia- Lugar de impartición: Facultad de Farmacia- Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética- Plan de Estudios: 2019 (Publicado en 2019-12-17)- Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud- Itinerario / Intensificación:- Departamento/s: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología- Área/s de conocimiento: Medicina Preventiva y Salud Pública- Curso: 4- Carácter: Obligatoria- Duración: Primer cuatrimestre- Créditos ECTS: 6,0- Modalidad de impartición: Presencial- Horario: Enlace al horario- Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es- Idioma: Castellano	

2. Requisitos de matrícula y calificación

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: VÍCTOR GARCÍA TAGUA
- Grupo:
General <ul style="list-style-type: none">- Nombre: VÍCTOR- Apellido: GARCÍA TAGUA- Departamento: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología- Área de conocimiento: Medicina Preventiva y Salud Pública
Contacto <ul style="list-style-type: none">- Teléfono 1:- Teléfono 2:- Correo electrónico: vgarcia@ull.es- Correo alternativo: victor.tagua@ull.es- Web: https://portalciencia.ull.es/investigadores/82552/detalle

Tutorías primer cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	15:30	18:30	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Jueves	15:30	18:30	Sección de Medicina - CS.1A	

Observaciones: Las tutorías se pueden realizar presenciales o por Google Meet, solicitándolo previamente al correo vgarcia@ull.edu.es para una correcta organización.

Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	09:00	12:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	
Todo el cuatrimestre		Viernes	09:00	12:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	

Observaciones: Las tutorías se pueden realizar presenciales o por Google Meet, solicitándolo previamente al correo vgarcia@ull.edu.es para una correcta organización.

Profesor/a: ITAHISA MARCELINO RODRÍGUEZ														
- Grupo:														
General - Nombre: ITAHISA - Apellido: MARCELINO RODRÍGUEZ - Departamento: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología - Área de conocimiento: Medicina Preventiva y Salud Pública														
Contacto - Teléfono 1: - Teléfono 2: - Correo electrónico: imarceli@ull.es - Correo alternativo: imarceli@ull.edu.es - Web: http://www.campusvirtual.ull.es														
Tutorías primer cuatrimestre:														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Desde</th> <th>Hasta</th> <th>Día</th> <th>Hora inicial</th> <th>Hora final</th> <th>Localización</th> <th>Despacho</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho							
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho								

Todo el cuatrimestre		Lunes	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Viernes	08:00	10:00	Sección de Medicina - CS.1A	Virtual
Observaciones:						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	12:00	14:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	
Todo el cuatrimestre		Viernes	09:00	11:00	Sección de Medicina - CS.1A	Virtual
Observaciones:						

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura:
Perfil profesional: **Dietista-Nutricionista**

5. Competencias

Generales

- CG1** - 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.
- CG2** - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3** - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG5** - 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.

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

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.

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel 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.

CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Básicas

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Específicas

CE7 - 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.

CE8 - 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.

CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

- CE23** - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE24** - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CE47** - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE48** - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- CE49** - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE50** - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CE51** - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE52** - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CE53** - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

A) Clases magistrales

Módulo 1. La Nutrición comunitaria

Tema 1. Nutrición comunitaria. Concepto y ámbito de referencia. Funciones y objetivos.

Módulo 2. Biotecnología y salud

Tema 2. Salud y biotecnología alimentaria: nuevos alimentos, alimentos funcionales y alimentos nutraceuticos. Organismos modificados genéticamente.

Tema 3. Microbiota y salud

Tema 4. Nutrigenética, nutrigenómica y nutrición comunitaria

Módulo 3. Hábitos alimentarios de la población y otros temas de interés

Tema 5. Preferencias y hábitos alimentarios

Tema 6. Etiquetado nutricional e información al consumidor

Módulo 4. Educación y políticas nutricionales

Tema 7. Políticas nutricionales. Sistema de información y vigilancia nutricional.

Tema 8. Estrategias de intervención en nutrición comunitaria. Mecanismos de participación y evaluación.

Tema 9. Educación nutricional y consejo dietético: estrategias y programas

Tema 10. Nutrición comunitaria y medios de comunicación social. Sinergias y estrategias de colaboración

Módulo 5. Métodos de estudio en nutrición comunitaria

Tema 11. Planificación y diseño de programas de nutrición comunitaria

Tema 12. Evaluación de programas de nutrición comunitaria

Tema 13. Evaluación del estado nutricional en poblaciones.

Tema 14. Encuestas alimentarias. Métodos de evaluación del consumo de alimentos.

Módulo 6. Aplicaciones prácticas

Tema 15. Alimentación y salud laboral.

Tema 16. Alimentación y actividad física.

Tema 17. Restauración colectiva

B) Seminarios

6 seminarios de 3 horas de duración

C) Exposiciones

Los alumnos realizarán un trabajo documental en grupo (4-5 alumnos) sobre un tema relacionado con la asignatura y posteriormente procederán a exponerlo a sus compañeros en 10-12 minutos. Todos los miembros del grupo deberán participar en la elaboración del trabajo escrito y la presentación.

Actividades a desarrollar en otro idioma

La asignatura tiene 1 créditos ECTS que se desarrollarán mediante la preparación de trabajos a partir de artículos escritos en inglés

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Modelo de Enseñanza Centrada en el Alumnado

Aplica el Modelo de Enseñanza Centrada en el Alumnado (MECA - ULL)
Aula invertida - Flipped Classroom, Aprendizaje basado en el juego - Gamificación, Aprendizaje basado en Proyectos (ABP), Aprendizaje cooperativo

Descripción

Esta asignatura se basará en la medida de lo posible en metodologías flexibles y colaborativas de aprendizaje, centrando algunas actividades en el aprendizaje basado en problemas y casos prácticos a resolver. En algunos casos se aplicará la metodología de *flipped learning* o clase invertida. Algunas sesiones se podrán desarrollar *online* en el aula, por lo que es necesario que el alumnado disponga de los medios necesarios. Tanto en la clase invertida como la clase *online*, se indicarán con antelación dentro de la programación del alumnado.

Se incluirán: clases magistrales, seminarios y exposición de temas.

- En las clases magistrales se expondrán los contenidos básicos de la asignatura.
- En los seminarios, los estudiantes trabajarán sobre temas de actualidad más o menos generales (de interés para la sociedad) relacionados con el programa, propuestos con antelación, intentando o fomentando la discusión sobre los mismos.
- Para la exposición, los alumnos deberán de detectar temas de interés para la nutrición comunitaria y realizar un trabajo documental y posterior exposición en grupos de 4-5 personas aproximadamente.

No está permitido el uso de ningún tipo de Inteligencia Artificial para el desarrollo y realización de ninguna de las tareas entregables (seminarios, trabajos o similar), pudiendo ser motivo de suspenso.

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias

Clases teóricas	39,00	0,00	39,0	[CE50], [CB1], [CE8], [CG3], [CG1], [CE7], [CG19], [CE53], [CG2], [CG20], [CG15], [CB5], [CG21], [CG6], [CB3], [CG5], [CB2], [CE47], [CG17], [CG28], [CE48], [CE49], [CE17], [CG29]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	15,00	15,00	30,0	[CE50], [CE8], [CG3], [CG1], [CE7], [CG19], [CE53], [CB4], [CG2], [CE24], [CG20], [CE52], [CE51], [CG22], [CG15], [CB5], [CG21], [CB3], [CE23], [CE47], [CG17], [CG28], [CE48], [CE49], [CE17], [CG29]
Estudio y trabajo individual	0,00	20,00	20,0	[CG22], [CG17], [CG15], [CG19], [CE47], [CE8], [CG2], [CG3], [CG1], [CE24], [CE7], [CE17], [CG20], [CG29], [CG21], [CE23]
Estudio autónomo	0,00	20,00	20,0	[CG22], [CG17], [CG15], [CB5], [CG19], [CE47], [CE8], [CB4], [CG2], [CG3], [CB3], [CG1], [CE24], [CE7], [CE17], [CG20], [CG29], [CG21], [CE23]
Preparación de problemas, informes u otros trabajos para entregar al profesor	0,00	17,00	17,0	[CG22], [CG17], [CG15], [CG19], [CE47], [CE8], [CG2], [CG3], [CG1], [CE24], [CE7], [CE17], [CG20], [CG29], [CG21], [CE23]

Lecturas recomendadas, búsquedas bibliográficas u otras actividades en bibliotecas o similar. Preparación de presentación orales, debates o similar	0,00	18,00	18,0	[CG22], [CG17], [CG15], [CG19], [CE47], [CB1], [CE8], [CG2], [CG3], [CG1], [CE24], [CE7], [CE17], [CG20], [CB2], [CG29], [CG21], [CE23]
Evaluación	6,00	0,00	6,0	[CG22], [CG17], [CG15], [CG19], [CE47], [CE8], [CG3], [CG1], [CE24], [CE7], [CE17], [CG20], [CG29], [CG21], [CE23]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
Total ECTS			6,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

Nutrición comunitaria, 4º ed. Javier Aranceta Bartrina. Madrid: Ed. Elsevier Masson; 2023. ISBN 9788413823836
Nutrición comunitaria. Método y estrategias, 2º ed (2023). José Luis Castillo Hernández. Ed. Elsevier. ISBN 9788413820255

Bibliografía Complementaria

Nutrición comunitaria (2002) Miguel García Fuentes, Carmen Pérez Rodrigo, Javier Aranceta Bartrina. Editorial Universidad de Cantabria

Otros Recursos

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. <https://www.nutricioncomunitaria.org/es/>
Revista Española de Nutrición Comunitaria. <https://www.renc.es/>

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

EVALUACIÓN CONTINUA

De manera general, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del curso con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal como especifica el Reglamento de Evaluación y Calificación de la ULL (Aprobado en la sesión del Consejo de Gobierno del día 21 de junio de 2022; modificado por acuerdos del CGo de 13-07-2022, 8-11-2022 y 31-05-2023).

Para superar la asignatura será imprescindible realizar un trabajo documental y posterior exposición de ese trabajo dedicado a la alimentación y la salud, además de asistir, de forma regular, a los diferentes tipos de clases, lo que se comentará posteriormente.

Para superar la asignatura será imprescindible tener superados con más de un 5 la evaluación correspondiente a los seminarios, al examen y el trabajo y las exposiciones, además de asistir, de forma regular, a los diferentes tipos de clases, lo que se comentará posteriormente.

- Criterios de asistencia a las actividades docentes. El estudiante deberá asistir obligatoriamente, al 100% de las clases de **seminarios y exposiciones**. Se perderá el derecho a la evaluación continua si no se cumple este criterio de asistencia. Se recomienda la asistencia a las clases teóricas.
- Criterios para la evaluación final. Se planteará al alumnado un examen tipo test de preguntas con 4 respuestas con sólo una verdadera (por cada respuesta incorrecta se resta el 25% del valor de la pregunta). El estudiante deberá obtener una calificación mínima equivalente al 50% de la puntuación máxima del examen para que se le tenga en cuenta con el resto de las actividades evaluables, y se realice la media con el otras evaluaciones si las hubiera. La calificación obtenida supondrá un 40% de la nota final.
- Valoración de los conocimientos impartidos en las clases de seminarios de asistencia obligatoria. Se evaluarán cada uno de los seminarios. El tipo de evaluación es variable dependiendo del profesorado que evalúe (informes o trabajos cortos, infografías, vídeos, test sencillos, respuesta a preguntas orales o por escrito y actitud, interés atención demostrada, presentaciones, resolución de casos...). Es necesario tener una media de 5 para que sean evaluables. La calificación obtenida supondrá un 30% de la nota final.
- Exposición de temas. Se evaluará la claridad de la exposición oral, así como las respuestas a preguntas y discusión, de un tema elegido y desarrollado por grupos de estudiantes. La asistencia es obligatoria a todas las exposiciones. Es necesario tener una media de 5 para que sean evaluables. La calificación obtenida supondrá un 30% de la nota final.

El estudiantado debe asistir a todas las pruebas de evaluación continua, de lo contrario su calificación máxima será de 2,5.

Si el o la estudiante obtuviera una calificación en la asignatura igual o superior a 5,0 pero no cumpliera alguno de los requisitos mínimos contemplados en la guía docente no superará la asignatura, siendo la nota del acta de 2,5.

El alumnado tiene derecho a que en la revisión del examen se le expliquen con detalle los elementos valorados para la calificación.

Las fechas de los exámenes teóricos se corresponderá con las fechas de exámenes publicadas como horarios y calendarios de exámenes de la Facultad de Farmacia. Curso académico 2024-25.

La asignatura seguirá la evaluación continua en las dos convocatorias y se mantienen/ guardan las calificaciones de diferentes actividades de la evaluación continua para la evaluación única, siempre y cuando sea superior al 50% de la puntuación máxima.

En caso de segunda matrícula o superior, se conservarán las notas obtenidas en las actividades formativas (seminarios y trabajo escrito/exposición) superadas por el estudiante en los cursos anteriores.

EVALUACIÓN ÚNICA

El alumnado que opte por presentarse por la modalidad de **evaluación única**, deberá solicitarlo mediante el procedimiento que se encuentra en el aula virtual de la asignatura antes de haberse presentado a las actividades que ponderen al menos el 40% de la evaluación continua. El estudiante que sea evaluado mediante esta modalidad de evaluación podrá obtener una calificación de 0 a 10 puntos. El proceso evaluativo será el que se desarrolla a continuación:

1. **Examen tipo test** sobre la materia del programa de todos los temas explicada en las sesiones de clases magistrales. Cada pregunta tiene sólo una respuesta correcta. Cada pregunta bien contestada valdrá el 100% y las preguntas erróneas restarán el 25% correspondiente a la nota de cada pregunta. El examen será calificado sobre un máximo de 10 puntos y se supera con una puntuación de 5. La nota obtenida representará el 40% de la calificación final de la asignatura.
2. **Examen escrito** constituido por 5 preguntas cortas relativas a los seminarios de la asignatura. Será calificado con un máximo de 10 puntos y se supera con un 5. La nota obtenida representará un 20% de la calificación final.
3. **Examen constituido por 10 preguntas** relativas a los temas impartidos por los estudiantes en clase en el curso. La nota obtenida se calificará sobre un máximo de 10 puntos y se supera con un 5. Representará un 15% de la calificación final.
4. **Exposición oral** (10 minutos) de un tema, o parte del mismo, elegido por el estudiante dentro de los temas relacionados con la asignatura. Se valorará capacidad para transmitir conocimiento, exposición, respuesta a preguntas y discusión. La nota obtenida se calificará sobre 10 puntos y se supera con un 5. Representará un 25% de la calificación final.

En la evaluación única se pueden tener en cuenta calificaciones de actividades de evaluación continua superadas (seminarios, trabajo escrito/exposiciones).

El alumnado que se encuentre en la quinta o posteriores convocatorias y desee ser evaluado por un Tribunal, deberá presentar una solicitud a través del procedimiento habilitado en la sede electrónica, dirigida a la persona responsable de su Facultad o Escuela (recomendable concretar según la titulación: Decana, Decano, Director o Directora). Dicha solicitud deberá realizarse con una antelación mínima de diez días hábiles al comienzo del periodo de exámenes.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CE47], [CG17], [CG15], [CB5], [CG19], [CB1], [CE53], [CE50], [CE8], [CG6], [CE48], [CG2], [CG3], [CB3], [CG1], [CG5], [CE17], [CG20], [CB2], [CG28], [CG21]	Exámenes con preguntas tipo test con 4 respuestas, solo una correcta	40,00 %
Trabajos y proyectos	[CE50], [CB1], [CG3], [CG1], [CE7], [CE53], [CB4], [CG2], [CE24], [CG20], [CE52], [CE51], [CG22], [CG15], [CB5], [CG21], [CG6], [CB3], [CG5], [CB2], [CE23], [CE47], [CG17], [CG28], [CE49], [CE17], [CG29]	Evaluación del trabajo y las exposiciones orales	30,00 %
Escalas de actitudes	[CE50], [CB1], [CG3], [CG1], [CE7], [CE53], [CB4], [CG2], [CE24], [CG20], [CE52], [CE51], [CG22], [CG15], [CB5], [CG21], [CG6], [CB3], [CG5], [CB2], [CE23], [CE47], [CG17], [CG28], [CE48], [CE49], [CE17], [CG29]	Trabajos e informes realizados en los seminarios	30,00 %

10. Resultados de Aprendizaje

- Saber definir la nutrición comunitaria y describir su importancia.
- Saber identificar y describir los componentes de la nutrición comunitaria para la planificación de programas y servicios a la comunidad, habilidades aplicadas en la prevención e identificación de problemas nutricionales en grupos y colectivos de población.
- Conocer las técnicas de evaluación del estado nutricional en poblaciones y su aplicación en el trabajo de campo, la interpretación de resultados y el análisis operativo de conclusiones.
- Adquirir capacitación en el diseño de programas de promoción de la salud y prevención de la enfermedad a través de la alimentación y la nutrición.
- Ser capaz de identificar y describir los recursos y las estrategias de intervención dirigidas a los temas de nutrición comunitaria.
- Estar capacitado para identificar y describir el proceso de la participación comunitaria.

- Disponer de formación y habilidades aplicadas a la intervención en grupos y colectivos de población, analizando las alternativas estratégicas de actuación.
- Dominar la aplicación de programas de monitorización del estado de salud desde el punto de vista colectivo y de estrategias de control de calidad nutricional y seguridad alimentaria.
- Contar con formación y habilidades aplicadas para la evaluación de intervenciones y programas de salud orientados a mejorar el estado nutricional.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

El cronograma puede variar según necesidades de la asignatura.

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1	Teoría (3 horas)	3.00	4.00	7.00
Semana 2:	Tema 2	Teoría (3 horas)	3.00	4.50	7.50
Semana 3:	Tema 3 y 4	Teoría (3 horas) Seminario (3 horas). Actividad evaluativa	6.00	8.50	14.50
Semana 4:	Tema 4	Teoría (3 horas)	3.00	5.00	8.00
Semana 5:	Tema 5 y 6	Teoría (4 horas)	4.00	6.00	10.00
Semana 6:	Tema 8	Teoría (3 horas) Seminario (3 horas). Actividad evaluativa	6.00	9.00	15.00
Semana 7:	Tema 9	Teoría (2 horas)	2.00	5.00	7.00
Semana 8:	Tema 10-12	Teoría (4 horas) Seminario (3 horas) Actividad evaluativa	7.00	9.00	16.00
Semana 9:	Tema 13 y 14	Teoría (3 horas) Seminario (3 horas) Actividad evaluativa	6.00	8.00	14.00
Semana 10:	Tema 15	Teoría (2 horas) Seminario (3 horas) Actividad evaluativa	5.00	7.00	12.00
Semana 11:	Tema 16 y 17	Teoría (3 horas) Seminario (3 horas) Actividad evaluativa	3.00	5.00	8.00
Semana 12:	Tema 17	Teoría (1 hora)	1.00	4.00	5.00

Semana 13:	Tema 17	Teoría (1 hora)	1.00	5.00	6.00
Semana 14:	Tema 17	Exposiciones (4 horas)	4.00	5.00	9.00
Semana 15 a 17:	Examen	Evaluación final Evaluación única	6.00	5.00	11.00
Total			60.00	90.00	150.00