

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 33967**Nombre:** Nutrición comunitaria**Ciclo:** Grado**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2025-26**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	4	Primer cuatrimestre
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	6	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Nutrición comunitaria	OBLIGATORIA
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

LOZANO RELAÑO MANUEL

GOZALBO MONFORT MONICA

QUILES BESES JUAN MANUEL

RESUMEN

Intervención Comunitaria. Consumo responsable. Identificación de problemas nutricionales en la comunidad. Métodos de estudio en nutrición comunitaria. Evaluación de programas comunitarios en nutrición. Restauración colectiva. Información nutricional al consumidor. Consejo dietético en atención primaria. Diversidad cultural y alimentación. Patrones y consejos alimentarios de grupos de población emigrante en el país de acogida.

Desde la asignatura se pretende incorporar al estudiantado en un proceso de educación que comprende un conjunto amplio de saberes, valores, actitudes y habilidades vinculadas a los conceptos de sostenibilidad, contribuyendo al alcance e implementación de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS). En la asignatura se trabajarán diferentes objetivos, así como con un fuerte anclaje en la defensa de los derechos



humanos, la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Se recomienda haber cursado las materias de Estadística, Nutrición y Dietética.

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

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.

Asesorar y consensuar modificaciones en la composición del menú y modo de preparación de los aportes dietéticos con los responsables de empresa de restauración colectiva, restaurantes, comedores sociales, comedores escolares, comedores de empresa y cocina hospitalaria.

Colaborar en la planificación de políticas alimentarias- nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

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

Conocer la aplicación de programas de monitorización del estado de salud desde el punto de vista colectivo y de estrategia de control de calidad nutricional y de seguridad alimentaria.

Conocer la diversidad cultural y religiosa como punto de acción alimentario.

Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

Conocer y manejar la terminología básica de nutrición comunitaria.

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

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.

Estimular y participar en las iniciativas llevadas a cabo por los medios de comunicación social en tema de dieta y salud.

Estudiar el proceso de globalización, de transición nutricional y de desarrollo social en los países en vías de desarrollo como pauta de acción en la nutrición comunitaria social e internacional.

Estudiar las diferentes comunidades que son acogidas en nuestro país, como punto de partida del estudio del patrón nutricional de las comidas y de las adaptaciones alimentarias que hay que tener en cuenta de acuerdo a sus creencias religiosas.

Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y en programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

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.

Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.

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, con perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Nutrición Comunitaria. Políticas Alimentarias. Educación nutricional.

1.1. Nutrición comunitaria. Ejes de actuación de la Nutrición Comunitaria. Funciones del nutricionista comunitario. Sistemas en los que se apoya la Nutrición Comunitaria.

1.2. Políticas Alimentarias. Estructura organizativa de las políticas alimentarias. Elementos integrantes de las políticas alimentarias. Sistemas de información y vigilancia nutricional. Estrategias de intervención.

1.3. Educación nutricional. Factores que influyen en la configuración de los hábitos alimentarios. Proceso de cambio de la conducta alimentaria. Métodos educativos.

2. Evaluación en Nutrición Comunitaria.

2.1. Recogida de datos dietéticos en colectivos.



2.2. Evaluación nutricional de colectivos específicos.

2.3. Tratamiento de datos nutricionales en colectivos específicos.

2.4. Evaluación, redacción de informes y propuestas de intervención comunitaria.

3. Planificación y diseño de proyectos de educación nutricional comunitaria.

3.1. Planes, programas y proyectos de educación nutricional comunitaria.

3.2. Fases del ciclo de un proyecto de educación nutricional comunitaria.

3.2.1. Planificación y diseño de un proyecto de educación nutricional comunitaria.

3.2.2. Ejecución de un proyecto de educación nutricional comunitaria.

3.2.3 Evaluación de un proyecto de educación nutricional comunitaria.

3.3. Planificación y diseño de proyectos ajustados a convocatorias públicas y privadas de financiación.

4. Prácticas.

4.1. Educación nutricional en diferentes ámbitos de actuación en colectivos específicos:

- Embarazadas
- Infancia
- Adolescencia
- Adulto activo
- Mujeres pre-menopáusicas
- Tercera edad
- Colectivos vulnerables (discapacidad, colectivos migrantes, comedores sociales)

4.2. Elaboración de guías alimentarias destinadas a un colectivo específico.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	42,00



Seminario	2,00
Aula informática	10,00
Total horas	56,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	94,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	94,00

METODOLOGÍA DOCENTE

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

Clases teórico-prácticas: Se realizarán en sesiones semanales de una o dos horas de duración. En total serán necesarias 42 sesiones de una hora para cubrir esta faceta docente. En las clases de teoría se empleará la clase magistral, la evaluación nutricional de un colectivo específico y la realización de un proyecto de nutrición comunitaria destinado al colectivo evaluado utilizando la metodología de clase inversa. El profesor presentará los contenidos más relevantes de la asignatura, empleando los medios audiovisuales necesarios para el desarrollo ágil y coherente de las mismas. El profesor dejará accesible con suficiente antelación en la plataforma de apoyo a la docencia ¿Aula Virtual¿, el material necesario para el correcto seguimiento de las clases de teoría. Las clases teóricas permiten sobre todo la adquisición de CONOCIMIENTOS, y contribuyen en menor medida a la adquisición de PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES. El profesor realizará un seguimiento de la asistencia a las mismas.

Como parte de las clases teórico-prácticas se podrá pedir al alumnado su participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrolle el profesorado responsable de la asignatura.

Sesiones prácticas: Son de **asistencia obligatoria**. Se realizan en 3 sesiones de 3 horas y 20 min de duración cada una. En ellas se diseñará y presentará una guía alimentaria audiovisual destinada a un colectivo específico en base a un proyecto de nutrición comunitaria de referencia ya finalizado. Se empleará la metodología de clase inversa. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, y en menor medida a la de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS.

Seminarios: Son de **realización y asistencia obligatoria** para los alumnos que estén matriculados. Se realizarán 2 seminarios siguiendo la normativa de seminarios coordinados indicada en la web del grado.

Tutorías: Son de **asistencia obligatoria**, los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán 2 en total repartidas al principio y a final del semestre. La duración de cada tutoría será de 1 hora. En ellas, el



profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar.

EVALUACIÓN

De acuerdo con lo establecido en la materia de Nutrición Comunitaria, la evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables:

- a) realización de proyectos individuales y/o colectivos relativos a la evaluación nutricional y dietética de un colectivo específico, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia, así como el trabajo desarrollado por el alumnado y el conocimiento de procedimientos y conceptos básicos;
- b) pruebas escritas en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teórico-prácticos y procedimientos presentados para cada tema;
- c) actitud del alumnado, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula;
- d) asistencia a las clases teórico-prácticas;
- e) participación del alumnado en los proyectos de innovación docente que involucren a la asignatura;

La evaluación se distribuirá como sigue:

- Adquisición de conceptos teórico-prácticos mediante pruebas escritas.
- Adquisición de competencias mediante la evaluación nutricional y dietética de un colectivo y la resolución de un proyecto de nutrición comunitaria.
- Las sesiones prácticas en las que se elaborará y presentará una guía alimentaria destinada a un colectivo específico.
- Preparación de seminarios: trabajo escrito y exposición. Se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con el profesorado y entre el alumnado.
- Asistencia a tutorías regladas.

Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una **puntuación mínima de 5 sobre 10**.



Evaluación de los contenidos teórico-prácticos: El resultado de esta evaluación representará un máximo del 60% (6 puntos sobre 10) de la calificación final de la asignatura mediante la realización de pruebas escritas de tipo respuesta múltiple y verdadero/falso.

Evaluación competencias: Contribuirá con un máximo del 15% (1,5 puntos sobre 10) de la calificación final de la asignatura, mediante la entrega y evaluación del proyecto de nutrición comunitaria elaborado en el aula durante el curso. El proyecto supone la evaluación continua de la signatura y debe realizarse presencialmente en el aula, habiendo asistido al menos al 80% de las clases para que contabilice en el cómputo total de la evaluación e la asignatura.

Evaluación de las sesiones prácticas: Son de carácter obligatorio. La calificación obtenida en esta evaluación representará un máximo del 10% (1 punto sobre 10) de la calificación final de la asignatura. Estas sesiones se evaluarán la capacidad del estudiante para implementar los conocimientos adquiridos en la elaboración y presentación de una guía alimentaria de carácter audiovisual en base a un proyecto de nutrición comunitaria destinado a un colectivo específico.

Evaluación del trabajo interdisciplinar: Es de carácter obligatorio. El seminario realizado contribuirá con un máximo de un 10% (1,0 punto sobre 10) a la nota final de la asignatura. En la valoración de seminarios se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión.

Evaluación de tutorías regladas: Las tutorías se calificarán con un máximo del 5% (0.5 puntos sobre 10). En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas. La asistencia es obligatoria.

La prueba escrita debe alcanzar una nota mínima de 5 puntos sobre 10 para que el resto de los aspectos evaluables (proyecto entregable, prácticas, seminarios y tutorías) puedan computar para el cálculo de la nota final.

En el caso de que el estudiante supere tutorías y seminarios, pero no realice el examen de teoría, la calificación será **No Presentado** en la primera convocatoria del curso, pero en la segunda convocatoria del curso y siguientes, la calificación será de **Suspenso**.

En el caso de suspender la asignatura en la **primera convocatoria**, se guardará la nota obtenida en el proyecto presentado, clases prácticas y tutorías hasta la segunda convocatoria.

En el caso de suspender la asignatura en **segunda convocatoria**, las prácticas no hay que repetirlas durante los dos cursos siguientes.

En el caso de los **seminarios**, los estudiantes repetidores mantendrán la nota del semestre y curso durante el año académico en el cual lo realizaron y los 2 años posteriores. Trascurrido este plazo el estudiante debe realizar de nuevo los seminarios que le correspondan. Esto no exime de la asistencia a los seminarios.



Los estudiantes repetidores que deberán realizar el trabajo de aula correspondiente a la **evaluación continua** (ya que implicar la asistencia al 80% de las clases) para obtener la calificación correspondiente, así como asistir y realizar las tareas de las **tutorías**.

La participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrolle el profesorado responsable de la asignatura o que se desarrollen en el Centro puede incrementar un máximo del 5% (0,5 puntos sobre 10) la nota final, siempre que se haya superado con más de un 5 (sobre 10) la nota final de la asignatura.

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación, así como el uso no declarado o sin permiso de herramientas de Inteligencia Artificial, supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el [¿Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València¿](https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf) (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>

Las sesiones prácticas, las tutorías y los seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster. En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el profesorado responsable de la asignatura podrá asignar al o la estudiante una sesión en otro grupo.

La realización de pruebas escritas se realizará acorde al calendario establecido por el Centro, sin posibilidad de cambio de fecha u horario, salvo excepciones de fuerza mayor sobrevenida reguladas por el artículo 9 del reglamento de evaluación y calificación de la Universitat de València.

BIBLIOGRAFÍA



- Alpers D. Nutrición. 4 edición. Ed Marbán 2003.
- Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. 4 edición. Ed. Elsevier Masson. 2023.
- Castillo Hernández, JL. Nutrición Comunitaria: método y estrategias. Ed. Elsevier. 2023.
- Gil A. Tratado de Nutrición. 4 tomos. 2ª edición. Madrid: Acción Médica; 2010.
- Mataix J. Nutrición para Educadores, Díaz de Santos, Madrid; 2005.
- Mataix Verdu J. Nutrición y alimentación humana. 2ª edición (Volumen 1 y 2). Majadahonda: Ergón; 2009.
- Muñoz M, Aranceta J, García ¿ Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª edición. Ed Eunsa 2004.
- Serra Majem, L y J Aranceta, ¿ Nutrición y Salud Pública: métodos, bases científicas y aplicaciones¿. 2ª edición. Ed. Elsevier Masson, 2006.