



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

ASIGNATURA / COURSE TITLE

Epidemiología Nutricional/ Nutritional Epidemiology

1.1. Código / Course number

18443

1.2. Materia / Content area

Salud Pública/ Public Health

1.3. Tipo / Course type

Obligatoria/Compulsory Subject

1.4. Nivel / Course level

Grado/Bachelor (First Cycle)

1.5. Curso/ Year

3º/3rd

1.6. Semestre / Semester

Primero/ 1st

1.7. Idioma / Language

Español. Se emplea también Inglés en material docente / In addition to Spanish, English is also extensively used in teaching material

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

Disponer de un nivel de inglés suficiente que permita al/la alumno/a leer y comprender las lecturas obligatorias y la bibliografía de consulta.



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / **Minimum attendance requirement**

La asistencia a las actividades prácticas es obligatoria. La asistencia a clase de teoría es muy recomendable y, en tal sentido, el profesor podrá valorarla al establecer la calificación final.

1.10. Datos del equipo docente / **Faculty data**

Coordinadora:

Docente(s): M^a Margarita Carmenate Moreno
Departamento de Biología, Comisión Docente de Antropología Física.
Facultad de Ciencias.

Despacho - Módulo: B-116, Edificio de Biología.

Teléfono: +34 91 4972609.

Correo electrónico: margarita.carmenate@uam.es

Página web: <http://www.uam.es/departamentos/ciencias/biologia/antropologia/unidaddeantropologia.htm>

Horario de atención al alumnado: Concertar cita previa.

El resto del profesorado implicado en la asignatura puede consultarse en la página web del título:

<http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1242671471554/listadoCombo/Profesorado.htm>

1.11. Objetivos del curso / **Course objectives**

Objetivos

Esta asignatura permite contribuir a la formación del alumno en los siguientes aspectos:

- Conocer los principales conceptos de la epidemiología y su aplicación concreta en el ámbito de la nutrición. Profundizando en las técnicas estadísticas adecuadas para el análisis e interpretación de los resultados de estudios nutricionales.
- Formar al estudiante en un proceso práctico y lógico que le permita la evaluación sistemática de las situaciones de salud relacionadas con la alimentación de determinado grupo humano.
- Capacitar para la interpretación de la información derivada de los estudios nutricionales, en aras de la toma de decisiones de intervención tanto a nivel individual como poblacional.



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

- Contribuir con la educación nutricional de la población al promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a las pautas de salud establecidas para cada grupo.

A través de la metodología docente empleada y las actividades formativas desarrolladas a lo largo del curso, el estudiante logrará adquirir las siguientes competencias del título asociadas al Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria, de acuerdo con la Orden CIN730/2009:

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.

1.12. Contenidos del programa / Course contents

Contenidos Teóricos:

1. La epidemiología nutricional como ciencia básica y como ciencia aplicada. Objetivos y conceptos básicos. Vigilancia epidemiológica.
2. Complejidad de las variables en los estudios epidemiológicos. Uso de Indicadores en los estudios poblacionales. Causalidad.
3. Criterios para la evaluación del estado nutricional a lo largo del ciclo vital. Condicionantes.
4. Problemas nutricionales en las sociedades desarrolladas y en los países en vías de desarrollo. Transición nutricional. Recomendaciones dietéticas y guías nutricionales.
5. Diseño de estrategias, proyectos y políticas nutricionales. Enfoque ecológico de la nutrición.

Prácticos:

- Revisión y análisis del estudio epidemiológico poblacional, mediante el uso de datos socioeconómicos, antropométricos, bioquímicos, nutricionales y fisiológicos.
- Elaboración de un proyecto de investigación/intervención/educación en materia de alimentación.



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

Uso del software nutricional:

- “Alimentación y Salud” 2.0. Software Nutricional: Universidad de Granada. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTA). Dr. Mariano Mañas Almendros, Doctor en Ciencias Biológicas. Catedrático de Fisiología. Dr. Emilio Martínez de Victoria Muñoz .Doctor en Ciencias Biológicas. Catedrático de Fisiología. Director del INYTA. BitASDE.

1.13. Referencias de consulta / Course bibliography

1. Nutrición comunitaria. Editores Javier Aranceta Bartrina, Carmen Pérez Rodrigo, Miguel García Fuentes. Universidad de Cantabria. 2015.
2. Nutrición y Salud Pública: métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª Edición. Editores Lluís Serra Majem, Javier Aranceta Bartrina; José Mataix Verdú. Ed Masson S.A. grupo Elsevier. Barcelona 2006.
3. Modern Nutrition in Health and Disease. 10ª Edición. editors Maurice E. Shils[et al.]. Ed. Lippincott Williams & Wilkins. Philadelphia USA. 2006.
4. Nutrición y Alimentación Humana. Francisco José Mataix Verdú. Tomos I y II. Ed ERGON. Madrid 2002.
5. Alimentación y Salud Pública. Martínez J.A. Astiasarán I, Madrigal H. McGraw-Hill-Interamericana. Madrid. 2001.
6. Guías Alimentarias para la Población Española. Documento de Consenso. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Ed. IM&C SA. Madrid. 2001.
7. Tablas de composición de alimentos. Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Pirámide SA, Madrid 2001.
8. Cole T.J; Bellizzi, M. C.; Flegal, K. M.; Dietz, W. H. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: international survey. *BMJ* 2000; 320:1240 (<http://bmj.bmjournals.com/cgi/content/full/320/7244/1240>).
9. Advance Human Nutrition. Robert E.C. Wildman, Denis M. Medeiros. Wildman. CRC Press LLC. New York. USA. 2000.

2. Métodos docentes / Teaching methodology

TEORÍA EN AULA: Un único grupo. Exposición oral por parte del profesor de los contenidos teóricos fundamentales de cada tema con apoyo de material audiovisual. Material docente y lecturas obligatorias disponibles en Moodle.

PRÁCTICAS EN AULA: Trabajo en grupo en la elaboración de un proyecto de investigación/intervención/educación en materia de alimentación, a partir de los contenidos impartidos en las clases teóricas. La asistencia, entrega y presentación de los proyectos son de obligatorio cumplimiento.



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

PRÁCTICAS EN AULA DE INFORMÁTICA: Resolución individual de ejercicios prácticos, que se integran dentro del proceso de evaluación continua de las competencias. La asistencia y la entrega de informes son de obligatorio cumplimiento.

TUTORÍAS: Las tutorías presenciales individuales y en grupo así como las virtuales serán concertadas según demanda de los estudiantes. Tendrán como objetivo el seguimiento y control de la elaboración de los trabajos en grupo y se resolverán las dudas y preguntas de los estudiantes sobre los contenidos teóricos.

ESTUDIO PERSONAL: aprendizaje autónomo académicamente dirigido por el profesor.

3. Tiempo de trabajo del estudiante / **Student workload**

		Núm. de horas
Presencial	Clases teóricas (37 h)	62 h.
	Clases prácticas en aula (13 h)	
	Clases prácticas (cinco sesiones de dos horas: 10 h)	
	Evaluación escrita (2h)	
No presencial	Estudio semanal y preparación del examen.	88 h.
Carga total de horas de trabajo: 25 horas x 6 ECTS		150 h.

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / **Evaluation procedures and weight of components in the final grade**

La asistencia a las clases prácticas en aula, prácticas en aula de informática, así como la entrega de los informes individuales, trabajo individual y trabajo en grupo, es requisito imprescindible para aprobar la asignatura. El profesor coordinador de la asignatura determinará si la causa de la ausencia a una o más de las sesiones de prácticas está debidamente justificada.

La contribución a la nota final de la asignatura se distribuirá de la siguiente manera:

Evaluación ordinaria

	Actividades	Puntos máximos	Total (calificación final máxima)
Evaluación ordinaria	Examen escrito de teoría (50%)	5	10
	Prácticas en aula: -Elaboración del trabajo (10%) -Presentación oral y discusión (10%)	2	
	Prácticas en aula de informática: -Elaboración de informes (10%)	1	
	Trabajo individual estructurado a partir de datos epidemiológicos de campo y/o bibliográficos (20%)	2	

Cada una de las actividades debe estar aprobada para aprobar la asignatura. La nota de la evaluación ordinaria se calculará a partir de la suma de los porcentajes de las calificaciones de los exámenes, trabajos individual y en grupo e informes de prácticas. Para aprobar la asignatura se deberá obtener una calificación final mínima de 5 (máximo de 10).

En caso de suspender la asignatura, el/la alumno/a deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de la parte suspensa, conservando la puntuación correspondiente a la parte aprobada.

En caso de que el/la alumno/a no haya satisfecho los requisitos indicados de asistencia obligatoria a las clases prácticas y seminarios, el profesor coordinador establecerá las tareas sustitutorias correspondientes para que pueda presentarse la convocatoria extraordinaria.

El estudiante que haya participado en menos de un 20% de las actividades de evaluación será calificado en la convocatoria ordinaria como "No evaluado".

Evaluación Extraordinaria

La evaluación extraordinaria estará basada en la realización de una prueba escrita y/o en la entrega de los trabajos que no se hayan presentado en la evaluación ordinaria o que no se haya superado durante la misma, excepto el trabajo en grupo que será irrecuperable:

Examen escrito	50%
Informe de prácticas	10%
Trabajo individual	20%

Las fechas de los exámenes de la convocatoria ordinaria y extraordinaria serán aprobadas por la Junta de Facultad y las fechas definitivas serán publicadas en las formas indicadas por la Normativa de Evaluación Académica de la UAM.

Descripción detallada del procedimiento para la evaluación:

Examen escrito: La realización del examen es obligatoria para todos los estudiantes y en él se evaluarán los aspectos teóricos y prácticos de la asignatura. Esta prueba evalúa las competencias del estudiante relacionadas con la adquisición de conocimientos y la asimilación de los contenidos teóricos propios de la asignatura (CE49, CE50, CE51), así como el grado de adquisición de las siguientes competencias generales:

- CG1: Capacidad de análisis y síntesis de la información
- CG3: Capacidad de una correcta comunicación oral y escrita en lengua nativa
- CG6: Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y de gestionar la información
- CG26: Capacidad de adquirir y aplicar conocimientos procedentes de la vanguardia científica

Prácticas en aula: Estas actividades son de cumplimiento obligatorio, se desarrolla en grupos y evalúan los resultados del aprendizaje del estudiante en relación con la aplicación de los conocimientos propios de la asignatura (CE49, CE50, CE51), contribuirán a la valoración de las siguientes competencias generales:

- CG1: Capacidad de análisis y síntesis de la información.
- CG2: Capacidad de organización y planificación.
- CG3: Capacidad de una correcta comunicación oral y escrita en lengua nativa.
- CG6: Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y de gestionar la información.
- CG7: Capacidad de resolución de problemas.
- CG8: Capacidad para la reflexión y toma de decisiones.
- CG9: Autocontrol.
- CG10: Seguridad en sí mismo.
- CG11: Habilidad para el trabajo en equipo y las relaciones interpersonales.
- CG13: Habilidad en las relaciones interpersonales.
- CG15: Capacidad de razonamiento crítico.
- CG16: Capacidad de elaboración y defensa de argumentos.
- CG17: Iniciativa y espíritu emprendedor.
- CG19: Capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CG21: Compromiso ético.
- CG22: Capacidad crítica y autocrítica.
- CG26: Capacidad de adquirir y aplicar conocimientos procedentes de la vanguardia científica.
- CG27: Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión.
- CG31: Capacidad para el liderazgo.
- CG35: Orientación hacia la obtención de resultados.



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

Prácticas en aula de informática: La asistencia a las prácticas en aula de informática y entrega de los correspondientes informes es obligatoria, los estudiantes deben plasmar en ellos los resultados de las actividades individuales desarrolladas a lo largo del curso. Con esta herramienta de trabajo se evalúan los conocimientos teóricos y técnicos del estudiante, así como la adquisición de competencias generales como:

CG2: Capacidad de organización y planificación.

CG5: Conocimientos básicos de informática aplicada al ámbito científico.

CG6: Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y de gestionar la información.

CG7: Capacidad de resolución de problemas.

CG8: Capacidad para la reflexión y la toma de decisiones.

CG10: Seguridad en sí mismo.

CG14: Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

CG15: Capacidad de razonamiento crítico.

CG23: Conocimiento y valoración de la diversidad.

CG27: Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión.

CG28: Capacidad de aprendizaje autónomo.

CG35: Orientación hacia la obtención de resultados.

Trabajo individual: Es de obligatorio cumplimiento, aborda el desarrollo de un trabajo individual elaborado a partir de datos epidemiológicos de campo o de revisión de la bibliografía. Contribuye a la evaluación de las siguientes competencias generales:

CG1: Capacidad de análisis y síntesis de la información.

CG2: capacidad de organización y planificación.

CG6: Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y gestionar la información.

CG7: Capacidad de resolución de problemas.

CG8: Capacidad para la reflexión y toma de decisiones.

CG15: Capacidad de razonamiento crítico.

CG16: Capacidad de elaboración y defensa de argumentos.

CG17: Iniciativa y espíritu emprendedor.

CG18: Capacidad de reflexión y juicio sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CG19: Capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CG21: Compromiso ético.

CG25: Responsabilidad laboral.

CG26: Capacidad de adquirir y aplicar conocimientos procedentes de la vanguardia científica.

CG27: Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión.

CG28: Capacidad de aprendizaje autónomo.

CG30: Creatividad.

CG34: Motivación por la calidad.

CG35: Orientación hacia la obtención de resultados.

5. Cronograma* / Course calendar

*Este cronograma tiene carácter orientativo.

Semana	Teoría L,M,J	Práctica en aula X	Prácticas informática J,V	Examen	Horas presenciales	Horas no presenciales
1	3h	1h	--		4h.	5h.
2	3h	1h	--		4h.	5h.
3	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
4	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
5	3h	1h	--		4h.	6h.
6	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
7	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
8	1h	1h	--		2h.	6h.
9	3h	1h	--		4h.	6h.
10	3h	1h	--		4h.	6h.
11	1h	--	--		1h.	6h.
12	1h	--	--		1h.	6h.
13	1h	1h	--		2h.	6h.
14	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
15	3h	1h	--		4h.	6h.
16	--	--	--	--	--	
				2 h		
Total horas	37 h	13 h	10 h	2 h	62h.	88 h.