



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2017/2018
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la Asignatura	PSICOLOGÍA Y COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO
Código	3824
Curso	PRIMERO
Carácter	FORMACIÓN BÁSICA
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	6
Estimación del volumen de trabajo del alumno	150
Organización Temporal/Temporalidad	Segundo Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

1.2. Del profesorado: Equipo Docente



Coordinación de la asignatura MARIA VICENTA ALCANTARA LOPEZ Grupo de Docencia: 1 Coordinación de los grupos:1	Área/Departamento	PERSONALIDAD, EVALUACIÓN Y TRATAMIENTO PSICOLÓGICOS			
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL			
	Correo Electrónico /	mavialcantara@um.es			
	Página web /	mavialcantara@um.es			
	Tutoría electrónica	Tutoría Electrónica: Sí			
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar
	Anual	Miércoles	12:00- 14:30	868888921, Pabellón A Campus de Lorca (Administración) B1.2.016	

2. Presentación

La asignatura tiene como objetivo adquirir conocimientos sobre los procesos psicológicos básicos implicados en el comportamiento alimentario. Se incluye una aproximación a la psicología, las necesidades alimentarias a lo largo del ciclo vital, los modelos y factores explicativos en la elección de la comida, la psicopatología derivada del comportamiento alimentario, y programas de prevención y tratamiento para los trastornos del comportamiento alimentario.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta

3.2 Recomendaciones

Conocimientos sobre nutrición básica.

Conocimientos sobre psicopatología general y específica sobre trastornos del comportamiento alimentario.



4. Competencias

4.1 Competencias 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

4.2 Competencias de la titulación

- 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.
- CG13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CE3. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE4. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- 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.



4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar
- Competencia 2. CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC
- Competencia 3. CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional
- Competencia 4. CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo
- Competencia 5. CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional
- Competencia 6. CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano
- Competencia 7. CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Competencia 8. 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

5. Contenidos

Bloque 1: Aproximación a la psicología de la alimentación

TEMA 1. Introducción a la psicología

Conceptos psicológicos básicos.

Corrientes fundamentales.

TEMA 2. Etapas del desarrollo infantil y necesidades de alimentación

Perspectiva ontogénica: premisas.

Influencia del estado nutricional: Primer año de vida; La edad maternal: 1 a 3 años; La edad preescolar: 4 a 6 años; La edad escolar: 6 a 12 años; Adolescencia y edad juvenil: 13 a 20 años.

La alimentación infantil a lo largo de la historia.

Bloque 2: Modelos explicativos de la elección de la comida.

TEMA 1. Variables psicológicas, biológicas y socioculturales

Factores determinantes en la

elección de los alimentos: Determinantes biológicos; Determinantes económicos y físicos; Determinantes sociales; Factores psicológicos



y actitudes creencias y conocimientos en materia de nutrición.

TEMA 2. Modelos explicativos en la elección de la comida

Los modelos explicativos de la elección de la comida: 1. Modelo evolutivo; 2. Modelo cognitivo; 3. Modelo psicofisiológico y 4. Teorías integradoras.

Bloque 3: Psicopatología de la conducta alimentaria

TEMA 1. Trastornos del comportamiento alimentario

Características de personalidad y trastornos afectivos. Definición y clasificación de los TCA. Manifestaciones clínicas comunes y específicas de cada tipo. Etiopatogenia de los TCA. Comorbilidad. Diagnóstico diferencial.

TEMA 2. Factores de riesgo y protectores de las alteraciones alimentarias

Factores de riesgo y protectores de TCA: 1. Factores biológicos; 2. Factores culturales, 3. Factores psicológicos, 4. Acontecimientos vitales. Otras clasificaciones: 1. Factores predisponentes; 2. Factores precipitantes; 3. Factores de mantenimiento; Papel del ciclo vital: La adolescencia y Anorexia bulimia e internet: fenómeno pro ana pro mía.

Bloque 4: Evaluación, tratamiento y prevención de los trastornos del comportamiento alimentario

TEMA 1. Evaluación, diagnóstico y tratamiento de los trastornos del comportamiento alimentario

Características del proceso de evaluación de TCA. Instrumentos de evaluación en TCA. Exploraciones complementarias. Diagnóstico de TCA: Criterios diagnósticos de TCA y sistemas de clasificación internacionales (DSM/CIE). Cómo informar al paciente y familia. Intervención en TCA: Restaurar peso, tratar complicaciones físicas, proporcionar educación sobre patrones alimentarios y nutricionales sanos, modificar mejorar disfunciones previas o adquiridas, tratar trastornos asociados, conseguir apoyo familiar y prevención de recaídas.

TEMA 2. Prevención primaria y secundaria de los trastornos del comportamiento alimentario.

Programas de prevención de TCA: características, diferentes grupos de riesgo, análisis de programas. .



PRÁCTICAS

Práctica 2. laboratorio: *Relacionada con los contenidos Bloque 2, Bloque 3, Bloque 4, Tema 1 (Bloque 4), Tema 2 (Bloque 4), Tema 1 (Bloque 2), Tema 2 (Bloque 2), Tema 1 (Bloque 3) y Tema 2 (Bloque 3)*

Las practicas de laboratorio estarán centradas en la elaboración de un programa de prevención para Trastornos del comportamiento alimentario para grupos vulnerables o de alto riesgo (adolescentes, deportistas de élite, modelos, bailarinas, etc.) en grupos de máximo 6 personas.

El programa deberá incluir:

1. Justificación de necesidades a través de búsqueda bibliográfica. 2. Método: Objetivo general y específicos; descripción de la muestra: población a la que se dirige, criterios de inclusión y exclusión, establecimiento de grupo experimental y selección de instrumentos de medida y lugar de aplicación. Módulos: contenidos de la intervención, actividades e indicadores de consecución de los mismos. Evaluación: propuesta de instrumentos o variables a evaluar y temporalidad de los mismos. Discusión y conclusiones.

Una vez finalizado, cada grupo realizará una exposición en clase del trabajo y presentará una copia en papel para su evaluación, en ella se tendrá en cuenta: organización del trabajo, muestra elegida, contenidos (apartados y nivel de desarrollo), y discusión y conclusiones.

La asistencia es obligatoria y la evaluación de las practicas de laboratorio representará un 20% de la nota total en la asignatura, que se sumará a la obtenida en el examen teórico siempre y cuando ambas partes estén aprobadas, se valorará tanto el trabajo realizado como la claridad en la exposición.

Práctica 2. seminarios: *Relacionada con los contenidos Bloque 1, Bloque 2, Bloque 3 y Bloque 4*

El objetivo del primer seminario es realizar una entrevista nutricional sobre un caso clínico expuesto. Se deberá presentar en formato trabajo.

El objetivo del segundo seminario es acercarnos a la realidad del trabajo con personas que presentan trastornos alimentarios en la Asociación ADANER, donde la nutricionista realizará una charla-debate con los alumnos.

La asistencia es obligatoria, los seminarios representan 10% de la nota de la asignatura (ver apartado evaluación).

6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
Clase magistral	Actividades teoricas. Clases presenciales basadas en exposición teórica de los contenidos de la asignatura, comentarios y reflexión sobre artículos y noticias de prensa relacionados. Visionado de documentales (uno por bloque temático).	42		42



Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
Seminarios	Dos seminarios en los que el alumno aprenderá a buscar artículos científicos en las diferentes bases de datos de la universidad, a resumirlos y aprender la estructura de los mismos. Incluirá un trabajo final.	5		5
Prácticas de laboratorio	En las prácticas de laboratorio el alumno realizará un trabajo grupal que consistirá en la elaboración de un programa de prevención de alguna patología alimentaria, anorexia, bulimia, TCANE, obesidad, trastorno por atracón, y ortorexia en alguna población de riesgo, así como otros como los fenómenos pro Ana pro Mia en internet. El trabajo incluirá una justificación de necesidades basada en el análisis de artículos científicos relacionados con la temática, y el método en el que se incluirá: objetivo general y específico, muestra, instrumentos, procedimiento, resultados y conclusiones.	10		10
Tutorías	Tutorías despacho 2.016, horario de 12:00 a 14:30.	3		3
Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno.	Lecturas, búsquedas de artículos, documentales, sistematización de contenidos y estudio.		90	90
	Total	60	90	150

7. Horario de la asignatura

<http://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/contenido/estudios/grados/nutricion/2017-18#horarios>



8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Criterios de Valoración	<p>En el examen final se evaluarán los conocimientos teórico-prácticos de la asignatura a través de un examen tipo test con 40 preguntas y 3 opciones de respuesta (cada 2 mal quita 1 bien).</p> <p>En el caso de los alumnos que elijan evaluación continua, que implica la asistencia al 80% de las clases teóricas, podrán optar a parciales que se realizarán a lo largo de la asignatura con el fin de no tener que presentarse al examen final si superan el aprobado en cada parcial. Se realizarán dos parciales: 1º examen parcial sobre el bloque 1 y 2 y segundo sobre el bloque 3 y 4.</p> <p>La nota del examen será el 70% de la nota total de la asignatura a la que se sumará la obtenida en las prácticas.</p>
Ponderación	70
Métodos / Instrumentos	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.
Criterios de Valoración	<p>Seminarios: Se presentará un trabajo sobre la entrevista nutricional realizado en seminario 1, que junto con la asistencia obligada a ambos seminarios representará el 10% de la nota.</p> <p>Trabajo prácticas: Se presentará un trabajo sobre el programa de prevención de TCA desarrollado en las prácticas. Cada grupo tendrá que exponer el mismo. Representará el 20% de la nota.</p>
Ponderación	30
Métodos / Instrumentos	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.
Criterios de Valoración	No hay en esta asignatura.
Ponderación	0

Fechas de exámenes

<http://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/contenido/estudios/grados/nutricion/2017-18#exámenes>



9. Resultados del Aprendizaje

10. Bibliografía

Bibliografía Complementaria



American Psychiatric Association (2001). Guía clínica para el tratamiento de los trastornos del comportamiento alimentario. Barcelona: Ars Médica (2ª edición).



Gómez del Barrio, J. A., García-Gómez, M. C. y Corral, L. P. (2009). Convivir con los trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia, bulimia y trastorno por atracones. Madrid: Editorial Médica Panamericana.



Asociación en Defensa de la Atención a la Anorexia nerviosa y la Bulimia.



Bell, L., Rushforth, J. y Coll Rodríguez, M.A (2010). Superar una imagen corporal distorsionada. Un programa para personas con trastornos alimentarios. Madrid: Alianza Editorial



Caballo, V.E., Buela-Casal, G. y Carroble, J.A. (1995). Manual de Psicopatología y Trastornos psiquiátricos. Vol. 2. Fundamentos conceptuales, trastornos por ansiedad, afectivos y psicóticos. Madrid: Siglo XXI.



Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) <http://www.naos.aesan.msps.es>



Fundación Imagen y Autoestima.



Fundación dieta mediterránea.



García-Camba, E. (2001). Avances en trastornos de la conducta alimentaria: anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, obesidad. Barcelona: Elsevier Masson.



López-Guimerá, G. y Sánchez-Carracedo, D. (2010). Prevención de las alteraciones alimentarias. Fundamentos teóricos y recursos prácticos. Madrid: Pirámide



Maganto, C., Roiz, O. y del Río, A. (2000). PICTA, Programa preventivo sobre imagen corporal y trastornos de la alimentación. TEA Ediciones.



Ogden, J. (2005). Psicología de la alimentación. Madrid: Morata Rodríguez-Santos, F., Aranceta, J. y Serra, L.



Programa PERSEO (programa piloto escolar de referencia para la salud y el ejercicio contra la obesidad)



Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada



Rodríguez-Santos, F., Aranceta, J. y Serra, L. (2008). Psicología y nutrición. Ed: Elsevier Masson.



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

11. Observaciones y recomendaciones