





PROGRAMA

Unidad Curricular Optativa <u>Métodos para medir la ingesta de alimentos</u>

- 1. **Ubicación en el Mapa Curricular:** Segundo semestre.
- 2. Modalidad de dictado: teórico/práctico.
- 3. Créditos: 5
- 4. Carga horaria total: 45 horas
- 5. Unidad/es Académica/s responsable/s: Centro de Posgrado
- 6. Docente/s responsable/s: Luisa Saravia
- 7. **Equipo docente:** Florencia Ceriani y Raquel Rodríguez
- Recomendaciones de UCOb cursadas: Fundamentos de la Nutrición Humana,
 Nutrición en el Ciclo Vital, EDEN, Epidemiología Nutricional, Nutrición Poblacional y
 Nutrición Clínica I
- 9. Objetivo general: Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de manejar los diferentes métodos subjetivos (encuestas) utilizados como herramientas para la medición del consumo de alimentos a nivel individual y poblacional, en personas sanas y enfermas.
- 10. Objetivos específicos 1: El estudiante podrá:
- Reconocer los diferentes métodos para medir el consumo de alimentos en diferentes grupos de población.
- Diseñar formularios de encuestas alimentarias.
- Adquirir destrezas en la aplicación de formularios de encuestas alimentarias.
- Analizar la información obtenida.

_

¹ Los objetivos deben ser planteados como objetivos de aprendizaje (el estudiante será capaz de...).

 Comprender la importancia del uso de los instrumentos para la realización de recomendaciones nutricionales

11. Contenidos temáticos 2:

- Métodos subjetivos (encuestas) para la medición del consumo de alimentos.
- Diferentes tipos de encuestas alimentarias.
- Encuestas alimentarias disponibles a nivel nacional, regional y mundial.
- Encuestas alimentarias en el contexto de la entrevista nutricional.
- Modelos de alimentos para estimar tamaño de porciones.
- Programas informáticos para el procesamiento de datos de las encuestas.
- Medición de la validez y fiabilidad de las encuestas.

12. Estrategias de enseñanza ³:

Clases teóricas presenciales y asincrónicas a través de plataforma EVA, trabajo práctico en clase, trabajo en grupos

13. Metodologías de Evaluación 4:

- Evaluación sumativa y formativa a través de instancias grupales que consistirán en autoevaluaciones y trabajos grupales.
- La evaluación del curso estará conformada por una nota grupal que corresponde a la presentación realizada en clase que tendrá un valor del 20% de la nota total del curso y actividades grupales de búsqueda de información que tendrán un valor del 10% de la nota total del curso. La actividad práctica final, tendrá un valor del 70% de la nota total del curso.
- 14. Acreditación: Para la aprobación se requerirá asistencia a las instancias obligatorias y realizar los trabajos solicitados.

² Organización de los contenidos en Módulos y/o Unidades Temáticas

³ Clases teóricas/ aula invertida/ Prácticas/ Tutorías/ Resolución de ejercicios/Trabajo individual o en grupo, entre otras.

⁴ Actividades sumativas y formativas y detalle de las mismas.

15. Bibliografía:

Briz, M., & Simoncelli, M. (2020). *Métodos para evaluar el consumo de alimentos,* primera parte. Escuela de Nutrición, Universidad de la República.

Briz, M., & Simoncelli, M. (2020). *Métodos para evaluar el consumo de alimentos,* segunda parte. Escuela de Nutrición, Universidad de la República.

Briz, M., & Simoncelli, M. (2020). *Evaluación del consumo de alimentos. Encuestas alimentarias*. Escuela de Nutrición, Universidad de la República.