

Curso Académico: 2022/23

## 25930 - Interacción social y comportamiento alimentario

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2022/23

**Asignatura:** 25930 - Interacción social y comportamiento alimentario

**Centro académico:** 301 - Facultad de Ciencias Sociales y Humanas

**Titulación:** 270 - Graduado en Psicología

**Créditos:** 6.0

**Curso:**

**Periodo de impartición:** Primer cuatrimestre

**Clase de asignatura:** Optativa

**Materia:**

## 1. Información Básica

### 1.1. Objetivos de la asignatura

**La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:**

Los objetivos de la asignatura son:

- Conocer las bases fisiológicas y psicológicas de la alimentación
- Identificar y analizar los factores psicosociales que inciden en los comportamientos alimentarios
- Identificar y analizar los factores socioculturales que inciden en los comportamientos alimentarios
- Adquirir instrumentos para la intervención en el ámbito de los comportamientos alimentarios

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro.

Objetivo 3: Salud y bienestar.

Objetivo 4: Educación de calidad.

Objetivo 10: Reducción de las desigualdades"

### 1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Se trata de una asignatura optativa, incluida en el itinerario de Psicología Social

### 1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Se trata de una asignatura optativa, por lo que los alumnos han de haber cursado las asignaturas de 1º y 2º

## 2. Competencias y resultados de aprendizaje

### 2.1. Competencias

**Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...**

(5) Conocer y comprender los factores culturales y los principios psicosociales que intervienen en el comportamiento de los individuos, de los grupos y de las organizaciones.

(9) Conocer los distintos campos de aplicación de la Psicología y tener los conocimientos necesarios para incidir y promover la calidad de vida en los individuos, grupos, comunidades y organizaciones en los distintos contextos: educativo, clínico y salud, trabajo y organizaciones y comunitario. Respetar y promocionar los Derechos Humanos, así como su aplicación a las personas con necesidades educativas especiales, lo que implica el conocimiento y ejercicio de los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación, accesibilidad universal y diseño para todos

(16) Saber describir y medir los procesos de interacción, la dinámica de los grupos y la estructura grupal e intergrupal

- (17) Ser capaz de identificar diferencias, problemas y necesidades grupales e intergrupales
- (18) Saber describir y medir los procesos de interacción, la dinámica y la estructura organizacional e interorganizacional
- (19) Saber identificar problemas y necesidades organizacionales e interorganizacionales
- (20) Saber analizar el contexto donde se desarrollan las conductas individuales, los procesos grupales y organizacionales
- (21) Saber seleccionar y administrar los instrumentos, productos y servicios y ser capaz de identificar a las personas y grupos interesados
- (22) Identificar las características relevantes del comportamiento de los individuos y grupos, sus problemas y necesidades, así como planificar y ejecutar las intervenciones adecuadas
- (23) Promover e incidir en la salud, la calidad de vida y bienestar de los individuos, grupos, comunidades y organizaciones

## 2.2. Resultados de aprendizaje

**El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...**

- Es capaz de analizar la complejidad de los comportamientos alimentarios, considerando las múltiples dimensiones que los integran
- Es capaz de identificar, comprender y analizar los diferentes factores psicosociales que inciden en los comportamientos alimentarios
- Es capaz de aplicar los conocimientos teóricos a casos prácticos
- Es capaz de proporcionar instrumentos, plantear actuaciones y proponer soluciones a problemas que se planteen, en su ejercicio profesional, relacionados con los comportamientos alimentarios
- Es capaz de integrarse, y de hacer aportaciones, desde una perspectiva psicosocial, en equipos multidisciplinares que se dediquen a los comportamientos alimentarios
- Es capaz de buscar, comprender, relacionar y sintetizar artículos científicos sobre cuestiones concretas relacionadas con los comportamientos alimentarios, y presentar públicamente los resultados de este trabajo

## 2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje

Después de cursar esta asignatura, estará capacitado para comprender la complejidad de los comportamientos alimentarios en tanto que fenómeno biopsicosocial y conocerá las líneas de investigación actuales más relevantes en este ámbito

# 3. Evaluación

## 3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

**El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación**

La nota final de la asignatura es global, es decir, el alumno obtiene una única puntuación que resulta de la valoración de su rendimiento en el conjunto de las actividades realizadas.

### 1) Evaluación continua

- La evaluación de los contenidos teóricos de la asignatura se realizará a través de dos pruebas tipo test (una a mitad de semestre y la otra al finalizar el semestre) Estas pruebas suponen el 60% de la calificación final, y deben aprobarse las dos partes, como mínimo con un 5. Los contenidos teóricos de los que se examina a los alumnos son los desarrollados en las sesiones teóricas y prácticas.
- Las actividades prácticas suponen el 40% restante de la nota. Aunque algunas de las actividades prácticas se realizan en grupo y otras de forma individual, la evaluación de todas las actividades prácticas es individual. Para superar esta parte, la nota media de todas ellas debe ser de al menos, un 5. Se valorarán los criterios de claridad, precisión y adecuación de los trabajos realizados.

Aquellos alumnos que no superen la evaluación continua deberán realizar una evaluación final.

### 2) Evaluación final. Los estudiantes podrán acogerse a una evaluación final, que incluye:

- Prueba tipo test, que supone el 60% de la calificación. Los contenidos de esta prueba son los incluidos en las sesiones teóricas y prácticas de la asignatura. Para superarla, es necesario obtener como mínimo la nota de un 5.
- Resolución de un caso práctico, que supone el 40% de la calificación final. Será necesario obtener, como mínimo, un 5 para superarla.

**En cualquier caso, el alumnado tendrá derecho a una evaluación global sobre todos los contenidos de la asignatura en la que podrá optar a la máxima calificación.**

**Para más información consultar el Reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza en el siguiente enlace:**

**<http://cud.unizar.es/docs/ReglamentodeNormasdeEvaluaciondelAprendizaje.pdf>**

\*\* En caso de alarma sanitaria, la docencia y la evaluación de la asignatura se haría por vía telemática, no presencial

**Para conocer la tasa de éxito y de rendimiento de anteriores académicos se puede consultar el siguiente enlace:**

Información de calidad y resultados Cursos académicos anteriores:

[http://zaguan.unizar.es/search?ln=es&cc=informe-autoevaluacion-calidad&sc=1&as=1&m1=a&p1=103&f1=codigo\\_titulacion&](http://zaguan.unizar.es/search?ln=es&cc=informe-autoevaluacion-calidad&sc=1&as=1&m1=a&p1=103&f1=codigo_titulacion&)

## 4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

### 4.1. Presentación metodológica general

**El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:**

1. Clases magistrales. Las clases teórico-prácticas o magistrales consistirán en la exposición por parte del profesor/a de los diferentes temas del Programa de la Asignatura, junto a la realización simultánea de ejercicios prácticos en el aula (análisis de vídeos, análisis de casos, etc.) utilizando para ello una metodología dinámica y participativa.

2. Seminarios. Los seminarios exigen una participación muy activa del alumnado, aunque están dirigidos por el profesor/a. Se dedican a la discusión y resolución de casos y exigen una preparación previa (trabajo autónomo del alumno)

3. Tutorías. Durante el curso el alumno dispone de un horario oficial de tutorías que puede utilizar para plantear cualquier consulta sobre los contenidos teóricos y prácticos de la materia.

4. Actividades prácticas.

### 4.2. Actividades de aprendizaje

**El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...**

- Clases magistrales participativas
- Actividades prácticas tutorizadas en el aula
- Desarrollo individual de actividades prácticas, tutorizadas fuera del aula
- Preparación y participación en seminarios

### 4.3. Programa

- 1- Alimentación, nutrición y salud
- 2- Bases fisiológicas de los comportamientos alimentarios
- 3- Comportamientos alimentarios: factores psicológicos
- 4- Comportamientos alimentarios: factores socioculturales

5- Prevención del Sobrepeso y la Obesidad

6- Prevención de los Trastornos del Comportamiento Alimentario

#### **4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave**

##### **Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos**

El calendario de las sesiones presenciales y de presentación de trabajos se proporcionará al alumnado el primer día de curso, y estará también disponible en moodle

Las fechas clave de la asignatura se establecerán en función del calendario académico oficial y se darán a conocer al alumnado el primer día del semestre. También estarán disponibles en moodle

**Los horarios y fechas clave de la asignatura puede consultarse en la página web de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas (<http://fcs.h.unizar.es>).**

#### **4.5. Bibliografía y recursos recomendados**

**<http://psfunizar10.unizar.es/br13/egAsignaturas.php?codigo=25930>**