

Codi- Assignatura	540017 - Educació Nutricional		
Matèria	Producte, Alimentació i Nutrició		
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	21 hores	Hores de treball autònom	54 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'espectacular desenvolupament que han experimentat les manifestacions relacionades amb la cuina i la gastronomia en les últimes dècades, no ha de fer perdre de vista el fet que l'alimentació és, sobretot, una necessitat biològica; i per això, un dret fonamental de l'ésser humà. L'educació en matèria de nutrició té com a objecte formar els individus en les pràctiques relacionades amb l'alimentació, amb una orientació cap a les persones, els seus estils de vida i el context social en què desenvolupen aquestes pràctiques, per tal de promoure el millor coneixement i la presa de decisions conscient i correcta en matèria d'alimentació.

Promoure, potenciar i fins i tot comercialitzar el patrimoni gastronòmic en el context de les activitats turístiques, no escapa a aquesta responsabilitat social. Per això, l'assignatura d'*Educació Nutricional* pretén generar un àmbit de reflexió sobre els problemes associats a l'alimentació i la nutrició a la societat actual, i dotar l'alumne d'una formació teòrica en nutrició, que contempli, no tant el coneixement tècnic i la informació sobre nutrients i funcions metabòliques, sinó, i molt especialment, la transcendència de la nutrició en el benestar i la salut dels individus i la societat en el seu conjunt.

COMPETENCIES BÁSICAS

CB6 - Tenir i comprendre coneixements que aporten una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i/o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG2- Treballar en equip.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE6- Analitzar i avaluar el potencial turístic dels recursos culturals, gastronòmics i del territori per al disseny de productes, serveis i projectes innovadors.

CE7- Planificar i desenvolupar estratègies i accions de venda i comunicació de projectes turístics.

CE10- Desenvolupar noves ofertes de restauració.

CE11- Analitzar i aplicar les tecnologies de la informació i de les comunicacions en els diferents àmbits del sector turístic.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Educació nutricional: principis de nutrició i alimentació saludable.
2. Normes Bàsiques de seguretat alimentària.
3. Seguretat alimentària a la venda de proximitat.
4. Informació nutricional i mitjans de comunicació.
5. Dietes del món: definició i projectes.

METODOLOGIA

Les estratègies d'aprenentatge previstes contemplen un ampli ventall d'accions diferents per donar resposta a l'adquisició de les competències vinculades a l'assignatura.

Donats els continguts i objectius de l'assignatura, s'impartiran sessions expositives de fonament teòric que permetin la realització d'exercicis orientats a l'aprehensió dels coneixements i competències vinculats a l'assignatura.

SISTEMES D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit, l'estudiant podrà optar per ser avaluat de forma contínua durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora. Per poder optar a ser avaluat en aquesta modalitat, caldrà assistir a un mínim del 80% de les classes presencials.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a aquells estudiants que, per raons justificades, no han pogut assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té assignades per a aquesta modalitat.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Activitat 1 (individual)	30 %	40 %
Activitat 2 (grup)al)	30 %	---
Activitat final (individual)	40 %	60 %

Reavaluació de l'assignatura

En el cas que l'estudiant no aconseguixi els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, té l'opció de seguir un procés de reavaluació que ofereix la possibilitat de demostrar novament la seva capacitat per adquirir les competències associades a aquesta assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

AA.VV. (2004). Alimentos: ¿qué hay detrás de la etiqueta? Viena Ediciones.

ALLEN, G. y ALBALA, K. (eds.) (2007), The Business of Food: Encyclopedia of the Food and Drink Industries, Greenwood.

ARANCETA, JAVIER (2013), Nutrición comunitaria, Ed. Elsevier España, (3ª ed).

ARANCETA J, SERRA (2001) "Estructura general de las guías alimentarias para la población española. Decálogo para una dieta saludable", en SENC. Guías alimentarias para la población española: recomendaciones para una dieta saludable. Madrid: Internacional Marketing & Communication, 2001, p. 183-194

ATKINS, P.J. y BOWLER, I.R. (2001) Food in Society: Economy, Culture, Geography, Arnold Pub.

BELLO GUTIÉRREZ, J. (2012) Calidad de vida, Alimentos y Salud Humana: Fundamentos científicos, Ed. Díaz de Santos.

CERVERA, PILAR (Ed.) (2002). Tablas de composición de los alimentos, Edicions de la Universitat de Barcelona.

CERVERA, P, CLAPÉS, J., RIGOLFAS., R. (2004). Alimentación equilibrada del adulto. En: Alimentación y Dietoterapia. 4ª edición. Madrid: Mc Graw-Hill Interamericana, 2004

DÍAZ MÉNDEZ, C. y GÓMEZ BENITO, C. (2008). Alimentación, consumo y salud. Colección "Estudios Sociales" 24. Fundación La Caixa. Edición electrónica en: http://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/Estudios_sociales/vol24_es.pdf

GONZÁLEZ TURMO, I. y MATAIX VERDÚ, J. (2009), Alimentacion y Dieta Mediterranea, Publicaciones de la Junta de Andalucía

GRANDE COVIÁN, FRANCISCO (2007). Nutrición y salud, Ed. Temas de hoy.

PLA DOCENT

Màster Universitari en Innovació de la Gestió Turística

MEDINA, F. XAVIER (Ed.) (1996), La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición, Institut Català de la Mediterrània, Icaria Editorial.

MERINO SANZ, M.J. (2009) Inmigración y consumo. Estilos de vida de los inmigrantes en España, Esic Editorial.

RODRÍGUEZ-SANTOS, F., ARANCETA BARTRINA, J., SERRA MAJEM, LL. (2008). Psicología y nutrición, Ed. Elsevier España, 2008

SALAS-SALVADÓ, J., GARCÍA-LORDA, P., SÁNCHEZ RIPOLLÉS, J.M. (Eds.) (2005), La alimentación y la nutrición a través de la historia, Ed. Glosa.

SERRA MAJEM, LUÍS (2004), Dieta mediterránea: beneficios y promoción, Nexus Médica.

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN COMUNITARIA (2005). Guía de la alimentación saludable. Ed. Everest

VIDAL CAROU, M. CARMEN (2003). ¿Sabemos lo que comemos?, RBA Eds.

.