

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	44204
Nombre	Alimentación y sociedad
Ciclo	Máster
Créditos ECTS	15.0
Curso académico	2022 - 2023

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria	3 - Alimentación y sociedad	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

El alumno deberá de abordar tres grandes líneas de trabajo. En primer lugar, la cocina y la nutrición, desde la elaboración de platos más saludables y seguros o de acuerdo a perfiles culturales y/o religiosos hasta la formación en comedores escolares. En segundo lugar, el alumno aprenderá desarrollar y evaluar proyectos de cooperación, además de saber las mejores estrategias en ayuda humanitaria, así como la antropometría y la mejora nutricional de poblaciones en riesgos de malnutrición. Por último, el alumno, conocerá técnicas de comunicación clásicas y novedosas, así como técnicas de protocolo, marketing y publicidad de productos alimenticios así como el diseño más adecuado curricular.



CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

COMPETENCIAS

2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria

- Que los/las estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- Que los/las estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Que los/las estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento a clientes.
- Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.
- Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.
- Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
- Conocer y usar con fluidez los bloques normativos reguladores de la empresa y las categorías, normas y trámites jurídicos, así como los pronunciamientos judiciales más significativos.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.



- Introducir al estudiante con elementos claves en la comprensión de las políticas de alimentación y nutrición y su contexto.
- Conocer la relación entre el desarrollo de las políticas y la salud, la alimentación y la nutrición, su construcción, formulación e implementación y analizar críticamente las políticas en curso en la resolución de problemas.
- Desarrollar habilidades para la planificación de programas de intervención con un enfoque participativo de la comunidad.
- Capacitar al desarrollo de tecnología culinaria adaptada a terapias nutricionales individualizadas y comunitarias.
- Fomentar el emprendimiento, desarrollo de patentes y de know-how en el ámbito de la nutrición y/o alimentación.
- Valorar la importancia de la restauración colectiva para la consecución de una gastronomía saludable y el desarrollo de una cultura de la alimentación en la recuperación de tradiciones culinarias y modelos alimentarios.
- Identificar, organizar y elaborar proyectos de cooperación al desarrollo en el ámbito de la nutrición y la salud.
- Conocer las estrategias, herramientas y diseño de planes de medios sociales, marketing alimentario y tecnología de la información y la comunicación (TIC), para el desarrollo de la actividad dietética.
- Conocer la normativa sobre información alimentaria, su publicidad y estrategias de venta.
- Conocer las estrategias más adecuadas en educación alimentaria.
- Adquirir el conocimiento que permita actuar en respeto a los derechos fundamentales y a los principios de igualdad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Restauración colectiva
- Organización y etapas del proceso culinario.
- Aspectos culturales en alimentación.
- Nuevas técnicas y tecnologías aplicadas en cocina.
- Seguridad alimentaria.



- Planificación, diseño, gestión y evaluación de proyectos.
- Ayuda humanitaria: logística y seguridad.
- Antropometría y evaluación nutricional en emergencias.
- Fundamento y evaluación del voluntariado en cooperación.
- Educación para el desarrollo.
- Técnicas y habilidades de comunicación.
- Marketing y publicidad.
- Protocolo.
- Patentes y know-how.
- Uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
- Diseño y desarrollo del curriculum.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

3. Alimentación y Sociedad

Productos alimenticios ecoinnovadores: teoría y práctica
Entendiendo la estadística en nutrición
Aspectos técnicos y optimización en la elaboración culinaria
Recursos y práctica culinaria en el diseño y elaboración de menús adaptados
Showcooking nutricional
Aspectos culturales y religiosos en la alimentación y en el diseño de menús
Alimentación sostenible
Tupper y nutrición
Educador del comedor escolar
Adaptación nutricional de platos/menús de restauración a diferentes patologías
Como organizar cursos de manipuladores de alimentos en el gabinete dietoterapéutico
Prevención de riesgos laborales en el campo de la nutrición
Formulación de proyectos de cooperación internacional al desarrollo
Evaluar proyectos de sensibilización y de cooperación al desarrollo
Ayuda humanitaria: logística y seguridad
Antropometría en Cooperación
Tratamiento nutricional en ayuda humanitaria



La importancia de la nutrición en la educación para el desarrollo

Know-how y patentes

Social Media Player en nutrición

Binomio éxito-emprendedurismo en nutrición

Marketing y publicidad en nutrición

Curriculum vitae: ese gran desconocido

Búsqueda de ofertas de empleo de nutrición a nivel nacional e internacional

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	49,00	100
Prácticas en aula	20,00	100
Otras actividades	16,00	100
Seminarios	14,00	100
Tutorías regladas	14,00	100
Prácticas en aula informática	8,00	100
TOTAL	121,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases teóricas lección magistral participativa
- Resolución de casos prácticos y casos clínicos
- Seminarios
- Desarrollo de proyectos
- Valoración de proyectos
- Visita a empresas y ONGDs
- Debate o discusión dirigida
- Conferencia de expertos
- Grupo de trabajo
- Además, se procederá a relacionar los contenidos del módulo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

- Examen teoría
- Examen práctico
- Trabajo en grupo
- Asistencia y participación



REFERENCIAS

Básicas

- McGee, H. La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Ed. Debate. 2007
- Soriano, J.M.; Martínez, M.C.; Barros, T.; Navarro, J. Creencias, preceptos y tabús alimentarios. Ed. Pasión por los Libros. 2011.
- Prudhon, C. Evaluación y tratamiento de la desnutrición en situaciones de emergencia: manual del tratamiento terapéutico de la desnutrición y planificación de un programa nacional. Ed. Icaria: Barcelona (España). 2002.
- Roggiero, E.A.; Sanzo, M.A. Desnutrición infantil: fisiopatología, clínica y tratamiento dietoterapéutico. Ed. Corpus Libros Médicos y Científicos: Rosario (Argentina). 2007
- Soriano, J.M. Nutrición y cooperación al desarrollo. Servei de Publicacions de la Universitat de València: Valencia (España). 2010
- Save the Children. Emergency nutrition assessment: Guidelines for field workers. Ed. Save the Children: Londres (Reino Unido). 2004
- Marcos, A. Malnutrición en el mundo: Como encontrar soluciones en el Siglo XXI. Editec@Red: Madrid (España). 2008
- World Bank. What can we learn from nutrition impact evaluations?: Lessons from a review of interventions to reduce child malnutrition in developing countries (Independent Evaluation Group Studies). World Bank Publications: Washington (EEUU). 2010