

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	44204
Nom	Alimentació i societat
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	15.0
Curs acadèmic	2023 - 2024

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2194 - M.U. en Nutrició Personalitzada i Comunitària	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2194 - M.U. en Nutrició Personalitzada i Comunitària	3 - Alimentació i societat	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'alumne deurà abordar tres grans línies de treball. En primer lloc, la cuina i la nutrició, des de l'elaboració de plats més saludables i assegurances o d'acord a perfils culturals i/o religiosos fins a la formació en menjadors escolars. En segon lloc, l'alumne aprendrà desenvolupar i avaluar projectes de cooperació, a més de saber les millors estratègies en ajuda humanitària, així com la *antropometria i la millora nutricional de poblacions en riscos de malnutrició. Finalment, l'alumne, coneixerà tècniques de comunicació clàssiques i noves, així com tècniques de protocol, màrqueting i publicitat de productes alimentosos així com el disseny més adequat curricular.

CONEIXEMENTS PREVIS



Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

COMPETÈNCIES

2194 - M.U. en Nutrició Personalitzada i Comunitària

- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
- Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.
- Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.
- Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.
- Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.
- Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.
- Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.
- Conèixer i utilitzar amb fluïdesa els blocs normatius reguladors de l'empresa i les categories, normes i tràmits jurídics, així com els pronunciaments judicials més significatius.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuais problemes i s'anticipin les seves solucions.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- Introduir l'estudiant amb elements claus en la comprensió de les polítiques d'alimentació i nutrició i el seu context.
- Conèixer la relació entre el desenrotllament de les polítiques i la salut, l'alimentació i la nutrició, la seua construcció, formulació i implementació i analitzar críticament les polítiques en curs en la resolució de problemes.



- Desenvolupar habilitats per a la planificació de programes d'intervenció amb un enfocament participatiu de la comunitat.
- Capacitar al desenvolupament de tecnologia culinària adaptada a teràpies nutricionals individualitzades i comunitàries.
- Fomentar l'emprenimiento, desenvolupament de patents i de know-how en l'àmbit de la nutrició y/o alimentació.
- Valorar la importància de la restauració col·lectiva per a la consecució d'una gastronomia saludable i el desenrotllament d'una cultura de l'alimentació en la recuperació de tradicions culinàries i models alimentaris.
- Identificar, organitzar i elaborar projectes de cooperació al desenvolupament en l'àmbit de la nutrició i la salut.
- Conèixer les estratègies, ferramentes i disseny de plans de mitjans socials, màrqueting alimentari i tecnologia de la informació i la comunicació (TIC) , per a l'exercici de l'activitat dietètica.
- Conèixer la normativa sobre informació alimentària, la seua publicitat i estratègies de venda.
- Conèixer les estratègies més adequades en educació alimentària.
- Adquirir el coneixement que permeta actuar en respecte als drets fonamentals i als principis d'igualtat.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

- Restauració col·lectiva.
- Organització i etapes del processo culinari.
- Aspectes culturals en alimentació.
- Noves tècniques i tecnologies aplicades en cuina.
- Seguretat alimentària.
- Planificació, disseny, gestió i avaluació de projectes.
- Ajuda humanitària: logística i seguretat.
- Antropometria i avaluació nutricional en emergències.



- Fonament i avaluació del voluntariat en cooperació.
- Educació per al desenvolupament.
- Tècniques i habilitats de comunicació.
- Màrqueting i publicitat.
- Protocol.
- Patents i know-how.
- Ús de les Tecnologies de la Informació i la Comunicació (TIC).
- Disseny i desenvolupament del curriculum.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

3. Alimentació i Societat

Productes alimentosos ecoinnovadors: teoria i pràctica
Entenent l'estadística en nutrició
Aspectes tècnics i optimització en l'elaboració culinària
Recursos i pràctica culinària en el disseny i elaboració de menús adaptats
*Showcooking nutricional
Aspectes culturals i religiosos en l'alimentació i en el disseny de menús
Alimentació sostenible
Tupper i nutrició
Educador del menjador escolar
Adaptació nutricional de plats/menús de restauració a diferents patologies
Com organitzar cursos de manipuladors d'aliments en el gabinet dietoterapèutic
Prevenició de riscos laborals en el camp de la nutrició
Formulació de projectes de cooperació internacional al desenvolupament
Avaluar projectes de sensibilització i de cooperació al desenvolupament
Ajuda humanitària: logística i seguretat
*Antropometria en Cooperació
Tractament nutricional en ajuda humanitària
La importància de la nutrició en l'educació per al desenvolupament
Know-how i patents
Social Media Player en nutrició
Binomi èxit-emprededurisme en nutrició
Màrqueting i publicitat en nutrició
Curriculum vitae: aquest gran desconegut
Cerca d'ofertes d'ocupació de nutrició a nivell nacional i internacional

**VOLUM DE TREBALL**

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	49,00	100
Pràctiques en aula	20,00	100
Altres activitats	16,00	100
Seminaris	14,00	100
Tutories reglades	14,00	100
Pràctiques en aula informàtica	8,00	100
TOTAL	121,00	

METODOLOGIA DOCENT

- Classes teòriques, lliçó magistral participativa
- Resolució de casos pràctics i casos clínics
- Seminaris
- Desenvolupar projectes
- Valoració de projectes
- Visita a empreses i ONGDs
- Debat o discussió dirigida
- Conferència d'experts
- Grup de treball

A més, es procedirà a relacionar els continguts de la lliçó amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Amb això es pretén proporcionar als l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.



AVALUACIÓ

Es realitzarà una prova escrita al final de cada semestre sobre els continguts impartits en les sessions del mòdul per garantir el coneixement i comprensió de les dades.

Serà necessari obtenir un 5 o més en la nota final per considerar superada la matèria.

Esta avaluació representarà el **100%** de la qualificació final de l'assignatura.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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.
- Roggiere, 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
- Gibson, M. Food and Society. Academic Press: Massachusetts (EE.UU.). 2023
- Pemberton, A.; Nicolle, L. Using Nutrigenomics within Personalized Nutrition: A Practitioners Guide. Singing Dragon. London (UK). 2022
- Pimentel, M.; Rezaie, A. Building a Better Biome: Understanding the Microbiomes Connection to Health and Gut Happiness. Surrey Books. Chicago. USA. 2021.



Complementàries

- UNICEF. Manual para situaciones de emergencia sobre el terreno. 2005. Disponible en: http://www.unicef.org/lac/UNICEF_Emergency_Field_Handbook_SP.PDF
- Emergency Nutrition Network (ENN). Resource material for training and learning on nutrition in emergencies. 2011. Disponible en: <http://www.ennonline.net/resources>
- Proyecto Esfera. Carta Humanitaria y normas mínimas para la respuesta humanitaria. Practical Action Publishing: Rugby (Reino Unido). 2011. Disponible en: www.sphereproject.org
- Guía de la alimentación saludable. SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria), 2016.