

**COURSE DATA****DATA SUBJECT**

Code: 44204
Name: Food and society
Cycle: Master's Degree
ECTS Credits: 15
Academic year: 2025-26

STUDY (S)

Degree	Center	Acad. year	Period
2194 - Master's Degree in Personal and Community Nutrition	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Second quarter

SUBJECT-MATTER

Degree	Subject-matter	Character
2194 - Master's Degree in Personal and Community Nutrition	Alimentación y sociedad	COMPULSORY

COORDINATION

SORIANO DEL CASTILLO JOSE MIGUEL

SUMMARY

The student will focus in three aims. First, cooking and nutrition, from the development of safety and healthy dishes or according to cultural and / or religious, furthermore, training to school canteens. Second, the student will learn to develop and evaluate cooperation projects, in addition to knowing the best strategies in humanitarian aid and anthropometry and nutritional improvement of populations in risk of malnutrition. Finally, the student will learn classic techniques and innovative communication and protocol techniques, marketing and advertising of foodstuffs, and the most appropriate design curriculum.

PREVIOUS KNOWLEDGE**RELATIONSHIP TO OTHER SUBJECTS OF THE SAME DEGREE**

There are no specified enrollment restrictions with other subjects of the curriculum.

OTHER REQUIREMENTS**COMPETENCES / LEARNING OUTCOMES**



-

Adquirir el conocimiento que permita actuar en respeto a los derechos fundamentales y a los principios de igualdad.

Capacitar al desarrollo de tecnología culinaria adaptada a terapias nutricionales individualizadas y comunitarias.

Conocer la normativa sobre información alimentaria, su publicidad y estrategias de venta.

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.

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 las estrategias más adecuadas en educación alimentaria.

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.

Desarrollar habilidades para la planificación de programas de intervención con un enfoque participativo de la comunidad.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

Fomentar el emprendimiento, desarrollo de patentes y de know-how en el ámbito de la nutrición y/o alimentación.

Identificar, organizar y elaborar proyectos de cooperación al desarrollo en el ámbito de la nutrición y la salud.

Introducir al estudiante con elementos claves en la comprensión de las políticas de alimentación y nutrición y su contexto.

Know how to work in multidisciplinary teams reproducing real contexts and contributing and coordinating their own knowledge with that of other branches and participants.

Participate in, lead and coordinate debates and discussions, be able to summarize them and extract the most relevant conclusions accepted by the majority.

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.

Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.

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.

Students should apply acquired knowledge to solve problems in unfamiliar contexts within their field of study, including multidisciplinary scenarios.

Students should be able to integrate knowledge and address the complexity of making informed judgments based on incomplete or limited information, including reflections on the social and ethical responsibilities associated with the application of their knowledge and judgments.

Students should communicate conclusions and underlying knowledge clearly and unambiguously to both specialized and non-specialized audiences.

Students should demonstrate self-directed learning skills for continued academic growth.

Students should possess and understand foundational knowledge that enables original thinking and research in the field.

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.

DESCRIPTION OF CONTENTS

Eco-innovative food products: theory and practice
Understanding statistics in nutrition
Technical aspects and optimization in culinary preparation
Resources and culinary practice in the design and development of customized menus
Nutritional showcooking
Cultural and religious food and menu design aspects
Sustainable Food
Tupper and nutrition
Educator of the school canteen
Adapting nutritional dishes / menus catering to different pathologies
How to organize courses for food handlers in the office of nutrition and dietetic.
Prevention of occupational risks in the field of nutrition
Formulation of projects for international development cooperation
Assess awareness projects and development cooperation
Humanitarian aid: logistics and security
Anthropometry in cooperation
Nutritional management in humanitarian aid
The importance of nutrition in development education
Know-how and patents
Social Media Player nutrition
Binomial nutrition success-entrepreneurship
Marketing and advertising in nutrition
Curriculum vitae: the great unknown



3. Food and Society

Eco-innovative food products: theory and practice
 Understanding statistics in nutrition
 Technical aspects and optimization in culinary preparation
 Resources and culinary practice in the design and development of customized menus
 Nutritional showcooking
 Cultural and religious food and menu design aspects
 Sustainable Food
 Tupper and nutrition
 Educator of the school canteen
 Adapting nutritional dishes / menus catering to different pathologies
 How to organize courses for food handlers in the office of nutrition and dietetic.
 Prevention of occupational risks in the field of nutrition Search jobs nutrition at national and international level

WORKLOAD

PRESENCIAL ACTIVITIES

Activity	Hours
Tutorials	14,00
Theory	49,00
Seminar	14,00
Other activities	16,00
Computer classroom practice	8,00
Classroom practices	20,00
Total hours	121,00

NON PRESENCIAL ACTIVITIES

Activity	Hours
Attendance at other activities	0,00
Individual or group project	0,00
Independent study and work	0,00
Preparation of lessons	0,00
Preparation for assessment activities	0,00
Resolution of case studies	0,00
Total hours	0,00

TEACHING METHODOLOGY

- Lectures, participatory lecture



- Resolution of case studies and case reports
- Seminars
- Project Development
- Project Rating
- Tour companies and NGOs
- Debate and discussion
- Expert Conference
- Working Group

In addition, the contents of the module will be related to the Sustainable Development Goals (SDG). This is intended

EVALUATION

A written test will be carried out at the end of each semester on the contents taught in the module sessions to guarantee knowledge and understanding of these.

It will be necessary to obtain a 5 or more in the final grade to consider the subject passed.

This evaluation will represent **100%** of the final grade for the subject.

REFERENCES



- 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
- 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.
- 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.