FITXA IDENTIFICATIVA

DADES DE L'ASSIGNATURA

Codi: 44204
Nom: Alimentació i societat
Cicle: Màster Universitari Oficial
Crèdits ECTS: 15
Curs acadèmic: 2026-27

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Periode
2194 - Màster Universitari en Nutrició Personalitzada i Comunitària	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Segon quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
2194 - Màster Universitari en Nutrició Personalitzada i Comunitària	Alimentació i societat	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

SORIANO DEL CASTILLO JOSE MIGUEL

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 *antropometría 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.
més adequat curricular.

CONEIXEMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

2194 - Màster Universitari en Nutrició Personalitzada i Comunitària

Adquirir el coneixement que permeta actuar en respecte als drets fonamentals i als principis d'igualtat.

Capacitar al desenvolupament de tecnologia culinària adaptada a teràpies nutricionals individualitzades i comunitàries.

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.

Conéixer la normativa sobre informació alimentària, la seua publicitat i estratègies de venda.

Conéixer 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.

Conéixer 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.

Conéixer les estratègies més adequades en educació alimentària.

Desenvolupar habilitats per a la planificació de programes d'intervenció amb un enfocament participatiu de la comunitat.

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

Fomentar l'emprendimiento, desenvolupament de patents i de know-how en l'àmbit de la nutrició y/o alimentació.

Identificar, organitzar i elaborar projectes de cooperació al desenvolupament en l'àmbit de la nutrició i la salut.

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

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.

Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els emprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuals problemes i s'anticipin les seves solucions.

Posseir i comprendre coneixements que aporten una base o una oportunitat per a ser originals en el desenrotllament i/o aplicació d'idees, sovint en un context d'investigació.

Posseir les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'un mode que haurà de ser en gran manera autodirigit o autònom.

Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.

Saber 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.

Saber comunicar les seues conclusions (i els coneixements i raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'un mode clar i sense ambigüitats

Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.

Ser capaços d'integrar coneixements i enfrontar-se a 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.

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.

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.

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
Prevenció 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
*Antropometría 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-emprendedurisme 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 (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	14,00
Teoria	49,00
Seminari	14,00
Pràctiques a l'aula	20,00
Aula informàtica	8,00
Altres activitats	16,00
Total hores	**121,00**

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	0,00
Preparació de classes	0,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	**0,00**

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.
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 módul per garantitzar el coneixement i compresió de les dades.
Será necessari obtenir un 5 o més en la nota final per considerar superada la materia.
Esta avaluació representarà el **100%** de la qualificació final de l'assignatura.
assignatura.

BIBLIOGRAFIA

- 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.