



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Codi- Assignatura	540017 – Educació Nutricional		
Curs	1	Crèdits	3 ECTS
Bloc Temàtic	Producte, Alimentació i Nutrició	Tipus assignatura	Optativa
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.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

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 D'APRENTATGE

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.

SISTEMA D'AVUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Activitats 1 (individual)	30 %	40 %
Activitats 2 (grupals)	30%	---
Activitat Final (individual)	40%	60%

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'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).



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

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), Alimentación y Dieta Mediterránea, Publicaciones de la Junta de Andalucía

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