



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### Máster en Innovación en Gestión del Turismo

Código -Asignatura	540017 – Educación Nutricional		
Curso	1	Créditos	3 ECTS
Bloque Temático	Producto, Alimentación y Nutrición	Tipo de asignatura	Optativa
Horas presenciales	21 horas	Horas de trabajo autónomo	54 horas

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El espectacular desarrollo que han experimentado las manifestaciones relacionadas con la cocina y la gastronomía en las últimas décadas, no debe hacer perder de vista el hecho de que la alimentación es, sobre todo, una necesidad biológica; y por ello, un derecho fundamental del ser humano. La educación en materia de nutrición tiene como objeto formar a los individuos en las prácticas relacionadas con la alimentación, con orientación hacia las personas, su estilo de vida y el contexto social en que desarrollan dichas prácticas, para promover el mejor conocimiento y la toma de decisiones consciente y correcta en materia de alimentación.

Promover, potenciar e incluso comercializar el patrimonio gastronómico en el contexto de las actividades turísticas, no escapa a esta responsabilidad social. Por ello, la asignatura de Educación Nutricional pretende generar un ámbito de reflexión sobre los problemas asociados a la alimentación y la nutrición en la sociedad actual, y dotar al alumno de una formación teórica en nutrición, que contemple, no tanto el conocimiento técnico y la información sobre nutrientes y funciones metabólicas, sino, y muy especialmente, sobre la trascendencia de la nutrición en el bienestar y la salud de los individuos y la sociedad en su conjunto.

### COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6 - 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.

### COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG2- Trabajar en equipo.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

CE6- Analizar y evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, gastronómicos y del territorio para el diseño de productos, servicios y proyectos innovadores.

CE7-Planificar y desarrollar estrategias y acciones de venta y comunicación de proyectos turísticos.

CE10- Desarrollar nuevas ofertas de restauración.

CE11-Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los diferentes ámbitos del sector turístico.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Educación nutricional: principios de nutrición y alimentación saludable.
2. Normas Básicas de seguridad alimentaria.
3. Seguridad alimentaria en la venta de proximidad.
4. Información nutricional y medios de comunicación.
5. Dietas del mundo: definición y proyectos.

## METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

---

La metodología de aprendizaje de la asignatura está basada en exposiciones de conceptos e ideas, complementadas con ejemplos y casos prácticos de aplicación, además de discusiones en grupo y actividades.

El método de impartición incluye desde clases teóricas, a estudio de casos representativos y una salida de campo que ayudará al alumnado a asimilar mejor los contenidos.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido, el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continua durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

**Evaluación Continuada:** consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que



incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

**Evaluación Única:** consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Actividad 1 (individual)	30 %	40%
Actividad 2 (grupal)	30%	---
Actividad final (individual)	40%	60%

### Proceso de revisión y re-evaluación

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.

Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

### FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICAS

---

AA.VV. (2004). Alimentos: ¿qué hay detrás de la etiqueta? Viena Ediciones.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### Máster en Innovación en Gestión del Turismo

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).

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](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.

MEDINA, F. XAVIER (Ed.) (1996), *La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*, Institut Català de la Mediterrània, Icaria Editorial.

MERINO SANZ, M.J. (2009) *Inmigración y consumo. Estilos de vida de los inmigrantes en España*, Esic Editorial.

RODRÍGUEZ-SANTOS, F., ARANCETA BARTRINA, J., SERRA MAJEM, LL. (2008). *Psicología y nutrición*, Ed. Elsevier España, 2008

SALAS-SALVADÓ, J., GARCÍA-LORDA, P., SÁNCHEZ RIPOLLÉS, J.M. (Eds.) (2005), *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, Ed. Glosa.

SERRA MAJEM, LUÍS (2004), *Dieta mediterránea: beneficios y promoción*, Nexus Médica.

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN COMUNITARIA (2005). *Guía de la alimentación saludable*. Ed. Everest

VIDAL CAROU, M. CARMEN (2003). *¿Sabemos lo que comemos?*, RBA Eds.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## Máster en Innovación en Gestión del Turismo