



Año académico	2018-19
Asignatura	11681 - El flujo de personas y de alimentos a través de los contenidos: las...
Grupo	Grupo 1

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	11681 - El flujo de personas y de alimentos a través de los contenidos: las... / 1
Titulación	Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana
Créditos	6
Período de impartición	Anual
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Antoni Pons Biescas antonipons@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Josep Antoni Tur Marí pep.tur@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

Contextualización

La materia El flujo de personas y de alimentos a través de los continentes: Las globalizaciones alimentarias forma parte del primer módulo del Máster de Nutrición y Alimentación Humana, centrado en el origen de la alimentación: historia, hábitos y cultura. Sólo conociendo como se alimentaron nuestros ancestros sabremos interpretar como nos alimentamos hoy en día. Conocer el pasado es la mejor forma de desarrollar el presente y preparar el futuro.

Esta asignatura se desarrolla al amparo del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, por lo que no se permite ningún tipo de registro de la misma sin el permiso explícito del profesorado, ni el uso fraudulento de su contenido o materiales

Requisitos

No existen requisitos previos para cursar esta materia

Competencias

Específicas

- * Identificar los factores que influyen en la nutrición (B1).
- * Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención (B6).
- * Aplicar la metodología para la educación alimentaria (B7).



Año académico	2018-19
Asignatura	11681 - El flujo de personas y de alimentos a través de los contenidos: las...
Grupo	Grupo 1

Guía docente

Genéricas

- * Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información (A1). .
- * Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones (A2). .
- * Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana (A3). .
- * Capacidad de trabajo en equipo y de forma interdisciplinar (A5). .
- * Razonamiento crítico (A6). .
- * Aprendizaje autónomo (A7). .
- * Comunicación oral y escrita (A8). .
- * Conocimiento de lengua extranjera (A9). .
- * Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información (A10). .
- * Compromiso ético (A11). .

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

Se desarrollarán los contenidos temáticos que se indican:

Contenidos temáticos

Tema 1.. La alimentación en la Era Moderna

La alimentación en la época de la obertura de nuevas rutas hacia Oriente y Occidente. El flujo de personas, nuevos alimentos y nuevas formas de cocinarlos. La implantación de los nuevos alimentos y costumbres y los cambios originados en las sociedades de la época. Las nuevas globalizaciones alimentarias.

Tema 2.. La alimentación en la Era Contemporánea

La globalización alimentaria actual, la alimentación y el transporte de personas, alimentos y costumbres. Las franquicias, el fast-food y las comidas estándar. Los choques interculturales y su reflejo en la alimentación y la nutrición. El modelo de transición nutricional.

Metodología docente

El proyecto Campus Extens, enfocado a la enseñanza flexible y a distancia, favorece la autonomía y el trabajo personal del alumno. Así, mediante la plataforma de teleeducación Moodle el alumno podrá comunicarse en línea y a distancia con el profesor, obtener material docente de diverso tipo y propuestas de ejercicios y actividades para realizar de forma autónoma, que serán evaluadas individualmente, para así valorar la adquisición de las competencias propuestas. La asignatura consta de 6 créditos ECTS, es decir, 50 horas de dedicación del alumno, que se distribuirán de la siguiente manera:

- Lectura, comprensión y aprendizaje de los materiales on-line aportados por el profesorado.
- Búsqueda y asimilación de información complementaria.
- Elaboración de un trabajo monográfico propuesto por el profesorado.

Año académico	2018-19
Asignatura	11681 - El flujo de personas y de alimentos a través de los contenidos: las...
Grupo	Grupo 1

- Tutorías ECTS.

Volumen

Al inicio del curso estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Campus Extens.

Actividades de trabajo presencial (0,24 créditos, 6 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Tutorías ECTS	Tutorías electrónicas	Grupo mediano (M)	Se programarán sesiones on line para orientar a los alumnos sobre la realización de las actividades, resolver dudas y desarrollar debates relacionados con los contenidos de la materia.	5
Evaluación	Entrega de las tareas	Grupo pequeño (P)	Se evaluará sobre la entrega de la resolución de ejercicios y cuestiones relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa	1

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (5,76 créditos, 144 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Ejercicios y cuestiones	Adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados de los materiales aportados por el profesorado mediante la resolución de ejercicios y cuestiones relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa.	144

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Año académico	2018-19
Asignatura	11681 - El flujo de personas y de alimentos a través de los contenidos: las...
Grupo	Grupo 1

Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostradamente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

Entrega de las tareas

Modalidad	Evaluación
Técnica	Trabajos y proyectos (no recuperable)
Descripción	Se evaluará sobre la entrega de la resolución de ejercicios y cuestiones relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa
Criterios de evaluación	Los alumnos deberán entregar el cuestionario obligatorio de cada tema que proponen los profesores. Estos cuestionarios serán devaluados individualmente y, para superarlos, deberá obtenerse una nota mínima de 5.0 para cada uno de ellos.

Porcentaje de la calificación final: 100% con calificación mínima 5

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Se indica, a continuación, la bibliografía recomendada para el seguimiento de la materia. No obstante, los alumnos podrán consultar otras fuentes contrastadas y éstas deberán indicarse en las cuestiones y tareas realizadas. Oportunamente, a lo largo del curso, los profesores podrán sugerir nuevas fuentes.

Bibliografía básica

- Flandrin JL y Montanari M (eds.) Historia de la alimentación. Ed. Trema, Gijón, 2004.
- JM. Bengoa. Food transitions in the 20 th -21st century. Public Health Nutrition 4: 1425-1427, 2001.
- Jaffé W. Los alimentos que América dio al mundo. SLAN, Caracas, 2000.
- Grande Covian F. Historia de la patata. Nutr. Clin. 1998; VIII (5): 13-6.
- Flandrin JL, Montanari MJ. Histoire de l'Alimentation. Paris: Fayard, 1996.
- Chen JD, Xu H. Historical development of Chinese dietary patterns and nutrition from the ancient to the modern society. World Rev. Nutr. Diet. 1996; 79: 133-53.
- Popkin BM, Keyou G, Zhai F, Guo X, Ma H, Zohoori N. The nutrition transition in China: a cross-sectional analysis. Eur. J. Clin. Nutr. 1993; 47: 333-46.
- Drewnowski A, Popkin BM. The nutrition transition: new trends in the global diet. Nutr. Rev. 1997; 55(2):31-43.
- Mann C, James PHW. Ending Malnutrition by 2020: An Agenda for Change in the Millennium. Geneva: ACC/SCN, Nut WHO, 2000.
- Tagle MA. Cambios en los patrones de consumo alimentario en América Latina. In: SLAN, ed. Metas Nutricionales y Guías de Alimentación para América Latina. Caracas: Fundación Cavendes, 1988.
- Jaffé WG, Bengoa JM. Nutrición ayer y hoy. Arch. Latinoam. Nutr. 1988; 38(3): 429-44.