AVANCES EN RESTAURACIÓN COLECTIVA (2017-18)

DATOS GENERALES

Código 36210

Créditos ECTS 3

Departamentos y áreas

Departamento	Área	Dpt. Resp.	Dpt. Acta
ENF COM, MED PREV Y SAL PUB E HIS CIEN	ENFERMERIA	SÍ	SÍ

Estudios en que se imparte

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Contexto de la asignatura

La asignatura pretende abordar la restauración colectiva desde la perspectiva de los nuevos habitos alimentarios y el papel que puede jugar dicha alternativa en la consecución de una alimentación saludable y una nutrición óptima. Lógicamente, dicho abordaje se llevará a cabo en el marco de las nuevas tendencias en alimnentación y en lo retos que plantea actualmente la seguridad alimentaria.

OBJETIVOS

Objetivos específicos aportados por el profesorado (2017-18)

Se corresponden con los objetivos especificados en el apartado anterior.

CONTENIDOS

Contenidos teóricos y prácticos (2017-18)

Módulo 1. Concepto y tipos de restauración colectiva. Evolución histórica y tendencias actuales

Módulo 2. La gastronomía saludable como objetivo: el papel de la restauración colectiva

Módulo 3. Restauración colectiva y educación alimentaria: de los requerimientos y necesidades nutricionales a la cultura de la alimentación y la comensalidad

Módulo 4. La dieta mediterránea y su aplicación en la restauración colectiva

Módulo 5. Los nuevos modelos de restauración colectiva sostenible y la eco-eficacia de los sistemas alimentarios

EVALUACIÓN

Instrumentos y criterios de Evaluación 2017-18

La evaluación de la asignatura será el resultado de:
Evaluación de las actividades presenciales y trabajos prácticos realizados en clase: 40% de la nota final
Evaluación de la parte de actividad no presencial relacionada con las lecturas complementarias: 10% de la nota final (Realizar obligatoriamente la actividad no presencial relacionada con la lectura complementaria).
Evaluación de las clases teóricas y de la actividad no presencial destinada a abordar los contenidos de la asignatura: 50% de la nota final mediante la realización de un examen con cinco preguntas de respuesta corta (Tipo PRAC)
En cualquier caso, el alumno/a deberá obtener una calificación mínima de 4 sobre 10 en cada evaluación para poder ponderar la nota.

Tipo	Criterio	Descripción	Ponderación
EXAMEN FINAL	Examen con cinco preguntas de respuesta corta (Tipo PRAC). Actividad recuperable.	Evaluación de las clases teóricas y de la actividad no presencial destinada a abordar los contenidos de la asignatura	50
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Consistirá en la lectura y resumen/comentario del libro "Cómo sobrevivir al restaurante diario".(Carlas Angelats, M. Cómo sobrevivir al restaurante diario. Barcelona: Debolsillo; 2006). Actividad recuperable.	Evaluación de la parte de actividad no presencial relacionada con las lecturas complementarias	10
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Se deberá entregar un resumen de cada una de las conferencias invitadas. Actividad no recuperable. En caso de presentarse a la convocatoria extraordinaria, se le solicitará al alumno un trabajo que aborde las cuestiones tratadas en las conferencias.	Actividades realizadas en clase y trabajos prácticos	40