

Guía Docente de *Introducción a la investigación e innovación en gastronomía*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Introducción a la nutrición y dietética				
Materia	Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía				
Código	GGGG04				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	3 ^{er} curso	Periodo lectivo	1 ^{er} semestre
Itinerario	--				
Idioma	Inglés				
ECTS	3				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesora	ARBULU, María
Profesora	MONTES, Catherine

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

En la asignatura de nutrición y dietética, las competencias y habilidades permiten que el alumno aprenda a realizar un análisis crítico de la información de carácter divulgativo referente a temas de nutrición y dietética. Al mismo tiempo le permite aprender a manejar las tablas de composición de alimentos incorporando también conocimientos sobre las raciones necesarias para una nutrición balanceada. A lo largo del curso, el alumno tendrá actividades cotidianas relacionadas con la nutrición, tales como leer una etiqueta nutricional, interpretar la pirámide mediterránea y la más importante, construir y analizar un menú desde el punto de vista gastronómico y nutricional. Las clases serán participativas tanto en su aspecto teórico como en talleres. Se presentarán trabajos semanales tanto escritos como orales para analizar la evolución de aprendizaje a lo largo del curso.

3.2. Objetivos

- Entender los conceptos claves en nutrición y dietética.
- Adquirir una visión global de la importancia de la alimentación como componente importante de la salud e integrarlo en la gastronomía.
- Comprender las distintas etapas de que consta la planificación de dietas para personas en distintas situaciones fisiológicas.
- Explicar aspectos fundamentales acerca de la composición nutricional y las raciones de consumo recomendadas de los distintos grupos de alimentos.
- Analizar e interpretar las últimas ingestas consumidas vs las recomendadas, objetivos nutricionales, guías alimentarias y otras orientaciones dietéticas.
- Estudiar las principales características e indicaciones de las dietas terapéuticas más utilizadas a nivel hospitalario, especialmente en lo referente a los alimentos recomendados y/o desaconsejados.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

C.02: Identificar y valorar la aplicación de procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente con el fin de realizar una oferta gastronómica más completa y de calidad elevada.

C.06: Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.

C.08: Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.

C.10: Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.

C.12: Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.

C.13: Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 02: Iniciativa

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 08: Comunicación eficiente

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS /Evaluación propuesta
		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.		Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.	
Resultado de aprendizaje												
RA5.01	Entender los conceptos claves en nutrición y dietética. Adquiriendo una visión global de la importancia de la alimentación como componente importante de la salud e integrarlo en la gastronomía.	5	10	15	30	20	20	100%	0,45	0,05	0,40	0,9
RA5.02	Explicar aspectos fundamentales acerca de la composición nutricional y las raciones de consumo recomendadas de los distintos grupos de alimentos. Analizar e interpretar las ingestas consumidas vs las recomendadas, objetivos nutricionales, guías alimentarias y otras orientaciones dietéticas en distintas etapas de la vida.	10	10	10	30	20	20	100%	0,15	0,15	0,15	0,45
RA5.03	Estudiar las principales características e indicaciones de las dietas terapéuticas más utilizadas a nivel hospitalario y de colectividades, especialmente en lo referente a los alimentos recomendados y/o desaconsejados.	5	20	40	5	30		100%	0,23	0,1	0,12	0,45
RA5.04	Diseñar y analizar menús individuales y colectivos.	20	5	30	20	20	5	100%	0,60	0,50	0,10	1,2

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Principios básicos de Nutrición.
- Bromatología básica.
- Bases fisiológicas y fisiopatológicas de la nutrición.
- Dietética general.
- Tecnologías culinarias aplicadas a la dietética y dietoterapia.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

Bibliografía básica

MAHAN, L. Kathleen, ESCOTT-STUMP, Sylvia, RAYMOND, Janice L., KRAUSE, Marie V. (Eds.) *Krause's dietoterapia*. 12th edition: Elsevier/Saunders, 2012. 9788490220146.

THOMPSON, Janice, MANORE, Melinda, SHEESHKA, Judy. *Nutrition: A Functional Approach, Third Canadian Edition Plus Mastering Nutrition with Pearson*. 3rd edition: Pearson, 2009. 9780321888648.

USDA Food Composition Database. The National Agricultural Library. *United States Department of Agriculture*. Last modified May 2016. <https://ndb.nal.usda.gov>. (15/06/2016).

Eatracker. *Dietitians of Canada*. Last modified May 2016 <http://www.eatracker.ca/>. (15/06/2016)