

FICHA DE MÓDULO 5				
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:	GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN			
MÓDULO 5 / MATERIA 1				
Denominación MATERIA 1:	Cultura alimentaria y gastronomía			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS MATERIA:	8	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			8	
Asignaturas de la MATERIA 1				
Denominación ASIGNATURA 1:	E51 Alimentación y cultura			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			4	
Denominación ASIGNATURA 2:	E52 Gastronomía y Alimentación Mediterránea			
CARÁCTER:	Optativa	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			4	
Información de la MATERIA 1				
COMPETENCIAS QUE SE ADQUIEREN: (indicar código)				
Comp. Básicas	Comp. Generales	Comp. Específicas	Comp. Transversales	
CB6, CB7, CB8, CB9, CB10	CG1, CG2, CG3, CG4, CG5	CE56.E51, CE57.E52	CT1, CT2, CT3	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:				
Promover en el alumno la inquietud por la cultura alimentaria, tanto en su propia formación, como en la difusión de conocimientos alimentarios en diferentes estamentos sociales que mejore la cultura alimentaria de nuestra sociedad en general.				
Conocer la Alimentación Mediterránea como un elemento vertebrador de la alimentación en España, tanto desde el punto de vista cultural, nutricional, económico y social.				
CONTENIDOS:				
Concepto de cultura alimentaria, factores que la condicionan y modulan. Evolución de la cultura alimentaria y perspectivas de futuro.				
Gastronomía Andaluza y Alimentación Mediterránea.				
Desarrollo histórico de la alimentación del hombre.				
Influencias y condicionamientos sobre la alimentación humana.				
Otros factores culturales que afectan a la alimentación del hombre.				
OBSERVACIONES / REQUISITOS PREVIOS:				
Todos los contenidos teóricos-prácticos están a disposición de los alumnos en el curso específico dispuesto en la plataforma virtual.				
Se desarrollarán seminarios específicos así como prácticas de presentación de alimentos.				
ACTIVIDADES FORMATIVAS	Id de la Actividad Formativa	Nº de horas	Presencialidad (%)	
	Clases teóricas	36	100	
	Clases prácticas	8	100	
	Seminarios	12	100	
	Trabajo no	72	0	

	presencial		
	Trabajo autónomo del estudiante	58	0
	Tutoría individual y/o en grupo	8	100
	Actividades de evaluación y Autoevaluación	6	100
METODOLOGÍAS DOCENTES:			
Actividades presenciales			
Actividades no presenciales			
SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE ADQUISIÓN DE COMPETENCIAS:			
Denominación del Sistema de Evaluación	Ponderación Mínima	Ponderación Máxima	
Evaluación continua	10	10	
Calificación trabajo personal	30	40	
Examen final	50	60	

FICHA DE MÓDULO 5				
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:	GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN			
MÓDULO 5 / MATERIA 2				
Denominación MATERIA 2:	Nutrición humana			
CARÁCTER:	Optativo	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS MATERIA:	8	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			4	4
Asignaturas de la MATERIA 2				
Denominación ASIGNATURA 1:	E53 Nutrición Básica			
CARÁCTER:	optativo	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
			4	
Denominación ASIGNATURA 2:	E54 Gestión Nutricional de los Alimentos			
CARÁCTER:	Optativo	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
				4
Información de la MATERIA 2				
COMPETENCIAS QUE SE ADQUIEREN: (indicar código)				
Comp. Básicas	Comp. Generales	Comp. Específicas	Comp. Transversales	
CB6, CB7, CB8, CB9, CB10	CG1, CG2, CG3, CG4, CG5	CE58.E53, CE59.E54	CT1, CT2, CT3	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:				
Introducirse en el mundo de la alimentación humana, desde un punto de vista nutricional. Conocer las principales influencias sobre la alimentación humana así como estudiar pormenorizado de cada uno de los componentes alimentarios con interés nutricional. Saber aplicar los conocimientos sobre los nutrientes en el mundo de la empresa alimentaria. Manejar información nutricional para la evaluación, formulación y estrategias de venta de alimentos.				
CONTENIDOS:				
Fisiología de la nutrición humana; glúcidos; fibra dietética, proteínas, lípidos, agua, elementos inorgánicos, vitaminas y energía. De cada uno de estos nutrientes se estudia: concepto, terminología, bioquímica y clasificación. Utilidad fisiológica. Características nutricionales. Digestión y metabolismo. Requerimientos. Patologías más frecuentes relacionadas.				
Clasificación y características nutricionales de los alimentos. Procesado de alimentos. Tablas y bases de datos de composición de alimentos. Recomendaciones nutricionales. Evaluación del contenido nutricional de alimentos, individuos y colectividades.				
OBSERVACIONES / REQUISITOS PREVIOS:				
Todos los contenidos teóricos-prácticos están a disposición de los alumnos en el curso específico dispuesto en la plataforma virtual.				
ACTIVIDADES FORMATIVAS	Id de la Actividad Formativa	Nº de horas	Presencialidad (%)	

	Clases teóricas	56	100
	Trabajo no presencial	60	0
	Trabajo autónomo del estudiante	70	0
	Tutoría individual y/o en grupo	8	100
	Actividades de evaluación y Autoevaluación	6	100
METODOLOGÍAS DOCENTES:			
Actividades presenciales			
Actividades no presenciales			
SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE ADQUISIÓN DE COMPETENCIAS:			
Denominación del Sistema de Evaluación		Ponderación Mínima	Ponderación Máxima
Evaluación continua		10	10
Calificación trabajo personal		30	40
Examen final		50	60

FICHA DE MÓDULO 5				
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:		GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN		
MÓDULO 5 / MATERIA 3				
Denominación MATERIA 3:		Valoración sensorial de los alimentos		
CARÁCTER:	optativo	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS MATERIA:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
				4
Asignaturas de la MATERIA 3				
Denominación ASIGNATURA 1:		E55 Valoración sensorial de los alimentos		
CARÁCTER:	optativo	LENGUA/S EN LA/S QUE SE IMPARTE:	Español	
ECTS:	4	DESPLIEGUE TEMPORAL: Nº ECTS por semestre	1º	2º
				4
Información de la MATERIA 3				
COMPETENCIAS QUE SE ADQUIEREN: (indicar código)				
Comp. Básicas	Comp. Generales	Comp. Específicas	Comp. Transversales	
CB6, CB7, CB8, CB9, CB10	CG1, CG2, CG3, CG4, CG5	CE60.E55	CT1, CT2, CT3	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:				
Enseñar a los alumnos a analizar los alimentos por medio de los sentidos, a través de clases teóricas y prácticas y catas dirigidas. Estos conocimientos facilitarán a los futuros profesionales de la alimentación la divulgación y promoción de los productos tradicionales de Andalucía.				
CONTENIDOS:				
Normas de cata. Apreciación de los alimentos. Técnicas. Talleres de cata de diferentes alimentos.				
OBSERVACIONES / REQUISITOS PREVIOS:				
Todos los contenidos teóricos-prácticos están a disposición de los alumnos en el curso específico dispuesto en la plataforma virtual.				
Dadas las características del curso se desarrollarán sesiones prácticas de cata.				
ACTIVIDADES FORMATIVAS	Id de la Actividad Formativa	Nº de horas	Presencialidad (%)	
	Clases prácticas	28	100	
	Trabajo autónomo del estudiante	65	0	
	Tutoría individual y/o en grupo	4	100	
	Actividades de evaluación y Autoevaluación	3	100	
METODOLOGÍAS DOCENTES:				
Actividades presenciales				
Actividades no presenciales				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE ADQUISIÓN DE COMPETENCIAS:				
Denominación del Sistema de Evaluación		Ponderación Mínima	Ponderación	

		Máxima
Evaluación continua	10	10
Calificación trabajo personal	30	40
Examen final	50	60