Universitat de Vic

GUIA DE L'ESTUDIANT **2014-2015**

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

ÍNDEX

PRESENTACIÓ 1
FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR 2
Estructura 2
Departaments 2
Òrgans de govern 2
CALENDARI ACADÈMIC 4
ORGANITZACIÓ DELS ENSENYAMENTS 6
Objectius generals 6
Metodologia 6
Procés d'avaluació 7
PLA D'ESTUDIS 9
Ordenació temporal de l'ensenyament 9
ASSIGNATURES DE PRIMER CURS 12
Anatomia Humana 12
Bioquímica 15
Fisiologia I 19
Fonaments Bàsics de Química dels Aliments 23
Societat, Alimentació i Cultura 26
Bioestadística i Sistemes d'Informació en Salut 29
Comunicació i Educació per a la Salut 32
Fisiologia II 35
Nutrició Humana 39
Psicologia Evolutiva i de la Salut 43
ASSIGNATURES DE SEGON CURS 46
Anglès per a les Ciències de la Salut 46
Bromatologia 49
Farmacologia 52
Fonaments de Dietètica 56
Nutrició i Cicle Vital 59
Processos d'Atenció Dietètica 62
Bioètica 65
Dietètica i Cicle Vital 68
Microbiologia Alimentària 70
Patologia General I 73
Salut Pública 76
ASSIGNATURES DE TERCER CURS 80
Dietètica Aplicada a Col·lectivitats 80
Elaboració de Projectes I 83
Envelliment, Societat i Salut 88
Introducció a la Dietoteràpia 91
Nutrició Enteral i Parental 93
Patologia General II 96
Pràcticum I 99
Restauració Col·lectiva. Disseny i Organització 101
Dietoteràpia Aplicada I 104
Economia i Màrqueting 106
Elaboració de Projectes II 108
Gestió de la Qualitat 112
Legislació Alimentària 115
Nutrició Comunitària 117
Psicosociologia de les Conductes Alimentàries 120
Toxicologia i Higiene Alimentària 122
ASSIGNATURES DE QUART CURS 125
Dietoteràpia Aplicada II 125

Estratègies d'Educació Alimentària i Nutricional 127
Pràcticum II 130
Tecnologia Culinària 132
Treball de Fi de Grau I 135
Pràcticum III 138
Treball de Fi de Grau II 141
OPTATIVES 144
Alimentació en Grups amb Necessitats Especials 144
Alimentació i Activitat Física 147
Alimentació i Mitjans de Comunicació Social 150
Atenció Innovadora en les Situacions de Cronicitat 152
Dietoteràpia Infantil en Situacions de Cronicitat 155
Inclusive Communities and Accessibility 157
Restauració, Creativitat i Gastronomia 160

PRESENTACIÓ

La Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar es fonamenta en sis eixos bàsics de formació:

- Reconèixer la persona, sana o malalta, com un tot únic i dinàmic en constant interacció amb els altres i amb l'entorn.
- Incorporar un mètode científic de treball que guiï les intervencions i permeti avaluar-ne els resultats.
- Apreciar la comunicació i la relació assistencial com una eina indispensable de l'actuació professional, des d'una vessant educativa, d'ajuda i d'acompanyament.
- Promoure cures adequades per a recuperar o millorar la salut i la qualitat de vida de les persones.
- Adoptar una actitud ètica fonamentada en el respecte a la individualitat, la dignitat i l'autonomia de l'altre.
- Adoptar una actitud de compromís amb l'actualització constant dels propis coneixements d'acord amb els avenços científics i les necessitats emergents de la població.

El professorat promou aquests eixos formatius a través de la interacció a l'aula, les tutories individuals o grupals, la reflexió, l'anàlisi i la presa de decisions per tal que els estudiants assoleixin els coneixements, les habilitats i les actituds necessaris per a desenvolupar les seves competències professionals.

Margarida Pla
Degana

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

Estructura

La Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar de la Universitat de Vic és una estructura d'ordenació, organització, gestió i coordinació d'ensenyaments conduents a l'obtenció de títols oficials de l'àmbit de Ciències de la Salut i Ciències Socials i Jurídiques.

Actualment s'imparteixem les següents titulacions homologades:

- Grau en Infermeria
- Grau en Fisioteràpia
- Grua en Teràpia Ocupacional
- Grau en Nutrició Humana i Dietètica
- Grau en Treball Social

- Màster en Envelliment Actiu: Bases per a una Atenció Integrada.
- Doctorat en Salut, Benestar i Qualitat de Vida

Les unitats bàsiques de docència i recerca són les Departaments, que agrupen el professorat en funció d'àrees de coneixement, d'estudi i recerca afins o compartides.
Al capdavant de cada departament hi ha un professor o professora que exerceix les funcions de director/a de departament.
Els òrgans de govern unipersonals de la FCSB són: degana, cap d'estudis, coordinadors/es de titulació, directors/es de departament i responsables d'àrees funcionals.
Els òrgans col·legiats de govern de gestió, coordinació i participació de la FCSB són: Consell de Direcció i Claustre de Centre.

Departaments

La unitat bàsica de docència i de recerca de la Facultat és el Departament, que agrupa el professorat en funció d'àrees de coneixement, estudi i recerca afins o compartides.
Al capdavant del departament hi ha un professor o professora que exerceix les funcions de director de Departament.

El departament de la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar és:

- Salut i Acció Social.
  - Directora: Ester Busquets
  - Adjunta a la direcció: Àngel Torres

Òrgans de govern

El Consell de Direcció és l'òrgan col·legiat de govern de la Facultat. Està constituït pels membres següents:

- Degana de la Facultat, que el presideix: Margarida Pla
- Cap d'Estudis: Ester Goutan
- Directora del Departament de Salut i Acció Social: Ester Busquets
- Directora adjunta del Departament de Salut i Acció Social: Àngel Torres
- Coordinadora de la titulació d'Infermeria: Montserrat Vall
- Coordinador de la titulació de Fisioteràpia: Carles Parés
- Coordinadora de la titulació de Teràpia Ocupacional: Laura Vidaña
- Coordinadora de la titulació de Nutrició Humana i Dietètica: Miriam Torres

- Coordinador de la titulació de Treball Social: Sílvia Madrid Alejos
- Delegada per a la Recerca: Cristina Vaqué
- Coordinador de Formació Continuada: Jordi Naudó
- Coordinadors de Pràctiques: Olga Isern i Xavier Valeri
- Coordinadora de Relacions Internacionals i Mobilitat: Montse Romero

CALENDARI ACADÈMIC

Primer semestre
Docència:
1r curs: del 23 de setembre de 2013 (acollida) al 17 de gener de 2014. Es publicarà al campus virtual l'hora i el lloc de l'acollida.
2n, 3r i 4t curs: del 23 de setembre de 2013 al 17 de gener de 2014
Setmanes d'avaluació:

1r, 2n 3r i 4t curs: del 20 de gener al 7 de febrer de 2014
Pràctiques:

3r curs:
Practicum I: En aquesta assignatura es realitzen pràctiques externes.
Grup M1: del 25 de novembre al 20 de desembre de 2013, inclosos.
4t curs:
Practicum II**:** En aquesta assignatura es realitzen pràctiques externes.
Grup M1: del 25 de novembre de 2013 al 20 de dessembre de 2013, inclosos.

Segon semestre
Docència:
1r, 2n, 3r i 4t curs: del 10 de febrer al 30 de maig de 2014
Setmanes d'avaluació:
1r, 2n, 3r i 4t curs: del 2 al 13 de juny de 2014

Calendari del centre:

Docència:

- Les 36 setmanes del curs acadèmic es distribuiran entre el 2 de setembre de 2013 i el 27 de juny de 2014
- Les 30 setmanes de docència es distribuiran entre el 2 de setembre de 2013 i el 7 de juny de 2014
- Els ensenyaments de Màster i de Formació Continuada podran allargar aquests períodes

Vacances de Nadal:

- Del 21 de desembre de 2013 al 6 de gener de 2014, inclosos

Vacances de Setmana Santa:

- Del 14 al 21 d'abril de 2014, inclosos

Dies festius:

- Dissabte 12 d'octubre de 2013 - El Pilar
- Divendres 1 de novembre de 2013 - Tots Sants
- Dissabte 2 de novembre de 2013 ? No lectiu
- Divendres 6 de desembre de 2013 ? La Constitució
- Dissabte 7 de desembre de 2013 - No lectiu
- Diumenge 8 de desembre de 2013 - La Puríssima
- Dijous 1 de maig de 2014 - Feste del Treball
- Divendres 2 de maig de 2014 ? Festa UVic
- Dissabte 3 de maig de 2014 - no lectiu
- Dilluns 9 de juny de 2014 - Segona Pasqua (festa local pendent d'aprovació)
- Dilluns 23 de juny de 2014 ? Pont
- Dimarts 24 de juny de 2014 - Sant Joan
- Dissabte 5 de juliol de 2014 - Festa Major (festa local)
- Dijous 11 de setembre de 2014- Diada Nacional

Observació: Aquest calendari està supeditat a la publicació de les festes locals, autonòmiques i estatals

ORGANITZACIÓ DELS ENSENYAMENTS

Objectius generals

L'objectiu del grau en Nutrició Humana i Dietètica és formar dietistes-nutricionistes reconeguts com a professionals de la salut capacitats pel desenvolupament d'activitats orientades a l'alimentació de la persona o grup de persones, adequades a les necessitats fisiològiques i, si s'escau, patològiques, d'acord amb els principis de protecció, promoció de la salut i prevenció de les malalties.

Durant la seva formació l'alumne adquireix competències pel seu desenvolupament i la innovació professional com a dietista-nutricionista a través de l'ús de les tecnologies de la informació i la comunicació en salut (TIC salut), la participació activa en la recerca i el treball interdisciplinari.

Metodologia

Els crèdits ECTS
El crèdit ECTS (o crèdit europeu) és la unitat de mesura del treball de l'estudiant en una assignatura. Cada crèdit europeu equival a 25 hores que inclouen totes les activitats que realitza l'estudiant dins d'una determinada assignatura: assistència a classes, consulta a la biblioteca, pràctiques, treball de recerca, realització d'activitats, estudi i preparació d'exàmens, etc. Si una assignatura té 6 crèdits vol dir que es preveu que el treball de l'estudiant haurà de ser equivalent a 150 hores de dedicació a l'assignatura (6 × 25).

Les competències
Quan parlem de competències ens referim a un conjunt de coneixements, capacitats, habilitats i actituds aplicades al desenvolupament d'una professió. Així doncs, la introducció de competències en el currículum universitari ha de possibilitar que l'estudiant adquireixi un conjunt d'atributs personals, habilitats socials, de treball en equip, de motivació, de relacions personals, de coneixements, etc. que li permetin desenvolupar funcions socials i professionals en el propi context social i laboral.

Algunes d'aquestes competències són comunes a totes les professions d'un determinat nivell de qualificació. Per exemple, tenir la capacitat de resoldre problemes de forma creativa, o treballar en equip, són **competències generals o transversals** de pràcticament totes les professions. És de suposar que un estudiant universitari les adquirirà, incrementarà i consolidarà al llarg dels seus estudis, primer, i, després, en la seva vida professional.

Altres competències, en canvi són **específiques** de cada professió. Un fisioterapeuta, posem per cas, ha de dominar unes competències professionals molt diferents de les que ha de dominar un treballador social.

L'organització del treball acadèmic
Les competències professionals plantegen l'ensenyament universitari més enllà de la consolidació dels continguts bàsics de referència per a la professió. Per tant, demana unes formes de treball complementàries a la transmissió de continguts i és per això que parlem de tres tipus de treball a l'aula o en els espais de la Universitat de Vic, que en el seu conjunt constitueixen les hores de contacte dels estudiants amb el professorat:

- Les **sessions de classe** s'entenen com a hores de classe que imparteix el professorat a tot el grup. Aquestes sessions inclouen les explicacions del professorat, les hores de realització d'exàmens, les conferències, les projeccions, etc. Es tracta de sessions centrades en algun o alguns continguts del programa.

- Les **sessions de treball dirigit** s'entenen com a hores d'activitat dels estudiants amb la presència del professorat (treball a l'aula d'ordinadors, correcció d'exercicis, activitats en grup a l'aula, col·loquis o debats, pràctiques de laboratori, seminaris en petit grup, etc. Aquestes sessions podran estar dirigides a tot el grup, a un subgrup o a un equip de treball.

- Les **sessions de tutoria** són aquelles hores en què el professorat atén de forma individual o en petit grup els estudiants per conèixer el progrés que van realitzant en el treball personal de l'assignatura, orientar o dirigir els treballs individuals o grupals o per comentar els resultats de l'avaluació de les diferents activitats. La iniciativa de l'atenció tutorial pot partir del professorat o dels mateixos estudiants per plantejar dubtes sobre els treballs de l'assignatura, demanar orientacions sobre bibliografia o fonts de consulta, conèixer l'opinió del professorat sobre el propi rendiment acadèmic o aclarir dubtes sobre els continguts de l'assignatura. La tutoria és un element fonamental del procés d'aprenentatge de l'estudiant.

Dins el pla de treball d'una assignatura també s'hi preveuran les sessions dedicades al **treball personal dels estudiants** que són les hores destinades a l'estudi, a la realització d'exercicis, a la recerca d'informació, a la consulta a la biblioteca, a la lectura, a la redacció i realització de treballs individuals o en grup, a la preparació d'exàmens, etc.

El Pla de treball

Aquesta nova forma de treballar demana la creació d'eines de planificació per a l'alumnat per tal que pugui organitzar i preveure la feina que ha de realitzar a les diferents assignatures. És per això que el Pla de treball esdevé un recurs important que possibilita la planificació del treball que ha de fer l'estudiant en un període de temps limitat.

El Pla de treball és el document que ha de reflectir la concreció dels objectius, continguts, metodologia i avaluació de l'assignatura dins l'espai temporal del semestre o del curs. Es tracta d'un document que planifica temporalment les activitats concretes de l'assignatura de forma coherent amb els elements indicats anteriorment.

El Pla de treball és l'instrument que serveix de guia per planificar els continguts i les activitats de les sessions de classe, les sessions de treball dirigit i les sessions de tutoria i consulta. En el Pla de treball s'hi concretaran i planificaran els treballs individuals i de grup i les activitats de treball personal de consulta, recerca i estudi que caldrà realitzar en el marc de l'assignatura.

El Pla de treball s'ha de centrar bàsicament en el treball de l'estudiant i ha d'orientar-lo perquè planifiqui la seva activitat d'estudi encaminada a l'assoliment dels objectius de l'assignatura i a l'adquisició de les competències establertes.

L'organització del pla de treball pot obeir a criteris de distribució temporal (quinzenal, mensual, semestral, etc.) o bé pot organitzar-se seguint els blocs temàtics del programa de l'assignatura (o sigui, establint un pla de treball per a cada tema o bloc de temes del programa).

Procés d'avaluació

Segons la normativa de la Universitat de Vic, ?els ensenyaments oficials de grau s'avaluaran de manera continuada i hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Per obtenir els crèdits d'una matèria o assignatura s'hauran d'haver superat les proves d'avaluació establertes en la programació corresponent?.

L'avaluació de les competències que l'estudiant ha d'assolir en cada assignatura requereix que el procés d'avaluació no es redueixi a un únic examen final. Per tant, s'utilitzaran diferents instruments per poder garantir una avaluació continuada i més global que tingui en compte el treball que s'ha realitzat per assolir els diferents tipus de competències. És per aquesta raó que parlem de dos tipus d'avaluació amb el mateix nivell d'importància:

- **Avaluació de procés:** Seguiment del treball individualitzat per avaluar el procés d'aprenentatge realitzat durant el curs. Aquest seguiment es pot fer amb les tutories individuals o grupals, el lliurament de treballs de cada tema i la seva posterior correcció, amb el procés d'organització i assoliment que segueixen els membres d'un equip de forma individual i col·lectiva per realitzar els treballs de grup, etc. L'avaluació del procés es farà a partir d'activitats que es realitzaran de forma dirigida o s'orientaran a la classe i tindran relació amb la part del programa que s'estigui treballant. Alguns exemples serien: comentari d'articles, textos i altres documents escrits o audiovisuals (pel·lícules, documentals, etc.);

participació en debats col·lectius, visites, assistència a conferències, etc. Aquestes activitats s'avaluaran de forma continuada al llarg del semestre.

- **Avaluació de resultats:** Correcció dels resultats de l'aprenentatge de l'estudiant. Aquests resultats poden ser de diferents tipus: treballs en grup de forma oral i escrita, exercicis de classe realitzats individualment o en petit grup, reflexions i anàlisis individuals en les quals s'estableixen relacions de diferents fonts d'informació més enllà dels continguts explicats pel professorat a les sessions de classe, redacció de treballs individuals, exposicions orals, realització d'exàmens parcials o finals, etc.

Les darreres setmanes del semestre estaran dedicades a la realització de proves i activitats d'avaluació.

La convocatòria oficial contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.
En cap cas es podrà fer us d'aquest segon període d'avaluació complementari/ recuperació en la convocatòria extraordinària, ni en les assignatures de Treball de Fi de Grau, ni en les Pràctiques Externes.
Els estudiants que puguin optar al segon període de recuperació seran qualificats amb un ?pendent d'avaluació? en espera dels resultats del segon període d'avaluació complementària. Els alumnes ?suspens? o ?no presentat? no tindran accés al segon període d'avaluació complementària.

Els estudiants que no superin l'avaluació hauran de matricular i repetir l'assignatura el proper curs.

PLA D'ESTUDIS

Tipus de matèria	Crèdits
Formació Bàsica	60
Obligatòria	129
Optativa	18
Treball de Fi de Màster	8
Pràctiques Externes	25
Total	240

Ordenació temporal de l'ensenyament

PRIMER CURS

Primer	Crèdits	Tipus
Anatomia Humana	6,0	Formació Bàsica
Bioquímica	6,0	Formació Bàsica
Fisiologia I	6,0	Formació Bàsica
Fonaments Bàsics de Química dels Aliments	6,0	Obligatòria
Societat, Alimentació i Cultura	6,0	Formació Bàsica

Segon	Crèdits	Tipus
Bioestadística i Sistemes d'Informació en Salut	6,0	Formació Bàsica
Comunicació i Educació per a la Salut	6,0	Formació Bàsica
Fisiologia II	6,0	Formació Bàsica
Nutrició Humana	6,0	Obligatòria
Psicologia Evolutiva i de la Salut	6,0	Formació Bàsica

SEGON CURS

Primer	**Crèdits**	**Tipus**
Anglès per a les Ciències de la Salut	6,0	Formació Bàsica
Bromatologia	6,0	Obligatòria
Farmacologia	3,0	Obligatòria
Fonaments de Dietètica	6,0	Obligatòria
Nutrició i Cicle Vital	3,0	Obligatòria
Processos d'Atenció Dietètica	6,0	Obligatòria

Segon	**Crèdits**	**Tipus**
Bioètica	6,0	Formació Bàsica
Dietètica i Cicle Vital	6,0	Obligatòria
Microbiologia Alimentària	6,0	Obligatòria
Patologia General I	6,0	Obligatòria
Salut Pública	6,0	Obligatòria

TERCER CURS

Primer	**Crèdits**	**Tipus**
Dietètica Aplicada a Col·lectivitats	3,0	Obligatòria
Elaboració de Projectes I	3,0	Obligatòria
Envelliment, Societat i Salut	3,0	Obligatòria
Introducció a la Dietoteràpia	3,0	Obligatòria
Nutrició Enteral i Parental	3,0	Obligatòria
Patologia General II	3,0	Obligatòria
Pràcticum I	6,0	Pràctiques Externes
Restauració Col·lectiva. Disseny i Organització	3,0	Obligatòria

Segon	Crèdits	Tipus
Dietoteràpia Aplicada I	6,0	Obligatòria
Economia i Màrqueting	3,0	Obligatòria
Elaboració de Projectes II	3,0	Obligatòria
Gestió de la Qualitat	6,0	Obligatòria
Legislació Alimentària	3,0	Obligatòria
Nutrició Comunitària	3,0	Obligatòria
Psicosociologia de les Conductes Alimentàries	3,0	Obligatòria
Toxicologia i Higiene Alimentària	6,0	Obligatòria

QUART CURS

Primer	Crèdits	Tipus
Dietoteràpia Aplicada II	6,0	Obligatòria
Estratègies d'Educació Alimentària i Nutricional	3,0	Obligatòria
Optatives	0,0	Optativa
Pràcticum II	6,0	Pràctiques Externes
Tecnologia Culinària	6,0	Obligatòria
Treball de Fi de Grau I	3,0	Treball de Fi de Màster

Segon	Crèdits	Tipus
Optatives	18,0	Optativa
Pràcticum III	13,0	Pràctiques Externes
Treball de Fi de Grau II	5,0	Treball de Fi de Màster

OPTATIVITAT

ASSIGNATURES DE PRIMER CURS

Anatomia Humana

Formació Bàsica

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Elisabet Dachs Cabanas

OBJECTIUS:

És una assignatura del mòdul de Formació Bàsica corresponent a la branca de coneixement de Ciències de la Salut. En aquesta assignatura es pretén que l'estudiant adquireixi els coneixements bàsics de l'estructura del cos humà, donant una base completa i extensa d'anatomia, així com una introducció a la fisiologia.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Identificar les estructures anatòmiques que componen els diferents aparells i sistemes del cos humà.
2. Descriure els nivells d'organització del cos humà.
3. Utilitzar correctament la terminologia de les estructures microscòpiques i macroscòpiques que componen el cos humà.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Coneixement bàsic general.

Específiques

- Conèixer l'estructura i funció del cos humà des del nivell molecular a l'organisme complet, en les diferents etapes de la vida.

CONTINGUTS:

1. Histologia
    1. Característiques generals de la cèl·lula. Membrana. Citoplasma. Nucli.
    2. Teixits. Tipus i funcions. Característiques anatòmiques.
2. Embriologia
    1. Concepte i definició d'embriologia.

2. Fecundació i fases a posteriori.
3. Òrgans, aparells i sistemes embriològics.
4. Sistemes embriològics: Circulatori, excretor, osteomuscular i nerviós.
5. Somites.
6. Alteracions en el desenvolupament embrionari. Etiologia.

3. Aparell locomotor
    1. Concepte. Anatomia macroscòpica del teixit ossi
    2. L'esquelet humà.
    3. Articulacions.
    4. Músculs.
    5. Extremitat superior.
    6. Extremitat inferior.
    7. Tronc.
    8. Cap.
4. Aparell respiratori
    1. Generalitats anatòmiques.
    2. Mecànica respiratòria.
    3. Intercanvi de gasos.
    4. Transport de gasos per la sang.
    5. Regulació de la respiració.
5. Aparell cardiocirculatori
    1. Generalitats anatòmiques.
    2. La bomba. Aspectes mecànics i elèctrics.
    3. Regulació de la circulació. Pressió i pols.
    4. La sang.
6. Aparell digestiu
    1. Generalitats anatòmiques.
    2. Coordinació fisiològica de les activitats de l'aparell digestiu.
    3. Masticació. Deglució. Motilitat de la boca i esòfag.
    4. Digestió salival. Funcions de la saliva i regulació secretora.
    5. Característiques funcionals de la digestió gàstrica.
    6. Característiques funcionals de la digestió intestinal.
    7. Estructura funcional del fetge i vesícula biliar.
    8. El pàncreas en la digestió.
    9. Trànsit i absorció intestinal. Defecació.
7. El ronyó i les vies urinàries
    1. Generalitats anatòmiques.
    2. Funcions del ronyó.
    3. Mecanismes de filtració, reabsorció i secreció en la formació de l'orina.
    4. Activitat osmòtica del ronyó.
    5. Funcions del ronyó en la regulació de l'equilibri àcid-base.
    6. La micció.
8. Aparell genital
    1. Generalitats anatòmiques de l'aparell genital masculí.
    2. Funcions de l'aparell genital masculí.
    3. Generalitats anatòmiques de l'aparell genital femení.
    4. Funcions de l'aparell genital femení.
    5. Glàndules mamàries.
9. Sistema nerviós

AVALUACIÓ:

L'assignatura es pot superar a través d'una avaluació continuada sumatòria.

Aquesta consistirà en la realització obligatòria de les següents activitats:

- Prova escrita. Es realitzaran 2 proves escrites, amb un valor del 40% cadascuna. La primera es realitzarà dins de les 15 setmanes del període ordinari d'avaluació. La segona coincidià amb la convocatòria oficial del període ordinari d'avaluació. En cas de no superar alguna d'aquestes dues proves escrites, es podrà recuperar en el període d'avaluació complementària, sempre i quan el 50% de l'assignatura estigui aprovada.
- Activitats dirigides que caldrà lliurar en els terminis establerts en el pla de treball, no recuperables:
  - Activitat 1, amb un valor del 5% del total de la nota.
  - Activitat 2, amb un valor del 5% del total de la nota.
  - Activitat 3, amb un valor del 5% del total de la nota.
  - Activitat 4, amb un valor del 5% del total de la nota.

Observacions:

Per poder fer mitjana dels resultats obtinguts en les diferents activitats i proves a avaluar, cal que cadascuna d'elles hagi estat superada amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Perlemuter, Léon. (1999). *Anatomo-fisiología*. Barcelona: Masson.
- Gilroy, Anne M. (2008). *Prometheus: Atlas de anatomía*. Buenos Aires: Médica Panamericana.
- Nguyen, S.H. (2007). *Manual de anatomía y fisiología humana*. Madrid: DAE.
- Agur, A.M.R. (1994). *Atlas de anatomía de Grant*. Madrid: Médica Panamericana.
- Moore, Keith L. (1993). *Anatomía com orientación clínica*. Madrid: Médica Panamericana.
- Tixa, Serge. (2006). *Atlas de anatomía palpatoria: investigación manual de superfície*. Amsterdam; Barcelona: Elsevier Masson.
- Moore, Keith L. (2009). *Fundamentos de anatomía: com orientación clínica*. Madrid: Wolters Kluwer.
- Thibodeau, Gary A. (2008). *Estructura del cuerpo humano*. Amsterdam; Barcelona: Elsevier.
- Tortosa, Gerard J. (2008). *Introducción al cuerpo humano: fundamentos de anatomía y fisiología*. Mèxic: Médica Panamericana.
- Lippert, Herbert. (2005). *Estructura y morfología del cuerpo humano*. Madrid: Marbán.
- Vigué, Jordi; Martín, Emilio. (2006). *Atlas del cuerpo humano: anatomía, histología, patologías*. Madrid: Difusión Avances de Enfermería.

La bibliografia és orientativa. La base de l'assignatura serà la matèria explicada a les classes. No hi ha cap llibre de text.

Bioquímica

Formació Bàsica

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Fenosa Bernado
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria Bioquímica, dins del Mòdul de Formació Bàsica corresponent a la branca de Ciències de la Salut. A Bioquímica es pretén que l'estudiant conegui les característiques generals del funcionament de l'organisme a nivell molecular i cel·lular, que li permetin entendre molts dels processos que es produeixen en l'organisme, tant en situacions de salut com de malaltia i al llarg del cicle vital.
Aquesta assignatura es relaciona amb altres assignatures del mateix mòdul de formació bàsica de manera que aporta les bases moleculars per a la comprensió de l'Anatomia i la Fisiologia humanes. Però també es relaciona amb assignatures de les matèries de Nutrició i de Fisiopatologia Nutricional i Farmacologia. Concretament aporta les bases moleculars, cel·lulars i sistèmiques necessàries per a la comprensió de les assignatures de Nutrició Humana, Patologia General I i II i Farmacologia.
Per al desenvolupament d'aquest assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

L'assignatura de Bioquímica té com a objectius principals que els estudiants siguin capaços de:

- Conèixer els aspectes generals del funcionament de l'organisme humà a nivell molecular.
- Conèixer les principals biomolècules i les seves funcions en l'organisme humà.
- Conèixer les característiques generals dels processos químics que efectuen les cèl·lules, com es regulen i com s'integren.
- Conèixer les bases de la transmissió de la informació genètica tant en organismes procariotes com eucariotes.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Identifica les principals biomolècules i descriu les seves funcions a nivell cel·lular.
2. Descriu les principals vies metabòliques, indicant la seva localització, la seva funció a nivell cel·lular i la seva regulació, utilitzant la terminologia pròpia de ciències de la salut.
3. Coneix els mecanismes de regulació a nivell cel·lular, tisular i orgànic.
4. Relaciona els macronutrients amb les estructures i funcions cel·lulars, tisulars i orgàniques.
5. Comprèn els mecanismes moleculars de l'emmagatzematge i de l'expressió de la informació hereditària.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Coneixement bàsic general.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.

CONTINGUTS:

1. Aigua i solucions
    1. Aigua i solucions: propietats de l'aigua i funcions en l'organisme
    2. Àcids, bases dèbils i solucions amortidores
    3. Solucions iòniques, moleculars i col·loïdals
    4. Pressió osmòtica
2. Aminoàcids i proteïnes
    1. Aminoàcids proteics, propietats àcid base i estereoisomeria
    2. Enllaç peptídic
    3. Pèptids i proteïnes
    4. Estructura de les proteïnes
    5. Proteïnes globulars, propietats en dissolució
    6. Proteïnes fibroses: col·lagen
3. Hemoproteïnes:
    1. Mioglobina: estructura i funcions
    2. Hemoglobina: estructura i funcions, al·losterisme
    3. Factors que modifiquen l'alliberament d'oxigen en la hemoglobina
4. Enzims
    1. Característiques i funcions
    2. Mecanisme d'acció
    3. Cinètica enzimàtica
    4. Regulació enzimàtica
5. Mecanismes de regulació hormonal
    1. Blancs metabòlics.
    2. Mecanismes de regulació de les hormones liposolubles
    3. Mecanismes d'acció de les hormones que actuen a través de receptors de membrana
6. Glúcids
    1. Estructura i funció
    2. Estereoisomeria
    3. Anomeria i mutarotació
7. Introducció al metabolisme
    1. Conceptes bàsics: vies metabòliques (anabolisme i catabolisme)
    2. Fonaments termodinàmics dels processos bioquímics: Energia lliure de Gibbs
    3. Compostos rics en energia d'hidròlisi
    4. Obtenció metabòlica de l'energia
    5. Cicle de Krebs.
    6. Fosforilació oxidativa: cadena de transport electrònic i fosforilació oxidativa

8. Metabolisme de glúcids
    1. Glucòlisi
    2. Via de les pentoses-fosfat
    3. Gluconeogènesi.
    4. Regulació glucòlisi-gluconeogènesi
    5. Síntesi i degradació de glucogen
9. Metabolisme dels lípids
    1. Oxidació dels àcids grassos
    2. Metabolisme dels cossos cetònics
    3. Síntesi d'àcids grassos
10. Metabolisme dels aminoàcids
    1. Degradació d'aminoàcids i cicle de la urea
    2. Biosíntesi d'aminoàcids
11. Àcids Nucleics
    1. ADN i ARN
    2. Biosíntesi de l'ADN
    3. Replicació en procariotes i en eucariotes
    4. Comparació
12. Transcripció i Traducció
    1. Síntesi d'ARN en procariotes, ARN polimerasa i promotors
    2. Síntesi d'ARN en eucariotes
    3. Processos post-trancripcionals, processat dels ARN
    4. El codi genètic i síntesi de proteïnes
    5. Modificacions post-traduccionals
13. Regulació de l'expressió gènica
    1. Regulació de l'expressió gènica en procariotes: operó lac, operó trp
    2. Regulació de l'expressió gènica en eucariotes

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (de setembre de 2014 a febrer de 2015):

Es realitzaran diverses proves d'avaluació continuada al llarg del curs:

1. Exercicis: 15% (no recuperable).
2. Avaluació dels temes: 70% (recuperable)
    1. T1 + T6: 16%
    2. T2-T3-T4-T5: 28%.
    3. T7-T8-T9-T10: 28%
    4. T11-T12-T13: 28%
3. Avaluació de pràctiques: 15%
    1. Examen teòric (recuperable).
    2. Presentació del dossier + assistència a pràctiques (no recuperable)

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5 a cadascun un dels blocs avaluatius.

- Període complementari (juny de 2015):

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Feduchi, E. i altres. *Bioquímica: conceptos esenciales*. Madrid: Médica Panamericana. 2011.
- Tymoczko, J.L., Berg, J.M. i Stryer, L. *Bioquímica. Curso básico.*Barcelona: Editorial Reverté 2014
- Müller-Sterl, W. *Bioquímica. Fundamentos para Medicina y Ciencias de la Vida*. Barcelona: Reverté, 2008.
- Murray, R.K. i altres. *Harper. Bioquimica Ilustrada.* Mèxic DF: McGraw-Hill-Interamericana. 2010.

Complementària:

- Stryer, L; Berg, J.M.; Tymoczko, J.L. *Bioquímica*. 6a ed. Barcelona: Reverté, 2007.

Fisiologia I

Formació Bàsica

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- María Esperanza Dudet Calvo
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura, juntament amb l'assignatura de Fisiologia II, conformen la matèria Fisologia, dins del Mòdul de Formació Bàsica corresponent a la branca de Ciències de la Salut. Amb la matèria de Fisiologia es pretén que l'estudiant conegui les característiques del funcionament de diferents sistemes i aparells de l'organisme humà que li permetin entendre molts dels processos que es produeixen en l'organisme, tant en situacions de salut com de malaltia i al llarg del cicle vital.
Aquesta assignatura es relaciona amb altres del mateix mòdul de formació bàsica com ara Anatomia Humana o Bioquímica, ja que tant Anatomia com Bioquímica posen les bases per a la comprensió de la Fisiologia.
També es relaciona amb assignatures de la matèria de Nutrició i de la matèria de Fisiopatologia Nutricional i Farmacologia. Concretament aporta les bases fisiològiques necessàries per a la comprensió de les assignatures de Nutrició Humana, Nutrició i Cicle Vital, Patologia General I i II i Farmacologia.
Per al desenvolupament d'aquest assignatura no es requereixen coneixements previs específics.
L'assignatura de Fisiologia I té com a objectiu principal que els estudiants siguin capaços de:

- Conèixer el funcionament dels òrgans i sistemes de l'organisme humà presentats en l'assignatura.
- Relacionar la funció dels diferents òrgans i teixits estudiats en l'assignatura.
- Entendre el funcionament de l'organisme com un tot on per al funcionament correcte és fonamental el manteniment de l'homeòstasi.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Descriu la funció dels diferents aparells i sistemes del cos humà.
2. Utilitza correctament la terminologia pròpia de la fisiologia humana
3. Descriu paràmetres funcionals del cos humà.
4. Relaciona la funció dels diferents òrgans i sistemes.
5. Descriu de forma general els mecanismes d'homeòstasi corporal.
6. Descriu els principals processos de la digestió dels macronutrients.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.

- Capacitat per aprendre.
- Coneixement bàsic general.

Específiques

- Conèixer l'estructura i funció del cos humà des del nivell molecular a l'organisme complet, en les diferents etapes de la vida.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.

CONTINGUTS:

1. Fisiologia General
    1. Concepte de fisiologia humana. Conceptes de medi intern i homeòstasi. Compartiments corporals. Sistemes de regulació de l'homeòstasi.
    2. Membrana cel·lular: sistemes de transport a través de la membrana i permeabilitat selectiva: implicacions. Osmosi i pressió osmòtica.
    3. Fisiologia cel·lular
2. Fisiologia de la sang
    1. Característiques físiques i funcions de la sang.
    2. Formació de les cèl·lules sanguínies.
    3. Fisiologia dels eritròcits.
    4. Fisiologia dels leucòcits.
    5. Fisiologia de les plaquetes.
    6. Hemostàsia i coagulació.
    7. Grups sanguinis.
3. Sistema Cardiovascular
    1. Circuit cardiovascular.
    2. El cor:
        1. Electrofisiologia cardíaca: potencials d'acció cardíacs (aurícules, ventricles, node sinus auricular)
        2. Electrocardiograma
        3. Contracció del múscul cardíac. Acoblament excitació-contracció.
        4. Efectes del SN simpàtic sobre contractilitat i freqüència cardíaca.
        5. Cicle cardíac.
    3. Sistema vascular:
        1. Artèries, venes.
        2. Microcirculació
        3. Capil·lars: intercanvi capil·lar
        4. Flux sanguini: regulació. Pressió arterial i resistència perifèrica
        5. Retorn venós
        6. Control de la pressió arterial i del flux sanguini.
        7. Circulacions especials
        8. Termoregulació
4. Sistema Respiratori
    1. Estructura i funció del sistema respiratori.
    2. Ventilació pulmonar. Volums i capacitats
    3. Intercanvi de gasos: respiració externa i respiració interna.
    4. Transport d'oxigen i transport de diòxid de carboni
    5. Relació ventilació/perfusió
    6. Control de la respiració
5. Sistema Digestiu
    1. Fisiologia bucalfaringia i esofàgica.
        1. Fisiologia bucal.

2. Fisiologia faringia.
3. Fisiologia esofàgica.
4. Deglució.

2. Fisiologia gàstrica.
    1. Motilitat gàstrica: relaxaxió receptiva, ones peristàltiques, buidat gàstric.
    2. Secreció gàstrica: àcid clorhídric, fàctor intrínsec, pepsinògen, mucus, lipasa gàstrica, gastrina.
    3. Absorció gàstrica.
3. Fisiologia hepatobiliar i pancreàtica
    1. Fisiologia hepatobiliar: composició i producció de bilis, secreció i circulació de la bilis, funció de la bufeta biliar, circulació enterohepàtica, funcions de la bilis, altres funcions hepàtiques.
    2. Fisiologia pancreàtica: producció, composició i secreció del suc pancreàtic, funcions del suc pancreàtic.
4. Fisiologia de l'intestí prim
    1. Digestió mecànica: segmentació, peristaltisme.
    2. Digestí química: suc intestinal, nutrients.
    3. Absorció: mecanismes, nutrients.
5. Fisiologia de l'intestí gruixut
    1. Digesió mecànica: moviments de segmentació, moviments en massa.
    2. Digestió química.
    3. Absorció.

6. Sistema Limfàtic i Immunitari
    1. Vasos limfàtics i limfa
    2. Òrgans i teixits limfàtics
    3. Cèl·lules involucrades en el sistema immunitari
    4. Resistència inespecífica
    5. Resistència específica: immunitat cel·lular i immunitat humoral.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (de setembre de 2014 a febrer de 2015):

Es realitzaran diverses proves d'avaluació continuada al llarg del curs:

1. Exercicis: 15% no recuperable.
2. Examen parcial 1(Temes 1-3.1): 30% recuperacle.
3. Examen parcial 2 (Temes 3.2-4): 20% recuperable
4. Examen parcial 3 (Tema 5): 15% recuperable
5. Examen parcial 4 (Tema 6): 20% recuperable

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5 a cada un dels cinc blocs avaluatius.

- Període complementari (juny de 2015):

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Costanzo L.S. *Fisiología.*4a ed. Barcelona:Elsevier, 2011.
- Tortora G.J.; Derrikson, B.H. *Principios de anatomía y fisiología.* 13ª ed. Mèxic: Médica Panamericana.2013
- Tortora G.J.; Derrikson, B.H. *Principios de anatomía y fisiología*. 11ª ed. Mèxic: Médica Panamericana. 2006
- Thibodeau G.A.; Patton K.T. *Anatomía y fisiología*. 6a ed. Madrid: Elsevier, 2007.

Complementària:

- Guyton, A.C.; Hall, J.E. *Tratado de fisiología médica*. 11a ed.Barcelona: Elsevier, 2006.
- Hall, J.E.; Guyton, A.C. *Tratado de fisiología médica: Guyton & Hall*. 12a ed. Barcelona: Elsevier, 2011.
- Mulroney S.E.; Myers A.K. Netter. *Fundamentos de Fisiología.*Barcelona: Elsevier, 2011

Fonaments Bàsics de Química dels Aliments

Obligatòria

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Jordi Viver Fabregó

OBJECTIUS:

L'assignatura "Fonaments bàsics de química dels aliments" té com a objectiu principal aconseguir que l'alumnat pugui entendre la dinàmica dels aliments a nivell molecular i d'aquesta manera **pugui comprendre i predir el funcionament i característiques d'aquests aliments.**

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Coneix els principals components dels aliments
- Aplica els conceptes fonamentals de la química a l'estudi dels aliments
- Coneix les modificacions que sofreixen els aliments com a conseqüència dels principals processos tecnològics

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per aprendre.
- Coneixement bàsic general.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Conèixer els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica.
- Conèixer la composició química, les propietats físicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i productes alimentaris i ingredients alimentaris.
- Identificar i classificar els aliments i els productes i ingredients alimentaris.

CONTINGUTS:

1.
    1. **Estructura de la matèria**
        1. Propietats i classificació de la matèria
        2. Els àtoms: àtoms, elements, taula periòdica, el mol

3. Compostos químics: fórmules, el mol, formulació
4. L'enllaç químic: enllaç iònic i covalent, forces intermoleculars
5. Aplicacions en Química dels Aliments

2. **Les reaccions químiques**
    1. Estequiometria: càlculs químics
    2. Equilibri químic: constant d'equilibri, àcids i bases, reaccions redox
    3. Aplicacions en Química dels Aliments
3. **Química orgànica**
    1. Representació de molècules orgàniques
    2. Grups funcionals: estructura i reactivitat
    3. Grups funcionals dels components dels aliments
4. **Química dels aliments**
    1. Factors que afecten a les reaccions químiques dels aliments
    2. Reaccions químiques de les proteïnes alimentàries
    3. Reaccions químiques dels carbohidrats alimentaris
    4. Reaccions químiques dels lípids alimentaris
5. **Contaminants en els aliments**
6. **Sessions pràctiques**
    1. Entrada al laboratori de química
    2. Preparació de solucions
    3. Àcids i bases
    4. Reacció de neutralització
    5. Reconeixement de grups funcionals orgànics
    6. Química dels aliments

AVALUACIÓ:

L'avaluació d'aquesta assignatura tindrà en compte els següents ítems:

- **Avaluació Període Ordinari:**

L'avaluació es farà en funció de: dues proves escrites, temes 1 i 2; (30% de la nota), temes 3 i 4; (30% de la nota); en funció dels exercicis lliurats al professor (10% de la nota) i en funció de les pràctiques realitzades (30% de la nota) en les quals es valorarà tan l'assistència com els resultats obtinguts.

Els exercicis lliurats i l'assistència a les pràctiques son activitats no recuperables.

A les proves escrites i a les pràctiques cal treure una nota mínima de 5 per fer mitjana, sinó cal anar a l'avaluació del Període Complementari.

- **Avaluació Període Complementari (al mes de juny):**

Si no s'ha superat l'avaluació en el Període Ordinari es podran recuperar les notes de la primera prova (temes 1, 2; 30%); de la segona prova (temes 3 i 4; 30%) i de les pràctiques (tan sols el 15%) fent els corresponents exàmens. Cal tenir en compte que l'estudiant no es pot avaluar de més del 50% de la nota final de l'assignatura en aquest Període Complementari i que no es poden recuperar les notes d'assistència a les pràctiques ni la dels exercicis lliurats.

BIBLIOGRAFIA:

- Petrucci, R.H.; Harwood, W.S.; Herring, F.J. *Química General.* 8ª ed., Madrid: Prentice Hall, 2003.
- Chang, R. *Química.* Mèxic: McGraw-Hill/Interamericana, 2003.
- Saña, J. *Química per a les ciències de la naturalesa i de l'alimentació.* Barcelona: Vicens Vives, 1993.
- Reboiras, M.D. *Química, la ciéncia básica.* Madrid: Internacional Thomson, 2006.
- Badui, S. *Química de los alimentos.* Mèxic, D.F.: Prentice Hall/Addison Wesley Longman, 1993.
- Fennema, O.R. *Química de los alimentos.* Saragossa: Acribia, 2000.
- Belitz, H.D. *Química de los alimentos.* Saragossa: Acribia, 1997.

Qualsevol llibre de química pot servir totalment o parcialment, consulta-ho al professor

Societat, Alimentació i Cultura

Formació Bàsica

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Ramon Aribau

OBJECTIUS:

Els objectius de l'assignatura són que l'estudiant:

- Comprengui els aspectes socioculturals de l'alimentació i nutrició.
- Comprengui la conducta alimentària de l'ésser humà.
- Entengui el valor de l'alimentació i el que l'envolta en l'estudi de les cultures
- Analitzi i resolgui els factors socials i culturals que influeixen en les decisions i comportaments alimentaris.
- Conegui les normes que estructuren les pràctiques alimentàries.
- Identifiqui la diversitat existent entre les diferents societats i cultures o dins d'una mateixa societat en relació a aliments preferits o rebutjats.
- Entengui l'alimentació en relació a la vida econòmica i social.
- Utilitzi recursos i variants de bases culinàries de diferents cultures.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Comprèn els aspectes socioculturals i antropològics de l'alimentació i la nutrició.
2. Comprèn la conducta alimentària de l'ésser humà.
3. Coneix i comprèn les normes que estructuren les pràctiques alimentàries.
4. Analitza i té en compte els factors socials i culturals que influeixen en les decisions i conductes alimentàries.
5. Identifica la diversitat entre les diferents societats i cultures o dins d'una mateixa societat en relació als aliments preferits i més utilitzats.
6. Entén l'alimentació en relació a la vida econòmica i social.
7. Utilitza recursos i variants de bases culinàries de diferents cultures.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Comprensió de les cultures i els costums d'altres països.

- Coneixement bàsic general.
- Conèixer i comprendre la interacció dels aspectes socioculturals en el manteniment de la salut o en l'aparició de la malaltia.

Específiques

- Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, nutrició i dietètica en el context de la salut i malaltia.
- Descriure els fonaments antropològics de l'alimentació humana.
- Descriure i argumentar les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.

CONTINGUTS:

1. De l'Antropologia a l'Antropologia de l'Alimentació. Conceptes. La complexitat del fet alimentari i la seva dimensió bio-psico-sociocultural.
2. Mètodes i tècniques d'investigació en Antropologia. Disseny de projectes.
3. Adaptació humana i context sociocultural. Diversitat de comportaments alimentaris. Condicionaments de l'alimentació (ecologia, tecnologia, demografia, economia, política i ideologia).
4. Eleccions alimentàries. Funcions socials de l'alimentació. Estatus i valor simbòlic dels aliments. Espiritualitat, religió i alimentació.
5. Modernitat alimentària. Concepte i característiques. Incidència en la nostra alimentació.
6. Globalització, homogeneïtzació i particularismes alimentaris. Respostes a la modernitat alimentària. Patrimonialització de la cuina. Alimentació ecològica.
7. Gènere i alimentació. El cos. Usos del temps. Dona i la seva relació amb l'alimentació: TCAs. Lipofòbia i més enllà.
8. Pluralitat alimentària. Moviments de població i canvis alimentaris. Migracions i alimentacions. Diversitat cultural i cuines.
9. Seguretat alimentària. Concepte i variabilitat en funció del context. De la quantitat a la qualitat de l'aliment. Menjar en temps de crisi: de la fam a les crisis alimentàries.
10. Edat i alimentació. Les etapes de la vida i l'alimentació. La dimensió bio-psico-sociocultural de l'alimentació en les diferents etapes de la vida.
11. Pobresa i alimentació. Evolució històrica i moment actual.
12. El menjar dels hospitalitzats. Un exemple de treball interdisciplinar. Possibilitats i límits.
13. Alimentació i mitjans de comunicació. Publicitat i alimentació. La construcció de la notícia. Impacte en la nostra alimentació. El paper de l'educomunicador i el seu interès en l'àmbit alimentari.

AVALUACIÓ:

Consisteix en l'avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes que es proposaran en les sessions de classe i en l'avaluació de 3 treballs a lliurar en els terminis indicats, amb els quals es pretén fer un seguiment dels continguts dels diferents mòduls que conformen l'assignatura.
Els estudiants que no puguin assistir al 80% de les classes, a banda de l'exposat en el paràgraf anterior, hauran de fer un examen individual dels continguts teòrics de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Aguirre, P. (2010) *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis.* Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Carrasco, S. (1992) *Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Contreras, J. (1995) *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres.* Barcelona: Universitat

de Barcelona.
- Contreras, J.; Gracia, M. (2005) *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Fischler, C. (1995) *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.
- Harris, M. (1999) *Bueno para comer.* Madrid: Alianza.
- Guidonet, A. (2010) *¿Miedo a comer? Crisis alimentaria en contextos de abundancia*. Barcelona: Icaria.

Bioestadística i Sistemes d'Informació en Salut

Formació Bàsica

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Eva Cirera Viñolas

OBJECTIUS:

L'assignatura de Bioestadística en el context global de les carreres relacionades amb la salut, s'entén com una matèria que ha d'aportar la base per poder comprendre la literatura científica d'una banda, i de l'altra ha de capacitar les persones amb una nova eina d'expressió. És una iniciació al món de la ciència i a la creació de coneixement i una porta d'entrada al coneixement científic, tret diferencial de la formació universitària. Aquest coneixement ha de servir per ajudar els estudiants a donar resposta a les preguntes que els sorgiran en la pràctica clínica. És per això que cal també disposar de competències relacionades amb la cerca d'informació rellevant entorn el problema que es vulgui resoldre.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Identifica les etapes del mètode científic.
- Identifica l'estructura i el contingut d'un original en una publicació científica.
- Aplica les proves estadístiques idònies en relació a cada problema d'estudi.
- Interpreta els resultats obtinguts derivats de les diverses proves estadístiques.
- Elabora i edita l'informe dels resultats del problema de salut estudiat.
- Coneix les bases conceptuals que li permetran fer cerques en les principals fonts documentals de l'àmbit de la salut
- Aplica de forma efectiva un paquet estadístic, un editor de textos, un de presentació de diapositives i l'accés a Internet.
- Resol satisfactòriament els problemes estadístics plantejats.
- Resol satisfactòriament problemes bàsics de cerca d'informació en relació a les cures de salut.
- Identifica les tasques a realitzar, les organitza i assigna de forma consensuada i compartida amb la resta del grup.
- Compleix satisfactòriament les tasques assignades segons els terminis acordats.
- Adquireix progressivament els coneixements.
- Resol els problemes que se li plantegen en les proves individuals.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.

- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per aprendre.
- Comprendre el mètode científic a través de programes de recerca bàsica i aplicada, utilitzant tant la metodologia qualitativa com la quantitativa, respectant els aspectes ètics.
- Coneixement bàsic general.
- Habilitat en l'ús elemental de la informàtica.

Específiques

- Conèixer l'estadística aplicada a Ciències de la Salut.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Sistemes d'Informació en Salut:

Fonts d'informació, procés de cerca documental i bases de dades bibliogràfiques i documentals en l'àmbit sociosanitari.

Mòdul 2. El mètode científic. Etapes en el procés de la investigació i aportació de l'Estadística.

Mòdul 3. Estadística descriptiva:

Conceptes bàsics: variables i escales de mesura.
Recollida de la informació i organització de les dades per a l'anàlisi.
Taules de distribució de freqüències.
Mesures de tendència central: Mitjana, Moda, Mediana.
Mesures de posició: Percentils.
Mesures de dispersió: Variància, Desviació estàndard, Amplitud.
Mesures de forma: Índex d'asimetria. Índex d'apuntament.
Representació gràfica de la informació.
Ús del programa SPSS per l'anàlisi estadístic descriptiu.
Elaboració d'informes de resultats i edició.

Mòdul 4. Probabilitat:

Definició.
Probabilitat condicionada. Teorema de Bayes.
Distribucions de probabilitat clàssiques.

Mòdul 5. Inferència estadística:

Població i mostra.
Estimació puntual i per interval.
Ús del programa SPSS per a l'estimació de paràmetres.
Test d'Hipòtesis:
Tipus de proves: conformitat, homogeneïtat i relació. Contrastos unilaterals i bilaterals. Grau de significació.
Comparança de proporcions
Comparança de mitjanes
Correlació i Regressió
Ús del programa SPSS per a l'aplicació dels tests d'hipòtesi.

Mòdul 6. Integració de conceptes: Exercici de síntesi.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (1r semestre):

L'avaluació de l'assignatura consta de 4 activitats (AC) AC_DESC: estadística descriptiva 25%, AC_INF: estadística Inferencial 40%, AC_SINT: Integració de comceptes (pràctiques d'informàtica i treball de grup) 25% i AC_SIS: Sistemes d'informació 10%.

S'aprova amb una nota de 5 punts sobre 10 cada una de les parts AC, però es poden alliberar si s'obté una nota igual o superior a 4.

Totes les activitats són de presentació obligatòria i en el període d'Avaluació Contínua són recuperables, excepte les práctiques d'informàtica.

- Període complementari (al final del semestre següent):

S'hauran de recuperar obligatòriament durant el període complementari totes les activitats individuals amb una nota <4 sobre 10, sempre i quan aquestes no representin més del 50% dels continguts del curs.

Per l'avaluació final és obligatori haver presentat totes les activitats.

El detall de les activitats i ponderacions corresponents el trobareu al campus virtual a l'inici de curs.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Sentís, J. et al. *Bioestadística*. 3a Ed. Barcelona: Elsevier, 2003.
- Milton, J. Susan. *Estadística para biologia y ciencias de la salud.* (3a ed. ampliada). Madrid: McGraw Hill-Interamericana, 2007.

Complementària

- Bardina, Xavier; Farré, Mercè; López-Roldán, Pedro. *Estadística: un curs introductori per a estudiants de ciències socials i humanes*. Volum 2: *Descriptiva i exploratòria bivariant. Introducció a la inferència*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona. Servei de Publicacions, 2005.
- Cobo, Erik; Muñoz, Pilar; González, José Antonio. *Bioestadística para no estadísticos*. Barcelona: Elsevier, 2007.
- Farré, Mercè. *Estadística: un curs introductori per a estudiants de ciències socials i humanes*. Volum 1: *Descriptiva i exploratòria univariant*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona. Servei de Publicacions, 2005.
- Norman, Geoffrey R.; Streiner, David L. *Bioestadística*. Madrid: Mosby/Doyma, 1996.
- Polit, Denisse F; Hungler, Bernadette P. *Investigación científica en ciencias de la salud*. México: McGraw Hill-Interamericana, 2000.
- Vincent, William J. *Statistics in kinesiology*. 2a ed. Northridge. Human kinetics, 1995.

Comunicació i Educació per a la Salut

Formació Bàsica

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Cristina Vaqué Crusellas
- Pilar Soler Canudas
- Teresa Lleopart Coll

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria principal de Comunicació i s'imparteix en la formació bàsica de Nutrició Humana i Dietètica. Es relaciona amb les altres assignatures de l'ensenyament de primer curs, i és una part important per a les assignatures dels següents cursos.
La comunicació és clau en totes les accions dels professionals que treballen amb i per als éssers humans. Per això es considera bàsica en la formació de les professions sanitàries com la dietètica per desenvolupar una relació empàtica amb els usuaris, famílies i grups, alhora que també és una eina d'Educació per a la Salut (EpS).
L'EpS és un procés planificat i sistematitzat de comunicació i d'ensenyament aprenentatge orientat a fer fàcil l'adquisició, elecció i manteniment de les pràctiques saludables i fer difícils les pràctiques de risc.
El paper de l'EpS i de la comunicació és significatiu en totes les esferes de l'atenció integral a les persones. És a dir, tant en la promoció de la salut, la prevenció de la malaltia, el tractament dels problemes de salut, la rehabilitació física i/o mental com en la reinserció social.

Objectius de l'assignatura:

- Comprendre la importància de la comunicació i la relació terapèutica en la professió sanitària. (E06, U03, G03, G13)
- Comprendre la importància de l'EpS en la funció docent, en els diferents àmbits d'actuació professional (G03)
- Descriure models, tècniques i estratègies de Comunicació i d'EpS (E07)
- Aplicar els coneixements de la comunicació i de l'EpS per proposar actuacions pedagògiques adequades a les necessitats educacionals de les persones, grups i comunitat. (E09, G12, G26)
- Identificar intervencions de comunicació i EpS adaptades a l'individu, a la família, als grups socials i a la comunitat segons necessitats. (E27, G09)

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Descriure la influència dels aspectes socials i culturals en els processos de salut i malaltia i ensenyament aprenentatge.
2. Defineix i relaciona els continguts bàsics de la comunicació i de l'EpS.
3. Descriu les teories de l'aprenentatge que es poden aplicar en l'EpS i en el propi procés d'aprenentatge.
4. Identifica els factors relacionats amb la salut (personal i ambientals), per donar resposta a les necessitats d'educació de les persones en situacions de salut i malaltia, com a integrants d'una comunitat.
5. Conèixer els elements bàsics de la comunicació així com les habilitats tècniques per aconseguir una

comunicació eficaç.

6. Reconeix els elements bàsics de la comunicació i les estratègies per aconseguir una comunicació efectiva, i establir una relació empàtica i respectuosa d'acord amb la situació que es presenti.
7. Identificar els factors que intervenen en el treball en equip i en situacions de lideratge.
8. Sap donar una resposta adequada en matèria d'EpS segons la situació que se li planteja, amb responsabilitat individual i com a component d'un equip de treball.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per aprendre.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).
- Utilitzar estratègies i habilitats que permetin una comunicació efectiva amb els pacients, les famílies i els grups socials.

Específiques

- Adquirir habilitats de treball en equip com a unitat en què s'estructuren de manera unilateral o multidisciplinar i interdisciplinar els professionals i altre personal relacionats amb l'avaluació diagnòstica i tractament de dietètica i nutrició.
- Adquirir la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Conèixer els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, així com les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició humana.

CONTINGUTS:

1. Mòdul: Comunicació humana
    1. Comunicació: teories i conceptes. Tipus de comunicació
    2. Bases de la comunicació social
    3. La comunicació verbal i no verbal
    4. Importància de l'observació i escolta
    5. Etapes del procés comunicatiu
    6. Estils de comunicació i assertivitat
    7. Orientacions pràctiques per una comunicació eficaç
2. Mòdul: Aspectes relacionals i la relació assistencial.
    1. Les relacions interpersonals
    2. La relació intrapersonal: autoconcepte i autoestima
    3. La comunicació en la relació assistencial
    4. Paper de les emocions en els professionals i usuaris
    5. L'entrevista clínica: context i generalitats
    6. La Relació d'ajuda, *Counseling* i assessorament
3. Mòdul: Professional de la salut i fonaments de l'Educació per a la Salut
    1. Antecedents de l'EpS. Professionals de la salut i EpS.
    2. L'educació. Educació tradicional i progressiva. Educació Formal, No Formal i Informal.
    3. Conceptes, àmbits (promoció, prevenció, recuperació), subjectes d'EpS i agents d'EpS; elements integrants d'EpS i objectius.
    4. Procés d'ensenyament-aprenentatge
    5. Context. Elements i condicionants (entorns específics).
    6. Models d'Educació per a la Salut.

4. Mòdul: Planificació de l'Educació per a la Salut
    1. Pla, programa i/o projecte d'educació per a la salut: característiques generals i etapes del procés:
        1. Introducció, justificació
        2. Identificació i descripció del Grup Diana
        3. Diagnòstic educacional.
        4. Objectius pedagògics, continguts i activitats
        5. Mètodes i estratègies educatives
        6. Avaluació
5. Models de planificació en EpS.
6. Aplicació pràctica.

AVALUACIÓ:

- Participació a les activitats pràctiques, no recuperable: exercicis, lectures, treballs, presentacions orals, assistència, participació a classe... (25% de la nota final de l'assignatura). Treball final (30%) Recuperable

- Proves escrites parcials sobre els continguts, recuperables (45% de la nota final de l'assignatura).

El 50% de la nota correspon a la part de comunicació i l'altre 50% a la part d'Educació per a la Salut.
Ambdues parts cal aprovar-les (puntuació igual o superior a la meitat corresponent) per tal d'obtenir la nota final de l'assignatura.
Els criteris d'avaluació es concretaran a l'inici de l'assignatura.
L'assignatura té una única convocatòria (Juny o setembre). Les activitats que formin part de l'avaluació que no es superin durant el primer període ordinari (juny) es podran complementar en un segon període (setembre), sempre i quan el conjunt no superi el 50% de la nota final de l'assignatura, i tenint en compte criteris de l'assignatura i les activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

- Abad, A. i col. *Salud pública y educación para la salud*. Barcelona: Masson, 2000.
- Clèries, X. *La comunicación. Una competencia esencial para los profesionales de la salut*. Barcelona: Elsevier/Masson, 2006.
- Contento, I. *Nutrition education: linking research, theoriy, and practics*. Jones and Bartlett Publishers, 2007.
- Green, W.H.; Simmons-Morton, B.E. *Educación para la salud*. Mèxic: Interamericana, 1988.
- Marqués, F.; Sáez, S.; Guayata, R. *Métodos y medios en promoción y educación para la salud*. Barcelona: UOC, 2004.
- Perea, R. *Promoción y educación para la salud: tendencias innovadoras*. Madrid: Díaz de Santos, 2009.
- Perea, R. (dir.) *Educación para la salut. Reto de nuestro tiempo*. Madrid: Díaz de Santos, 2004.
- Rochon, A. *Educación para la Salud. Guía pràctica para realizar un proyecto*. Barcelona: Masson, 1990.
- Salleras, L. *Educación sanitaria. Principios, métodos y aplicaciones*. 2a ed. Madrid: Díaz de Santos; 1993.
- Serrano, Mª I. *La educación para la salud del siglo XXI; comunicación y salud*. Madrid: Díaz de Santos, 1998.

Els professors complementaran la bibliografia de cada tema.

Fisiologia II

Formació Bàsica

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- María Esperanza Dudet Calvo
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura i l'assignatura de Fisiologia I conformen la matèria Fisologia, dins del Mòdul de Formació Bàsica corresponent a la branca de Ciències de la Salut. Amb la matèria de Fisiologia es pretén que l'estudiant conegui les característiques del funcionament de diferents sistemes i aparells de l'organisme humà que li permetin entendre molts dels processos que es produeixen en l'organisme, tant en situacions de salut com de malaltia i al llarg del cicle vital.
Aquesta assignatura es relaciona amb altres assignatures del mateix mòdul de formació bàsica com ara l'Anatomia Humana o la Bioquímica, ja que tant l'Anatomia com la Bioquímica senten les bases per a la comprensió de la Fisiologia.
També es relaciona amb assignatures de la matèria de Nutrició i de la matèria de Fisiopatologia Nutricional i Farmacologia. Concretament aporta les bases fisiològiques necessàries per a la comprensió de les assignatures de Nutrició Humana, Nutrició i Cicle Vital, Patologia General I i II i Farmacologia.
Per al desenvolupament d'aquest assignatura no es requereixen coneixements previs específics.
L'assignatura de Fisiologia II, conjuntament amb la de Fisiologia I, té com a objectius principals que els estudiants siguin capaços de:

- Conèixer el funcionament dels òrgans i sistemes de l'organisme humà.
- Relacionar la funció dels diferents òrgans i teixits.
- Entendre el funcionament de l'organisme com un tot on per al funcionament correcte és fonamental el manteniment de l'homeòstasi.
- Conèixer els canvis fisiològics que es produeixen al llarg del cicle vital.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Descriu la funció dels diferents aparells i sistemes del cos humà.
2. Identifica les modificacions pròpies de les diferents etapes de la vida en els processos funcionals del cos humà.
3. Utilitza correctament la terminologia pròpia de la fisiologia humana
4. Descriu paràmetres funcionals del cos humà

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per aprendre.
- Coneixement bàsic general.

Específiques

- Conèixer l'estructura i funció del cos humà des del nivell molecular a l'organisme complet, en les diferents etapes de la vida.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.

CONTINGUTS:

1. Sistema nerviós:
    1. Cèl·lules del sistema nerviós.
    2. Activitat neuronal.
        1. Canals iònics.
        2. Potencial de membrana en repòs.
        3. Potencial graduat.
        4. Potencial d'acció.
        5. Propagació de l'impuls nerviós.
        6. Transmissió sinàptica.
        7. Neurotransmissors.
2. Sistema nerviós central:
    1. Barrera hematoencefàlica.
    2. Líquid cefaloraquidi.
    3. Funcions de l'encèfal.
        1. Tronc encefàlic.
        2. Cervellet.
        3. Tàlem.
        4. Hipotàlem.
        5. Cervell.
    4. Funcions de la medul·la espinal.
3. Sistema nerviós perifèric:
    1. Sistema nerviós somàtic.
        1. Funció sensitiva: sentits generals somàtics, sentits especials.
        2. Funció motora.
    2. Sistema nerviós autònom.
        1. Efectes fisiològics dels sistemes simpàtic i parasimpàtic.
        2. Reflex autònom.
4. Sistema endocrí:
    1. Glàndules endocrines.
    2. Comparació entre sistema nerviós i sistema endocrí.
    3. Hormones: tipus, receptors hormonals i mecanismes d'acció.
    4. Control de la secreció hormonal.
    5. Hipotàlem i hipòfisi (adenohipòfisi i neurohipòfisi): hormones i funcions.
    6. Glàndula tiroides: hormones, funcions i regulació de la secreció.
    7. Paratiroides. Glàndules adrenals: Escorça adrenal (mineralocorticoides i glucocorticoides), medul·la

adrenal (epinefrina i norepinefrina).
8. Pàncrees endocrí.
9. Hormones sexuals.
10. Altres glàndules: pineal, i timus.

5. Sistema Renal:
    1. Fisiologia renal:
        1. El nefró
        2. Filtració glomerular.
        3. Reabsorció i secreció tubulars.
        4. Regulació de la funció renal.
        5. Avaluació de la funció renal.
    2. Fisiologia dels urèters, bufeta urinària i uretra.
6. Sistema muscular:
    1. Fisiologia del múscul esquelètic.
        1. Organització.
        2. Contracció muscular.
        3. Producció d'ATP.
        4. Tipus de contraccions.
        5. Tipus de fibres musculars.
    2. Fisiologia del múscul llis.
        1. Tipus de teixits.
        2. Característiques de la fibra muscular.
        3. Fisiologia de la contracció.
7. Teixit ossi:
    1. Funcions bàsiques.
    2. Estructura de l'ós.
    3. Tipus de teixit ossi.
    4. Formació de l'os: ossificació.
    5. Creixement ossi.
    6. Remodelació òssia.
8. Sistema reproductor:
    1. Fisiologia de la reproducció masculina.
        1. Espermatogènesi.
        2. Control hormonal de l'espermatogènesi.
        3. Funció dels sintemes de conductes de les glàndules sexuals accessòries i de les estructures de sosteniment.
    2. Fisiologia de la reproducció femenina.
        1. Ovogènesi.
        2. Cicle reproductor femení: regulació hormonal, fases, canvis hormonals.
9. Fisiologia i cicle vital:
    1. Canvis fisiològics en la dona embarassada i durant l'alletament.
    2. Adaptacions del nadó a la vida extrauterina.
    3. Canvis fisiològics en la vellesa.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (de febrer a juny de 2015):

Es realitzaran diverses proves d'avaluació continuada al llarg del curs:

1. Exercicis: 20% no recuperable.
2. Examen parcial 1 (temes 1, 2 i 3): 30% recuperacle.
3. Examen parcial 2 (tema 4): 15% recuperable
4. Examen parcial 3 (temes 5, 6, 7 i 9b): 20% recuperable
5. Examen parcial 4 (temes 8 i 9a): 15% recuperable

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5 a cada un dels cinc blocs avaluatius.

- Període complementari (setembre de 2015):

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Costanzo L.S. *Fisiología.*4a ed. Barcelona:Elsevier, 2011.
- Tortora G.J.; Derrikson, B.H. *Principios de anatomía y fisiología.* 13ª ed. Mèxic: Médica Panamericana.2013
- Tortora G.J.; Derrikson, B.H. *Principios de anatomía y fisiología*. 11ª ed. Mèxic: Médica Panamericana. 2006
- Thibodeau G.A.; Patton K.T. *Anatomía y fisiología*. 6a ed. Madrid: Elsevier, 2007.

Complementària:

- Guyton, A.C.; Hall, J.E. *Tratado de fisiología médica*. 11a ed.Barcelona: Elsevier, 2006.
- Hall, J.E.; Guyton, A.C. *Tratado de fisiología médica: Guyton & Hall*. 12a ed. Barcelona: Elsevier, 2011.
- Mulroney S.E.; Myers A.K. Netter. *Fundamentos de Fisiología.*Barcelona: Elsevier, 2011

Nutrició Humana

Obligatòria

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- María Esperanza Dudet Calvo
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

L'assignatura de Nutrició forma part de la matèria Nutrició Humana, dins del Mòdul Ciencies de la Nutrició la Dietètica i la Salut corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs però es recomanable haver cursat Bioquímica i Anatomia Humana i Fisiologia I.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer tots els processos que engloben el procés de la nutrició humana i comprendre com aquests repercuteixen en el funcionament de l'organisme humà i en l'estat de salut de les persones.
- Conèixer les funcions dels diferents nutrients en l'organisme humà i relacionar-ho amb les necessitats corporals i les recomanacions diàries de nutrients en les persones sanes.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Defineix què és l'alimentació i la nutrició i les diferències existents entre els dos conceptes.
2. Identifica els processos fisiològics i metabòlics a través dels quals les persones reben, transformen i utilitzen els nutrients.
3. Relaciona cada nutrient amb les funcions que realitza en l'organisme.
4. Relaciona les funcions de cada nutrient amb els trastorns que es presenten en cas de dèficit, excés o desequilibri.
5. Interpreta la informació científica específica en una segona llengua.
6. Analitza i aplica la informació i l'evidència científica obtinguda mitjançant cerca bibliogràfica.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per aprendre.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.

- Coneixement bàsic general.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer els nutrients, les seves funcions i la seva utilització metabòlica.
- Conèixer les bases de l'equilibri nutricional i la seva regulació.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.

CONTINGUTS:

Tema 1. Introducció.

1. Conceptes bàsics.
2. Bases fisiològiques de la Nutrició.
3. Bases bioquímiques de la Nutrició.

Tema 2. Hidrats de Carboni.

1. Tipus d'hidrats de carboni i funcions.
2. Digestió, absorció, distribució i metabolisme dels hidrats de carboni en el període absortiu.
3. Metabolisme en el període interdigestiu.
4. Fibra dietètica.

Tema 3. Lípids.

1. Tipus de lípids i funcions.
2. Àcids grassos: tipus i repercussions per la salut.
3. Àcids grassos essencials: metabolisme i funcions.
4. Digestió, absorció i distribució. Lipoproteïnes: tipus i funcions.
5. Metabolisme de les lipoproteïnes.
6. Metabolisme en el període absortiu i en el període interdigestiu.

Tema 4. Proteïnes.

1. Funcions de les proteïnes i aminoàcids.
2. Aminoàcids essencials.
3. Digestió, absorció i distribució.
4. Metabolisme dels aminoàcids.
5. Metabolisme en el període absortiu i en el període interdigestiu.
6. Qualitat de les proteïnes.
7. Requeriments proteics i d'aminoàcids

Tema 5. Metabolisme de l'etanol

1. Begudes alcohòliques. Consum d'etanol i efectes.
2. Absorció i distribució de l'etanol.
3. Metabolisme de l'etanol: gàstric i hepàtic
4. Efectes del consummoderat i del consum crònic.

Tema 6. Metabolisme energètic i estrés oxidatiu:

1. Unitats d'energia.
2. Contingut energètic dels aliments.
3. Mètodes per mesurar la despesa energètica.
4. Balanç energètic i regulació ponderal.
5. Espècies reactives d'oxigen (ROS).
6. Producció de les ROS.
7. Citotoxicitat de les ROS.
8. Sistemes de defensa antioxidant.

Tema 7. Vitamines hidrosolubles.

1. Característiques generals de les vitamines.
2. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
3. Funcions de cada vitamina en l'organisme.
4. Ingesta recomanada.
5. Deficiència i toxicitat

Tema 8. Vitamines Liposolubles

1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
2. Funcions de cada vitamina en l'organisme.
3. Ingestes recomanades.
4. Deficiència i toxicitat.

Tema 9. Minerals majoritaris

1. Calci.
2. Calci.
3. Fòsfor.
4. Sofre.

Tema 10. Aigua i electròlits

1. Aigua.
    1. Funcions.
    2. Distribució corporal.
    3. equilibri aquós.
2. Electròlits.
    1. Sodi.
    2. Potassi.
    3. Clor.
3. Alteració de l'equilibri hidroelectrolític.
4. Equilibri àcid-base.
    1. Mecanismes de control.
    2. Desequilibris.

Tema 11. Elements traça

1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
2. Funcions de cada element en l'organisme.
3. Ingestes recomanades.
4. Deficiència i toxicitat.

Tema 12. Valor nutritiu dels aliments

1. Requeriments nutricionals.
2. Ingestes recomanades.
3. Valor nutritiu dels aliments.
    1. Taules de composició.
    2. Factors condicionants.
4. Formes d'expressió del valor nutritiu dels aliments.
5. Expressió del valor nutritiu.
    1. % CDR (Quantitat Diaria Recomanada).
    2. Segons valor calòric.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (de febrer a juny de 2015):

Es realitzaran diverses proves d'avaluació continuada al llarg del curs:

1. Exercicis: 20% no recuperable.
2. Treball en grup: 10% no recuperable
3. Examen parcial 1 (temes 1, 2 i 3.1): 22% recuperacle.
4. Examen parcial 2 (tema 6.2, 7, 8): 18% recuperable.
5. Examen parcial 3 (temes 3.2, 4, 5, 6.1): 18% recuperable.
6. Examen parcial 4 (temes 9, 10, 11 i 12): 12% recuperable.

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a cada un dels blocs avaluatius.

- Període complementari (setembre de 2015):

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Gil Hernández, A. i col. (2010). *Tratado de nutrición* (2a ed.). Madrid: Médica Panamericana.
- Gil Hernández, A., i Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral. (2005). *Tratado de nutrición*. Madrid: Acción médica

Complementària:

- Hernández, M. i Sastre, A. (1999) *Tratado de nutrición.* Madrid: Díaz de Santos.
- Mataix Verdú, F. J. (2009). *Nutrición y alimentación humana* (2a ed.). Majadahonda: Ergon
- Frayn, K.N. (2003) *Metabolic regulation. A human perspective*. Oxford Malden: MA Black Well Cop.

Psicologia Evolutiva i de la Salut

Formació Bàsica

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Cristina Ruiz Coloma

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pretén donar a conèixer els continguts essencials de la Psicologia Evolutiva i de la Salut, així com la seva aplicació a la pràctica professional. Es considera de fonamental importància en la formació bàsica dels professionals de la salut.

Els seus objectius són:

- Que l'alumne conegui les principals bases i models teòrics de la Psicologia.
- Que l'alumne sàpiga identificar els diferents tipus de desenvolupament (psicomotriu, cognitiu i psicosocial) i les característiques principals de cada un d'ells en les diferents etapes del cicle vital.
- Que l'alumne domini les estratègies psicològiques necessàries per a l'abordatge dels processos inherents a la Psicologia de la Salut, que li siguin útils en el desenvolupament i millora de la seva praxis professional.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Reconeix els factors psicosocials que intervenen i incideixen en el comportament humà i en el procés de salut-malaltia (RA1)
2. Distingeix i coneix els diferents moments del procés de desenvolupament evolutiu (RA2)
3. Comprèn la importància de la resposta subjectiva de crisi i conflicte (RA3)
4. Coneix i utilitza la terminologia específica de psicologia (RA4)
5. Adquireix eines bàsiques d'abordatge psicològic que pot emprar en la seva praxis professional (RA5)

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per al treball en equip.
- Coneixement bàsic general.
- Conèixer i comprendre els processos de desenvolupament evolutiu des d'una perspectiva psicològica i de cicle vital.

Específiques

- Conèixer les bases psicològiques i els factors biopsicosocials que incideixen en el comportament humà.

CONTINGUTS:

1. **Mòdul 1: Introducció a la Psicologia: Models Teòrics**
    1. Introducció a la Psicologia
    2. Model Cognitiu-Conductual
    3. Model Psicoanalític
    4. Model Humanista
    5. Model Sistèmic
2. **Mòdul 2. Psicologia de la Salut**
    1. Introducció a la Psicologia de la Salut
    2. Model de Creences de la Salut
    3. Afrontament i maneig del diagnòstic: dol i males notícies
    4. Factors psicosocials en situacions específiques de salut
3. **Mòdul 3: Psicologia Evolutiva**
    1. Introducció a la Psicologia Evolutiva
    2. La primera infància: 0-6 anys
    3. La infància intermèdia: 6-12 anys
    4. L'Adolescència: 12-18 anys
    5. La Maduresa: 18-65 anys
    6. La Vellesa: a partir dels 65 anys

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es fa seguint els criteris d'avaluació continuada i per a tal fi es tindrà en compte la realització de les diferents activitats de treball individual i grupal.

La nota final de l'assignatura serà la suma del percentatge corresponent a cada una de les proves d'avaluació establertes.

L'assistència al mòdul de Psicologia Evolutiva és indispensable per poder aprovar el treball grupal.

- Mòdul 1 (35% de la nota final):
    - 30% prova escrita (obligatori / Recuperable / RA1, RA4, RA5)
    - 5 % Activitats opcionals i treball a l'aula (optatiu / No recuperable / RA1, RA4, RA5)
- Mòdul 2 (35% de la nota final):
    - 30% prova escrita (obligatori / Recuperable / RA1, RA3, RA4, RA5)
    - 5% Activitats opcionals i treball a l'aula (optatiu / No recuperable / RA1, RA3, RA4, RA5)
- Mòdul 3 (30% de la nota final):
    - 15% prova escrita (obligatori / Recuperable / RA2, RA4, RA5)
    - 15% treball grupal (obligatori / No recuperable / RA2, RA5)

L'assignatura preveu dos períodes d'avaluació: el període ordinari, establert a la finalització de l'assignatura, i el període complementari (juny/setembre). Per poder accedir al període complementari caldrà haver aprovat com a mínim el 50% de l'assignatura. Es podran avaluar aquelles activitats no superades i susceptibles de ser recuperades.

BIBLIOGRAFIA:

Mòdul 1. Models teòrics

- Myers, D.G. (1999) Psicología. Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Boada, H. i Caparrós, A. (2008) Processos psicològics bàsics. Barcelona: U.O.C.
- Puente, A. (2011) Psicología contemporánea básica y aplicada. Madrid: Pirámide.
- Domjan, M. (1998) Principios de aprendizaje y conducta. International Thomson Editores.
- Labrador, F., Cruzado, J.A., Muñoz, M. (2001) Manual de técnicas de modificación y terapia de conducta. Madrid: Ediciones Pirámide.
- Rogers, C.R. (1982) El camino del ser. Barcelona: Kairós.
- Roji, B., i Saul, L. (2013) Introducción a los tratamientos psicodinámicos, experienciales, constructivistas, sistémicos e integradores. Madrid: UNED.

Mòdul 2. Psicologia de la Salut

- Amigo, I. (2012) Manual de psicología de la salud. Madrid: Pirámide.
- Ballesterl, R. (1998) Introducción a la psicología de la salud: aspectos conceptuales. València: Promolibro.
- Penzo, W. (1999) Psicologia per a les ciències de la salut. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona.
- Taylor, S. E. (1999) Health Psychology. New York: McGraw-Hill.
- Worden, W.J. (2010) El tratamiento del duelo: Asesoramiento psicológico y terapia. Barcelona: Paidós.
- Buckman, Robert (1998) *Com donar males noticies.* Vic: Eumo Editorial.

Mòdul 3. Psicologia Evolutiva

- Delgado, B. (2009) Psicología del Desarrollo. Desde la infancia a la vejez. Volumen II. Madrid: McGraw-Hill.
- García, J.A., Delval, J. (2012). Psicología del Desarrollo I. Madrid: UNED.
- Gimenez-Dasí, M., Mariscal, S. (2008) Psicología del Desarrollo. Des del nacimiento a la primera infancia. Volumen I. Madrid: McGraw-Hill.

ASSIGNATURES DE SEGON CURS

Anglès per a les Ciències de la Salut

Formació Bàsica

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Anglès

OBJECTIUS:

Aquesta és una assignatura instrumental que permet als alumnes desenvolupar les habilitats de producció i comprensió de textos orals i escrits en llengua anglesa dins d'un context de nutrició humana i dietética. Els objectius específics d'aquesta assignatura són:

- Promoure l'autonomia de l'alumne per llegir, escriure i entendre textos especialitzats en ciències de la salud, nutrició i dietética.
- Desenvolupar estratègies de comprensió lectora de textos.
- Desenvolupar estratègies d'expressió escrita de textos.
- Comprendre i desenvolupar presentacions orals acadèmiques.
- Conèixer i utilitzar les estructures gramaticals, vocabulari i expressions del camp semàntic de la nutrició humana i dietética i de les ciències de la salut.

Per tal d'assolir aquest objectius es revisen estructures gramaticals, es treballen les habilitats de comunicació escrita i oral i es tracta el vocabulari específic de ciències de la salut.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix el lèxic específic de l'anglès de les ciències de la salut.
2. Coneix les estructures gramaticals de la llengua anglesa.
3. Comprèn missatges orals en anglès de manera global i selectiva.
4. Comprèn un text escrit en anglès de manera global i selectiva i documents de l'àmbit de ciències de la salut i de nutrició humana i dietètica.
5. Sap redactar textos escrits en anglès sobre temes de l'àmbit de ciències de la salut.
6. Sap expressar-se oralment en anglès utilitzant expressions i vocabulari específic dels temes tractats durant el curs.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per aprendre.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Coneixement bàsic general.
- Coneixement d'una segona llengua.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.

- Habilitat per treballar en un context internacional.

CONTINGUTS:

Bloc 1:

1. Vocabulary: Technical Health Words. Lay Terms. Abbreviations and Acronyms.
2. Pronunciation and Stress Guidelines. Using Dictionaries.
3. Language in Use Review: Passive and Active Voice, Relative Clauses, Conditional Structures, Reported Speech, Questions and Linking Words.

Bloc 2:

1. Working as Part of a Health Care Team
2. Food and Health. Food and Illness
3. Taking a Patient History: Anamnesis, Taking Obs
4. Society, Food and Culture
5. Beating E. D.

Bloc 3:

1. Understanding Charts and Written Documentation
2. Research Articles, Abstracts and Conference Presentations
3. Case Presentations

AVALUACIÓ:

Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- In-Course Exam1 i In-Course Exam 2. (50% de la nota final de l'assignatura)
- Proves de comprensió lectora i anàlisi d'articles de ciències de la salut.(Reading Exam (15% de la nota de l'assignatura)
- Proves de comprensió oral. (10% de la nota de l'assignatura)
- Producció de treballs escrits. (10%) Els treballs presentats han de ser inèdits i elaborats pel propi alumne/a.
- Presentació oral. (15%)

La qualificació final de l'assignatura és la suma de les notes obtingudes en les accions d'avaluació. En el període complementari o segon període (Juny 2014) hi haurà una sessió de recuperació dels continguts dels exàmens In-Course 1 i In-Course Exam 2 i de la comprensió lectora i anàlisi d'articles de ciències de la salut.

Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

Dossier del curs

Complementària

- Bailey, S. (2006). *Academic writing. A handbook for international students*. Londres: Routledge.
- McCarthy, M.; O'Dell, F. (2008). *Academic vocabulary in use.* Cambridge: Cambridge University Press.
- Philpot, S.; Curnick, L. (2007). *New Headway*. Academic skills. Level 3. Oxford: Oxford University Press.
- Powell, M. (2010) *Presenting in English.* London. Heinle/ELT.
- Terry, M.; Wilson, J. (2004). *Focus on academic skills*. London: Pearson Longman.

Gramàtiques:

- Fuchs, M.; Bonner, M. (2001) *Grammar Express for self-study and classroom us*. London: Longman
- Murphy, R. (2004). *English grammar in use. Intermediate.* Cambridge: Cambridge University Press.

Diccionaris:

- *Cambridge Word Selector Anglès-Català* (Paperback) (1995) Cambridge: Cambridge University Press.
- Diccionaris monolingües.

Bromatologia

Obligatòria

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

L'assignatura de Bromatologia forma part de la matèria de Ciències dels Aliments, dins del mòdul de Ciències dels Aliments i Higiene Alimentària corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.
No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de Fonaments Bàsics de Química dels Aliments.
Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer la composició, les propietats i el valor nutritiu dels diferents aliments.
- Conèixer els tipus d'alteracions i modificacions que poden produir-se en els aliments, i els canvis a què poden estar sotmesos en funció del tractament que rebin, la manipulació, l'embalatge i l'emmagatzematge.
- Conèixer i saber aplicar les tècniques i els mètodes característics en l'anàlisi física, química i sensorial dels aliments.
- Conèixer i saber aplicar les eines i raonaments que possibilitin la interpretació de problemes reals en la composició dels aliments, com l'anàlisi de components majoritaris i minoritaris, elements traça, additius i residus contaminants.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix els principals grups d'aliments.
2. Sap identificar els principals nutrients dels diferents grups d'aliments.
3. Identifica les metodologies necessàries per obtenir els productes alimentaris més estables.
4. Relaciona els resultats de l'anàlisi bromatològica amb la qualitat dels aliments.
5. Coneix la metodologia bàsica per analitzar la composició dels aliments.
6. Pot comparar la composició d'un aliment i la dels seus derivats.
7. Coneix els efectes dels processos tecnològics sobre els aliments.
8. Sap preparar una exposició oral.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.

Específiques

- Conèixer els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments.
- Conèixer i aplicar els fonaments de l'anàlisi bromatològic i sensorial de productes alimentaris.
- Conèixer la composició química, les propietats físicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les

característiques organolèptiques dels aliments i productes alimentaris i ingredients alimentaris.
- Conèixer les modificacions que pateixen els aliments, productes alimentaris i ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
- Identificar i classificar els aliments i els productes i ingredients alimentaris.
- Interpretar i manejar les bases de dades i taules de composició d'aliments.

CONTINGUTS:

Unitat 1. Introducció a la Bromatologia

1. Introducció.
2. Aliments, classificació dels aliments
3. Components dels aliments.

Unitat 2. Aliments d'origen animal

1. Carns i productes carnis.
2. Peix, marisc i derivats.
3. Ous i derivats.
4. Llet i derivats.

Unitat 3. Aliments d'origen vegetal

1. Cereals i derivats
2. Hortalisses i derivats
3. Llegums i derivats
4. Fruites carnoses, fruits secs i productes derivats
5. Olis i greixos.
6. Sucre, edulcorants i productes ensucrats.
7. Aliments excitants

Unitat 4. Begudes

1. Begudes.

Unitat 5. Mètodes d'anàlisi d'aliments.

1. Mètodes fisicoquímics d'anàlisi d'aliments. Mètodes sensorials d'anàlisi d'aliments.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà en base a:

- Examen final: 50% - Recuperable en 2a convocatòria
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50% - No recuperable
  - Resolució de problemes i exercicis (10%).
  - Pràctiques (assistència obligatòria i lliurament de l'informe de pràctiques) (20%).
  - Qüestionaris d'autoavaluació (10%)
  - Participació a fòrums (10%).

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com a les activitat d'avaluació continuada.

BIBLIOGRAFIA:

- AENOR, *Análisis sensorial: Alimentación.* Madrid: AENOR, 2011.
- Alais, C. M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*. Saragossa: Acribia. 1988.
- Astiasaran. *Alimentos, composicion y propiedades*. McGraw-Hill, 2000.
- Baltes, W. *Química de los alimentos*, 2007.
- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1997.
- Bello, J. *Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos.* Barcelona: Díaz de Santos, 2000.
- Ciurana, J. *Els olis de Catalunya*. Barcelona: S.C. Publicacions de la Generalitat, 1981.
- *Código Alimentario Español*. Madrid: Tecnos, 1997.
- Fenema,O.R. *Quimica de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 2000.

Farmacologia

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

El medicament s'ha transformat en una eina terapèutica àmpliament utilitzada, La utilització de medicaments s'ha de fer des d'un punt de vista interdisciplinari i els professionals de la Nutrició i la Dietètica necessiten uns coneixements suficients per a la pràctica professional, dins d'un sistema sanitari pluri i interdisciplinar. Els objectius que intentem assolir són que l'estudiant:

- Comprengui els conceptes generals de la farmacologia com a ciència bàsica de la farmacoteràpia.
- Conegui les diferents formes farmacèutiques en que es poden trobar els medicaments, les vies d'administració i com s'han d'utilitzar.
- Comprengui els processos farmacocinètics i farmacodinàmics.
- Identifiqui els principals medicaments dels diferents grups terapèutics i els relacioni amb les possibles vies d'administració, indicacions terapèutiques i possibles problemes relacionats amb la seva utilització.
- Pugui informar i formar el pacient, la família, els cuidadors i la comunitat en general sobre l'adequada utilització dels medicaments i de les conseqüències derivades tant de la seva utilització racional com de la mala utilització.
- Conegui les diferents interaccions entre medicaments i nutrients per tal de considerar-les a l'hora d'elaborar les pautes dietètiques del pacient.
- Conegui els problemes socials de l'ús inadequat dels medicaments per poder intervenir de forma eficient en la seva prevenció.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix els principis bàsics de la farmacologia i els aplica a la farmacoteràpia.
2. Identifica els medicaments més usuals en el grup terapèutic corresponent i les indicacions terapèutiques i possibles contraindicacions en la pràctica de la nutrició humana.
3. Identifica els medicaments dins d'un mateix grup farmacològic segons els diferents tipus i la potència.
4. Coneix de forma correcta les indicacions, dosi i vies d'administració dels medicaments més utilitzats..
5. Coneix les principals font documentals en l'àmbit de la farmacoteràpia.
6. Coneix els procediments de recollida de medicaments caducats
7. Explica les interaccions entre aliments i fàrmacs i les seves repercussions sobre la resposta farmacològica
8. Identifica les interaccions entre fàrmacs i nutrients i les seves repercussions en l'estat nutricional.
9. Resol de forma autònoma els problemes platejats en l'àmbit de la farmacologia

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per aprendre.

- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Coneixement bàsic general.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).
- Habilitat per treballar amb autonomia.

Específiques

- Comprendre la farmacologia clínica i la interacció entre fàrmacs i nutrients.

CONTINGUTS:

Mòdul 1
Història de la farmacologia. Conceptes generals de farmacologia: Fàrmac. Medicament.- Formes farmacèutiques i vies d'administració. Farmacocinètica. Farmacodinàmia. Farmacovigilància. Situacions especials en farmacoteràpia: Sistemes per incrementar el compliment en els pacients (SPD).
Mòdul 2. Interaccions aliments-medicaments
Tipus d'interaccions. Efecte dels aliments sobre els medicaments: Interaccions farmacocinètiques. Interaccions farmacodinàmiques

Mòdil 3. Interaccions medicaments-aliments
Efecte dels medicaments sobre l'aprofitament dels nutrients i sobre l'estat nutricional. Interaccions més rellevants.
Mòdul 4. Estat nutricional i aliments
Efecte de l'estat nutricional sobre la biodisponibilitat i l'efecte farmacològic,. Desnutrició. Obesitat.
Mòdul 5. Interaccions amb additius, contaminants i etanol
Interaccions amb additius alimentaris. Metabolisme de l'etanol. Fàrmacs i etanol: interaccions farmacocinètiques i farmacodinàmiques.
Mòdul 6. Nutrients i medicaments en situacions especials I
Embaràs, alletament, pediatria i geriatria.

Mòdul 7 Farmacologia sistema nerviós

1. Farmacologia del sistema nerviós autònom: Simpaticomimètics, simpaticolítics, parasimpaticomimètics i parasimpaticolítics.
2. Farmacologia del sistema nerviós central: Analgèsics, anestèsics locals, antiedematosos cerebrals, antiparkinsonians, antiepilèptics, antimigranyosos, hipnòtics, sedants, ansiolítics, antipsicòtics i medicaments utilitzats en el malalt de Alzehimer .

Mòdul 8. Farmacologia del sistema respiratori

1. Antitussígens centrals, expectorants i mucolítics
2. Broncodilatadors: Centrals, ?-adrenèrgics, anticolinèrgics.
3. Corticosteroides

Mòdul 9. Farmacologia sistemacardiovascular i medi intern.
Cardiotònics, antiarítmics, antianginosos, diürètics, antihipertensius, hipolipemiants, anticoagulants i antiagregants plaquetaris.

Mòdul 10. Farmacologia del sistema disgestiu
Antiulcerosos, antiemètics, laxants, purgants i antidiarreics.

Mòdul 11. Farmacologia del sistema musculoesquelètic
Antiinflamatoris (esteroides i no esteroides) i relaxants musculars.

Mòdul 12. Farmacologia antiinfecciosa i antineoplàsica

1. Antisèptics i desinfectants.
2. Activitat antiinfecciosa. Factors relacionats amb la desposta: Resistències.
3. Classificació.
    1. Antibiòtics
    2. Tuberculostàtics.
    3. Antivírics.
    4. Antifúngics.

Mòdul 13. Farmacologia del sistema endocrí

1. Medicaments en alteracions de les hormones pancreàtiques.
2. Medicaments en alteracions de les hormones tiroïdals.
3. Medicaments en alteracions de les hormones de la paratiroides.
4. Antigotosos.

Mòdul 14. Farmacologia de l'aparell genitourinari

1. Incontinència urinària.
2. Adenoma de pròstata.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (de setembre de 2013 a febrer de 2014):

Es faran diverses proves d'avaluació continuada:

1. Exercicis d'interaccions = 10%
2. Casos clínics = 10%
3. Prova avaluació Farmacoteràpia = 50%
4. Prova avaluació interaccions = 30%

Per superar cada una de les proves d'avaluació continuada cal obtenir una nota igual o superior a 5.

- Període complementari (juny de 2014):

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- *Catálogo de Especialidades Farmacéuticas.* Madrid: Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, 2011
- Katzung, Bertran G. i altres *Farmacologia bàsica y clínica*. Madrid: McGraw-Hill, 11ª edición 2010.
- Goodman&Gilman i altres. *Las bases farmacológicas de la terapéutica.12 Edicció* Madrid Mc Graw Hill 2011
- Martindale. *Guía completa de consulta farmacoterapéutica*. Barcelona: Pharma, 2003.
- Mestres, C. i Duran. *Farmacología en nutrición*. Barcelona: Médica Panamericana, 2011.
- Velasco Martín, A. i altres *Introducción a la Farmacología Clínica*. Barcelona: Menarini, 1997.

Complementària:

- Hansten, P. *Interacciones Farmacológicas.* Barcelona: Doyma 1988.
- *Manual d'estades en pràctiques tutelades.* Barcelona: Mach-Travé i Universitat de Barcelona, 2005
- Montoro Ronsano, J.B.; Salgado, A. (1999). *Interacciones fármacos-alimentos*. Barcelona: Novartis.
- Boullata, J.I.; Armenti, V.T. (2010). *Handbook of drug-nutrient interactions* (2nd ed.). New York, NY: Humana Press.

Fonaments de Dietètica

Obligatòria

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

L'assignatura de Dietètica forma part de la matèria de Dietètica: Bases Teòriques i Metodològiques dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però es recomana haver cursat l'assignatura de Nutrició i que sigui la primera assignatura cursada de la matèria de dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer les característiques dels aliments i grups d'aliments i el seu interès dietètic.
2. Conèixer i saber interpretar els estàndards nutricionals i alimentaris vigents en l'actualitat.
3. Aprofundir en el coneixement de les racions alimentàries i les mesures casolanes de consum habitual del nostre entorn.
4. Conèixer les bases de l'alimentació equilibrada.
5. Adquirir habilitat en la calibració de dietes.
6. Proposar pautes d'alimentació saludable per a l'individu adult sa sobre la base de les recomanacions nutricionals.
7. Planificar consells i recomanacions alimentàries per a individus sans.
8. Conèixer i adquirir habilitat en l'ús dels programes informàtics de càlcul nutricional.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Comprèn els pilars bàsics de la nutrició i alimentació equilibrada.
2. Aplica els coneixements bàsics de l'alimentació equilibrada en la persona sana.
3. Utilitza adequadament les bases de dades i taules de composició.
4. Resol planificacions alimentàries mitjançant les eines TIC.
5. Identifica i utilitza el vocabulari específic en l'àmbit de la dietètica.
6. Interpreta la bibliografia científica específica en una segona llengua.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.

Específiques

- Aplicar els coneixements de les Ciències dels Aliments i de la Nutrició a la pràctica dietètica.
- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
- Identificar i classificar els aliments i els productes i ingredients alimentaris.
- Identificar les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada i adaptada).
- Interpretar i manejar les bases de dades i taules de composició d'aliments.
- Manejar les eines bàsiques en TIC's utilitzades en el camp de l'Alimentació, Nutrició i Dietètica.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

- Tema 1. Introducció a la dietètica.

Presentació i introducció a la dietètica. Concepte i objectius de la dietètica.

- Tema 2. Nutrients i estàndards nutricionals.

Ingestes recomanades i objectius nutricionals: interpretació i ús

- Tema 3. Aliments i grups d'aliments.

Aliments. Definició. Criteris de classificació. Grups d'aliments, valor nutricional i importància dietètica.

- Tema 4. Bases de l'alimentació equilibrada.

Alimentació equilibrada en l'adult sa. Ingestes i recomanacions dietètiques. Dieta Mediterrània.

- Tema 5. Guies alimentàries.

Guies alimentàries. Concepte, interpretació i ús.

- Tema 6. Planificació dietètica.

Planificació dietètica en l'edat adulta. Equilibri qualitatiu i quantitatiu. Calibració de dietes.

- Tema 7. Programes informàtics de tipus nutricional.

Eines informàtiques en la valoració i planificació dietètica

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà en base a:

- Examen final: 40%
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 60%
  - Resolució d'exercicis (30%).
  - Seminaris de resolució de casos (30%).

Per aprovar l'assignatura s'ha obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com en la nota mitjana obtinguda de les activitats d'avaluació continuada.
Les activitats d'avaluació continuada no són recuperables.
Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes

diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de l'examen final sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). *Ingestas Dietèticas de Referencia (IDR) para la población española.* Pamplona: EUNSA; 2010.
- Farran, A.; Zamora, R.; Cervera, P. *Taules de composició d'aliments del CESNID.* 2a ed. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona; Madrid: McGraw-Hill/Interamericana de España; 2004.
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. *Guía de la alimentación saludable.* Madrid: SENC; 2004.
- Gil Hernández A. (dir.). *Tratado de nutrición. Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos*. 2a ed. Madrid: Acción Médica; 2010.

Complementària

- Astiasarán, I.; Martínez, J.A. *Alimentos, composición y propiedades*. McGraw-Hill Interamericana, 1999.
- Cervera P.; Clapés J.; Rigolfas R. *Alimentación y dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y la enfermedad*. 4a ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2004.
- Favier, J.C, et al. *Répertoire général des aliments: tables de composition.* 2a ed. París: Technique & documentation: INRA: Ciqual-Regal, coop. 1995.
- Institute of Medicine of The National Academies. *Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids*. Washington: National Academies Press; 2005.
- Martínez, J.A. *Alimentación y Salud Pública.* McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mataix Verdú, J. *Tabla de composición de alimentos españoles*. 4a ed. Universidad de Granada: Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, 2003.
- Mataix, J. *Nutrición y Alimentación Humana* (vol. 1 i 2), 2a ed. Madrid: Ergon, 2009.
- Moreiras, O.; Carbajal, A.; Cabrera, L.; Cuadrado, C. *La composición de los alimentos.* 9a ed: Madrid:
- Ortega R.M.; López A.M.; Requejo A.M., et. al. *La composición de los alimentos: Herramienta básica para la valoración nutricional*. Madrid: Complutense, 2004.
- Palma, I.; Farran, A.; Cantós, D. *Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Taules de composició d'aliments per mesures casolanes de consum habitual a Espanya*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona; Madrid: McGraw-Hill-Interamericana de España; 2008. Pirámide, 2005.
- *Portions alimentaires manuel de photos pour l'estimation des quantités.* Paris Su-vi-max, Candia Polytechnica cop. 2002.
- Salas Salvadó, J. [et al.] *Nutrición y dietética clínica*. 2a ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2008.
- Serra, Ll.; Aranceta, J. *Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2a ed. Barcelona: Masson, 2006.
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. *Guías alimentarias para la población española: recomendaciones para una dieta saludable*. Madrid: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria; 2001.

La professora recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Nutrició i Cicle Vital

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

L'assignatura Nutrició i Cicle Vital, juntament amb l'assignatura Nutrició Humana, conformen la matèria Nutrició, dins del mòdul de Formació Bàsica corresponent a la branca de Ciències de la Salut.

Aquesta assignatura es relaciona amb les assignatures Nutrició, Anatomia Humana, Fisiologia, Bioquímica.

Per al desenvolupament d'aquesta assignatura cal tenir els coneixements previs de l'assignatura Nutrició Humana.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer la importància de la nutrició en les diferents etapes del cicle vital.
2. Relacionar les necessitats nutricionals de cada etapa del cicle vital amb els canvis fisiològics i metabòlics que es produeixen a cada una d'elles.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Identifica els processos fisiològics i metabòlics mitjançant els quals les persones reben, transformen i utilitzen els nutrients.
2. Identifica els canvis fisiològics i metabòlics que es produeixen durant les etapes del cicle vital en el procés de la nutrició.
3. Relaciona els requeriments nutricionals de cada etapa del cicle vital amb els canvis fisiològics i metabòlics que es produeixen en cada una d'elles.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per aprendre.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Coneixement bàsic general.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer els nutrients, les seves funcions i la seva utilització metabòlica.
- Conèixer les bases de l'equilibri nutricional i la seva regulació.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la nutrició durant el cicle vital
2. Nutrició durant la gestació:
    1. Adaptacions fisiològiques durant la gestació.
    2. Nutrició fetal: funcions de la placenta.
    3. Metabolisme, necessitats i requeriments nutricionals de la dona gestant: energia, lípids, hidrats de carboni, proteïnes, vitamines i minerals.
    4. Estat nutricional de la dona gestant: evolució ponderal.
    5. Complicacions clíniques de l'embaràs.
3. Nutrició durant l'alletament:
    1. Adaptacions fisiològiques durant l'alletament.
    2. Composició de la llet materna.
    3. Necessitats i requeriments nutricionals de la dona alletadora: energia, lípids, hidrats de carboni, proteïnes, vitamines i minerals.
    4. Estat nutricional de la dona alletadora.
4. Nutrició del lactant:
    1. Característiques fisiològiques del lactant.
    2. Període de lactància i període de transició.
    3. Necessitats i requeriments nutricionals del lactant: energia, lípids, hidrats de carboni, proteïnes, vitamines i minerals.
    4. Lactància artificial.
5. Nutrició en la infància:
    1. Factors condicionants de la nutrició del nen.
    2. Necessitats i requeriments nutricionals de l'infant: energia, lípids, hidrats de carboni, proteïnes, vitamines i minerals.
    3. Problemes nutricionals en la infància.
6. Nutrició en l'adolescència:
    1. Canvis biològics, psicològics i socials en l'adolescència.
    2. Necessitats i requeriments nutricionals de l'adolescent: energia, lípids, hidrats de carboni, proteïnes, vitamines i minerals.
    3. Embaràs en l'adolescent.
    4. Trastorns nutricionals dels adolescents.
7. Nutrició en l'envelliment:
    1. Canvis biològics, psicològics i socials associats a l'envelliment.
    2. Necessitats i requeriments nutricionals de la persona gran: energia, lípids, hidrats de carboni, proteïnes, vitamines i minerals.
    3. La nutrició com a factor modulador de l'envelliment.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (de setembre de 2013 a febrer de 2014):

Es realitzaran diverses proves d'avaluació continuada al llarg del curs.

1. Exercicis: 20% no recuperable.
2. Examen parcial 1 (temes 2 i 3): 20% recuperable.
3. Examen parcial 2 (tema 4): 20% recuperable.
4. Examen parcial 3 (temes 5 i 6): 20% recuperable.
5. Examen parcial 4 (tema 7): 20% recuperable.

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5 a cada un dels cinc bloccs avaluatius.

- Període complementari (juny de 2014):

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

- Gil, A. *Tratado de nutrición. Nutrición humana en el estado de salud.* Tomo III. 2ª ed. Madrid: Panamericana; 2010.
- Mataix, J. *Nutrición y alimentación humana. Situaciones fisiológicas y patológicas*. 2ª ed. Madrid: Ergon; 2009.
- Serra, LL.; Aranceta J. *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2ª ed. Barcelona: Masson; 2006.

Processos d'Atenció Dietètica

Obligatòria

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

L'assignatura Processos d'Atenció Dietètica, juntament amb les assignatures Fonaments de Dietètica, Dietètica i Cicle Vital, i Dietètica Aplicada a Col·lectivitats, conformen la matèria Dietètica: Bases Teòriques i Metodològiques.
Els objectius d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer el model i el mètode del procés d'atenció dietètic.
2. Conèixer i aplicar adequadament els instruments d'avaluació dietètica-nutricional del subjecte.
3. Adquirir habilitat en la recollida de la informació integral de l'individu.
4. Interpretar les dades de l'avaluació nutricional.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix el model i el mètode del procés d'atenció dietètica.
2. Aplica adequadament la metodologia en l'avaluació dietètica-nutricional.
3. Interpreta l'avaluació dietètica-nutricional del subjecte.
4. Mostra una visió ètica i integral de l'individu.
5. Demostra habilitat en la recollida de la informació integral.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Utilitzar estratègies i habilitats que permetin una comunicació efectiva amb els pacients, les famílies i els grups socials.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- Elaborar i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Interpretar i integrar les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic-nutricional.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

CONTINGUTS:

El procés d'atenció dietètica.

1. Introducció.
2. Valoració dietètica-nutricional de l'individu.
    1. Valoració clínica.
        1. Història clínica.
        2. Exploració física.
    2. Avaluació de l'estat nutricional, l'estructura i de la composició corporal.
        1. Mesures antropomètriques.
        2. Mètodes de determinació de la composició corporal.
    3. Avaluació analítica.
        1. Indicadors bioquímics.
        2. Indicadors hematològics.
    4. Valoració dietètica.
        1. Mètodes de valoració qualitativa: comportament i hàbits alimentaris.
        2. Mètodes de valoració quantitativa de la ingesta d'aliments i nutrients.
        3. Eines i material de suport per a la recollida d'informació.
    5. Avaluació de cribatge.
3. Diagnòstic dietètic-nutricional.
    1. Anàlisis de les dades.
    2. Identificació de problemes i capacitats.
    3. Formulació del diagnòstic.
4. Pla d'acció dietètic.
    1. Prioritats.
    2. Formulació d'objectius.
    3. Formulació d'activitats dietètiques.
5. Execució.
    1. Material de suport a la prescripció dietètica.
    2. Seguiment de les activitats dietètiques prescrites.
6. Avaluació.
7. Control pla d'acció dietètica.
8. Registre de l'alta.

AVALUACIÓ:

L'avaluació continuada de l'assignatura es farà a partir de:

Tres exàmens 40% (recuperables):

- Dos exàmens de continguts teòrics (cada examen: 15%)
- Un examen pràctic sobre mesures antropomètriques (10%)

Tres activitats dirigides 60% (no recuperables):

- Activitat 1 (A1+A2+A3) (10%): Realitzar l'avaluació de l'estat nutricional d'una persona a partir de dades antropomètriques i analítiques.
- Exercici 4 (25%): Elaborar un model propi d'història dietètica, aplicar-la i avaluar la qualitat de l'informació recollida.
- Exercici 6 (25%): Elaborar i exposar les propostes de materials de suport per a la prescripció dietètica.

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en cada una de les proves i activitats d'avaluació que es realitzaran al llarg del curs.

Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari (setembre a febrer), que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària (juny) en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou dels continguts recuperables sempre i quan no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

- Hernández, M. i, Sastre, A. (1999). *Tratado de nutrición.* Madrid: Díaz de Santos.
- Lee, R., i Nieman, D. (2010). *Nutritional assessment*. USA: McGraw Hill.
- Mataix, J. (2009). *Nutrición y alimentación humana. Situaciones fisiológicas y patológicas*. 2ª ed. Madrid: Ergon,
- Gil, A. (2010). *Tratado de nutrición. Composición y calidad nutritiva de los alimentos*. Tomo IV. 2ª ed. Madrid: Panamericana.
- Serra, LL., i Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones.* 2ª ed. Barcelona: Masson.
- Salas-Salvadó J., Bonada, A., Trallero R, i Saló, ME. (2000). *Nutrición y dietética clínica*. 1ª ed. Barcelona: Masson.

Bioètica

Formació Bàsica

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria Ètica i dóna a conèixer els continguts essencials tant de la bioètica fonamental com de la bioètica clínica. La bioètica és una disciplina que ajuda l'estudiant a ser un bon professional de la salut, sobretot des de la vessant d'actituds i valors ètics. La primera part introdueix l'estudiant en els coneixements bàsics de la bioètica i altres disciplines que hi estan relacionades. La segona part planteja problemes ètics i jurídics en l'àmbit de les ciències de la vida i les ciències de la salut.

Els objectius de l'assignatura de bioètica pretenen que l'estudiant:

- Comprengui el sentit i l'abast de la reflexió ètica en l'àmbit de la professió de nutrició humana i dietètica.
- Conegui i assumeixi els valors i actituds que configuren la professió de nutrició humana i dietètica i les disposicions pròpies del seu codi deontològic.
- Identifiqui i analitzi qüestions ètiques que es plantegen en la seva professió i aprengui a donar-hi respostes fonamentades.
- S'iniciï en el coneixement dels criteris ètics i metodologies que s'utilitzen en bioètica per a prendre decisions.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Reconeix les parts constitutives del cos de coneixements de la bioètica i és capaç de relacionar-les.
2. Comprèn els conceptes bàsics tant de la bioètica fonamental com de la bioètica clínica.
3. Identifica problemes ètics i jurídics en el context de la professió i té la capacitat de donar-hi resposta.
4. Adquireix els coneixements fonamentals de la bioètica i els aplica en la bioètica clínica.
5. Pren consciència de la importància d'adoptar mesures respectuoses amb el medi ambient.
6. Comprèn les conseqüències ètiques i jurídiques implicades en l'exercici de la professió.
7. Analitza i resol problemes ètics en base al coneixement dels codis ètics de la professió i els criteris ètics i metodològics propis de la bioètica.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per aprendre.
- Coneixement bàsic general.
- Conèixer els valors democràtics de la cultura de la pau, la igualtat d'oportunitats i l'accessibilitat universal.
- Sensibilitat davant qüestions mediambientals.

Específiques

- Conèixer els límits legals i ètics de la pràctica dietètica.

CONTINGUTS:

1. Antropologia
    1. L'home, un ésser pluridimensional i plurirelacional.
    2. La dimensió ètica de la persona humana.
    3. La dignitat humana.
2. Ètica
    1. Moral i ètica.
    2. Les dues dimensions de la vida moral.
    3. Teories ètiques.
3. Deontologia
    1. Deontologia i codis deontològics.
    2. Els deures professionals i l'excel·lència professional.
    3. Presentació i anàlisi d'alguns codis deontològics de l'àmbit sanitari.
4. Bioètica
    1. Naturalesa i objectius de la bioètica.
    2. Criteris i metodologies per a prendre decisions.
    3. Comitès de bioètica.
5. Biodret
    1. Concepte de biodret.
    2. Relacions entre ètica i dret.
    3. Responsabilitat jurídica dels professionals de la salut.
    4. Aspectes a tenir en compte en la política legislativa en l'àmbit de les ciències de la salut.
6. Drets humans
    1. Concepte i fonaments dels drets humans.
    2. Les tres generacions de drets humans.
    3. La protecció dels drets humans.
7. Drets i deures dels ciutadans en relació a la salut
    1. El malalt subjecte de drets i deures.
    2. Cartes de drets i deures dels ciutadans en relació a la salut i l'atenció sanitària.
8. Final de la vida
    1. Morir avui.
    2. Aspectes ètics de les intervencions en el final de la vida: obstinació terapèutica, eutanàsia, suïcidi assistit i cures pal·liatives.
    3. Documents de voluntats anticipades.
9. Inici de la vida
    1. Estatut epistemològic de l'embrió.
    2. Aspectes ètics i legals en l'inici de la vida.
10. Dret a la informació i el consentiment informat
    1. Dret a la informació i consentiment informat: fonamentació ètica.
    2. El consentiment informat: un procés.
    3. Excepcions.
    4. Els formularis de consentiment informat.
11. Intimitat i confidencialitat
    1. Intimitat i confidencialitat: concepte i fonamentació ètica
    2. Regulació ètica i jurídica.
    3. Excepcions.
    4. Dificultats actuals en la protecció de la intimitat i la confidencialitat.
12. Investigació amb éssers humans

1. Problemes ètics a l'entorn de la investigació amb éssers humans.
2. Criteris ètics per a la investigació.
3. La investigació amb animals: el debat sobre els "drets dels animals".

13. Ètica ambiental o ecoètica
    1. Els grans problemes mediambientals.
    2. Els organismes genèticament modificats.
    3. Diversitat d'ètiques ambientals.
    4. Algunes propostes normatives.

AVALUACIÓ:

Continuada:

- Lectura articles (25%): Es faran dues proves de lectura a classe.
- Activitats sobre el temari (25%): Hi haurà tres activitats d'avaluació continuada. Si el dia que hi ha l'activitat presencial l'estudiant, per la raó que sigui, no pot assistir-hi, no hi ha possibilitat de realitzar-la posteriorment, i per tant es puntuarà amb un 0. La nota final de les activitats serà la mitjana de les quatre activitats, tant si s'han fet com si no.
- Prova de síntesi (50%): Serà sobre els 13 temes del programa, amb 50-60 preguntes tipus test.

Per aprovar l'assignatura cal treure una puntuació mínima de 5 en cadascuna de les tres parts (lectura articles, activitats sobre el temari i prova de síntesi).

- Els estudiants que no arribin a aprovar entre les tres parts un 50% de l'assignatura, els quedarà l'assignatura suspesa, i no tindran opció de fer un examen en el període complementari de setembre.
- Els estudiants que entre les tres parts aprovin més del 50% de l'assignatura tindran opció de recuperar la part suspesa en un examen durant el període complementari de setembre.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Beauchamp, T.L.; Childress, J.F. (2013). *Principles of biomedical ethics.* New York: Oxford University Press.
- Camps, V. (2005). *La voluntad de vivir.* Barcelona: Ariel.
- Gracia, D.; Júdez, J. (Eds.) (2004). *Ética en la práctica clínica.* Madrid: Triacastela.
- Jonsen, A.; Siegler, R.; Winslade, M. (2005). *Ética clínica*. Barcelona: Ariel.

Complementària

- Couceiro, A (Ed.) (1999). *Bioética para clínicos.* Madrid: Triacastela.
- Cortina, A. (1996). *El quehacer ético.* Madrid: Santillana.
- Droit, R.P. (2009). *L'éthique expliquée à tout le monde*. Paris: Seuil.
- Feito, L.; Gracia, D.; Sánchez, M (Ed.) (2011). *Bioética: el estado de la cuestión*. Madrid: Triacastela
- Garvery, J (2010). *La ética del cambio climático.* Barcelona: Proteus.
- Giner, S. (2012). El origen de la moral. Barcelona: Ediciones Península.
- Gracia, D. (2007). *Fundamentos de bioética.* Madrid: Triacastela.
- Gracia, D. (2007). *Procedimientos de decisión en ética clínica*. Madrid: Triacastela.
- Gracia, D. (2004). *Como arqueros al blanco. Estudios de bioética*. Madrid: Triacastela.
- Hottois, G. (2004). *Qu'est-ce que la bioéthique?* Paris: Vrin.
- Rodríguez, J. M. (2008). *Ética y derechos humanos en la era biotecnológica.* Madrid: Dykinson.
- Simón, P. (2000). *El consentimiento informado*. Madrid: Triacastela.
- Savulescu, J. (2012). *¿Decisiones peligrosas? Una bioética desafiante.* Madrid: Tecnos.
- Torralba, F. (1998). *Antropología del cuidar.* Barcelona: Fundación Mapfre Medicina – IBB.

Dietètica i Cicle Vital

Obligatòria

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

L'assignatura de Dietètica i Cicle Vital forma part de la matèria de Dietètica: Bases Teòriques i Metodològiques dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de Fonaments de Dietètica i la de Procés d'Atenció Dietètic.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Valorar les necessitats nutricionals en les diferents etapes de la vida i/o situacions fisiològiques.
- Planificar dietes en funció de l'edat i/o les diferents situacions fisiològiques de la vida.
- Adquirir habilitats en la planificació de consells i recomanacions alimentàries.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Comprèn els pilars bàsics de la nutrició i alimentació en el cicle vital.
2. Analitza els requeriments energètics i nutricionals en les diferents etapes de la vida.
3. Elabora planificacions dietètiques adequades als diferents cicles vitals en base a una adequada valoració dietètico-nutricional.
4. Identifica i utilitza el vocabulari específic.
5. Mostra una visió ètica integral de l'individu.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per a la resolució de problemes.

Específiques

- Aplicar els coneixements de les Ciències dels Aliments i de la Nutrició a la pràctica dietètica.
- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.
- Prescriure el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

CONTINGUTS:

1. Alimentació en el cicle vital de la dona.
    1. Alimentació en el cicle vital de la dona. Dieta en l'embaràs i la lactància. Dieta en la menopausa.
    2. Característiques fonamentals de cada etapa i planificació dietètica adaptada.
2. Alimentació en la lactància i primera infància.
    1. Alimentació de l'infant. Lactància i primera infància. Particularitats de l'alimentació de l'infant.
    2. Alletament matern i fórmules artificials. La diversificació alimentària.
3. Alimentació en l'etapa escolar i adolescència.
    1. Alimentació de l'escolar i l'adolescent. Pautes alimentàries en l'edat escolar i l'adolescència.
    2. L'alimentació a l'escola.
4. Alimentació en la vellesa.
    1. Alimentació en la vellesa. Característiques fonamentals de l'envelliment.
    2. Planificació dietètica adaptada.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà en base a:

- Examen final: 60%
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 40%
- Resolució d'exercicis.
- Seminaris de resolució de casos (assistència obligatòria).

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com a les activitats d'avaluació continuada.

BIBLIOGRAFIA:

- Geissler, C.; Power, H. *Human Nutrition*. 11a ed. Edinburg: Elsevier cop., 2005.
- Gil, A. *Tratado de Nutrición*. Tom III. Panamericana: Madrid, 2010.
- Mahan, L.K.; Escott-Stump, S. *Nutrición y dietoterapia de Krause*, 10a ed. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Martínez, J.A. *Alimentación y Salud Pública*. McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mataix, J. *Nutrición y Alimentación Humana* (vol. 1 i 2), 2a ed. Madrid: Ergon, 2009.
- Mataix Verdú, J. *Tabla de composición de alimentos españoles.* 4a ed. Universidad de Granada: Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, 2003.
- Muñoz M.; Aranceta J.; García-Jalón, I. *Nutrición aplicada y dietoterapia*. 2a ed, Pamplona: Eunsa, 2004.
- Moreiras, O.; Carbajal, A.; Cabrera, L.; Cuadrado, C. *La composición de los alimentos.* 9a ed: Madrid: Pirámide, 2005.
- Ortega R.M.; López A.M.; Requejo A.M., et. al. *La composición de los alimentos: Herramienta básica para la valoración nutricional*. Madrid: Complutense, 2004.
- *Portions alimentaires manuel de photos pour l'estimation des quantités.* Paris Su-vi-max, Candia Polytechnica cop. 2002.
- Salas-Salvadó, et. al. *Nutrición y Dietética Clínica.* 2a ed. Barcelona: Elsevier, 2008.
- Serra, Ll. i Aranceta, J. *Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2a ed. Barcelona: Masson, 2006.

La professora recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Microbiologia Alimentària

Obligatòria

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

Són objectius de l'assignatura que l'estudiant:

- Conegui les principals característiques dels microorganismes.
- Identifiqui els principals microorganismes relacionats amb els aliments.
- Entengui el paper dels microorganismes en les fermentacions alimentàries.
- Relacioni les males pràctiques higièniques de la manipulació dels aliments amb els problemes de l'alteració dels aliments i la possibilitat de toxiinfeccions alimentàries.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix l'origen dels microorganismes i descriu els principals microorganismes relacionats amb els aliments.
2. Relaciona les característiques d'un aliment amb la possibilitat de creixement dels diferents microorganismes en aquests aliment.
3. És capaç d'interpretar el que passa en una fermentació alimentària
4. Identifica les principals causes que poden provocar toxiinfeccions alimentàries i els factors a tenir en compte per evitar-les
5. Dedueix quins tipus de microorganismes poden alterar un aliment concret en funció de les condicions d'emmagatzematge.
6. És capaç de realitzar un control microbiològic d'aliments i de superfícies.
7. Coneix les metodologies bàsiques de l'anàlisi microbiològic i de la identificació de bacteris
8. Estructura de forma coordinada les seves accions amb els demés membres integrants d'un equip de treball.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per al treball en equip.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Conèixer la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.
- Conèixer les modificacions que pateixen els aliments, productes alimentaris i ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.

CONTINGUTS:

1. Introducció
    1. Descobriment dels microorganismes
    2. Funció dels microorganismes
    3. Naturalesa del món microbià
2. Característiques generals dels microorganismes
    1. Bacteris
    2. Fongs
    3. Virus
    4. altres
3. Els microorganismes i els aliments
    1. Principals fonts dels microorganismes
    2. Creixement dels microorganismes en els aliments
    3. Microorganismes importants en els aliments
4. Microorganismes útils
    1. Estàrters microbians
    2. Probiotics
    3. Fermentacions alimentàries
5. Microorganismes no desitjats
    1. Toxiinfeccions alimentàries
    2. Alteració d'aliments
    3. Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC)

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura tindrà en compte haver adquirit les competències i els resultats d'aprenentatge. Es basarà en un seguiment continu del treball acadèmic de l'estudiant al llarg del curs. S'avaluarà l'assistència activa a l'aula i al laboratori, la realització de proves escrites, la resolució d'exercicis i informes.

L'avaluació contempla dos períodes diferenciats d'avaluació.
El període ordinari que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu, obtindrà la nota final a partir de diferents instruments d'avaluació (exàmens, exercicis, informes...) de la següent manera:

Tipus d'acció	**% nota**	**Activitat recuperable**	**RA**
• Exàmens de conceptes	60 %	si	RA 1/ 2 / 3/ 5 / 6 / 7
• Exercicis	15 %	no	RA 2 / 6
• Assistència a pràctiques	obligatòria	no	RA 2/ 3/ 4 / 5/ 8
• Informe pràctiques	10 %	no	RA 2 / 3/ 5 / 6
• Examen pràctiques	15 %	si	RA 4/ 8
• Visites	obligatòries	no	RA 2/ 8

Les notes fan mitjana sempre i quan totes siguin iguals o superiors a 4,5.
Hi ha un segon període d'avaluació complementari en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou d'aquelles activitats recuperables que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període avaluable. L'avaluació en aquests segon període no pot superar més del 50 % de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Ay, J.M. 2009. *Microbiología moderna de los alimentos*. zaragoza: Acribia.
- Mossel, D.A.; Moreno García, B. 2003. *Microbiología de los alimentos: fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la integridad microbiológica*. Zaragoza: Acribia.
- Prescott, L.M. et al. 2004. Microbiología Mc-Graw-hill interamericana. Madrid
- Pasqual Anderson, M.R.; 2000. *Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas*. Madrid: Díaz de Santos.
- Villey, J.M. 2009. *Microbiología.* Madrid: McGraw-Hill.

Complementària

- Collins, C.H.; Lyne, P.M. 1989. *Métodos microbiológicos*. Zaragoza: Acribia.
- Flint, O. 1996. *Microscopía de los alimentos. Manual de métodos prácticos utilizando la microscopía óptica*. Zaragoza: Acribia.
- Frazier, W.C. et al.; 2003. *Microbiología de los alimentos.* Zaragoza: Acribia.
- ICMSF. 2000. *Microorganismos de los alimentos 1: su significado y métodos de enumeración*. Zaragoza: Acribia.
- ICMSF. 1984. *Ecología microbiana de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.
- Pascual Anderson, M.R. 2005. *Enfermedades de origen alimentario: su prevención*. Madrid: Díaz de Santos.
- Leveau, J.Y. 2000 *Los microorganismos de interés industrial.* Zaragoza: Acribia.
- Schlegel, H.G. 1998. *Microbiología general.* Barcelona: Omega.
- Stanier, R.Y. et al. 1988. *Microbiología*. Barcelona: Reverte.

Patologia General I

Obligatòria

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

Són objectius de l'assignatura que l'estudiant:

- Conegui les diferents malalties així com les alteracions i discapacitats que ocasionen en les persones.
- Es familiaritzi en els mètodes de diagnòstics generals
- Conegui els tractaments mèdics i quirúrgics aplicats i el fonament d'aquesta aplicació
- Conegui els beneficis, trastorns funcionals i limitacions provocats pel tractament

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Identifica les malalties més prevalents dels diferents sistemes i aparells corporals.
2. Descriu les principals signes i símptomes de les malalties utilitzant la terminologia pròpia de ciències de la salut.
3. Comprèn els mecanismes fisiopatològics de les malalties.
4. Relaciona els aspectes nuricionals amb l'origen i el tractament de les diferents malalties.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per aprendre.
- Coneixement bàsic general.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer els aspectes fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Patologia general bàsica

1. Introducció. Concepte de salut i malaltia. Terminologia. Historia Clínica.
2. Adaptació, lesió i mort cel·lular.
3. Alteracions genétiques. Patogénesis de les malalties hereditàries. Alteracions congénites.
4. Neoplasies (I). Biologia del càncer: Transformació cel·lular i oncogens.
5. Neoplasies (II). Factors de risc. Diagnòstic i tractament

6. Resposta de l'organisme a la lesió:
    1. Local: Inflamació. Reparació cel·lular i cicatrització.
    2. General: Resposta sistémica a l'agresió. Estress i adaptació.
7. Alteracions de la temperatura corporal: Hipertermia, hipotermia i febre.
8. Cremades
9. Fisiopatologia de l'envelliment

Mòdul 2. Patologia de l'aparell digestiu:

1. Record anatomofisiològic.
2. Patologia de l'esòfag. Disfagia, pirosi i regurgitació.
3. Patologia de l'estómac. Dispepsia, ulcus i càncer.
4. Malalties del fetge. Esteatosi. Hepatitis. Cirrosi. Hipertensió portal.
5. Patologia de les vies biliars. Dispepsia biliar. Colelitiasi
6. Pancreatitis aguda i crónica. Fibrosi quística del pàncrees. Càncer de pàncrees.
7. Oclusió intestinal
8. Diarrea aguda i crónica. Malabsorció intestinal.
9. Malaltia inflamatòria crónica intestinal
10. Patologia del budell gros. Malaltia diverticular de colon. Càncer de colon.
11. Restrenyiment
12. Patologia ano-rectal freqüent
13. Fisiopatología de la vascularització del tub digestiu: Hemorragia digestiva. Isquemia mesentèrica
14. Abdomen agut: concepte, causes, simptomatologia i tractament.

Mòdul 3. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries:

1. Reacció adversa als aliments: al·lèrgia, intolerància, intoxicació.
2. Introducció a l'estudi de les al·lèrgies (I). Reaccions de hipersensibilitat
3. Al·lergies (II). Al·lergies cutànies. Anafilaxia.
4. Al·lèrgies alimentaries. Estudi de les més freqüents: proteïnes de l'ou i de la llet.
5. Intolerància als aliments. Intolerància al gluten (Malaltia celiaca)
6. Intolerància alimentària de causa enzimàtica: lactosa i altres.
7. Intolerància alimentària de causa farmacològica o química i de causa indeterminada.

Mòdul 4. Patologia del sitema endocrí i metabolisme:

1. Fisiologia hormonal. Tipus i mecanisme d'acció. Regulació hormonal. Hipo e hiperfunció.
2. Patologia de l'eix hipotalem-hipofisari. Adenohipófisi i neurohipófisi.
3. Patologia del tiroides.
4. Patologia de les glàndules suprarenals
5. Patologia de les hormones gonadals
6. Patologia de les paratiroides i del metabolisme del calci, fòsfor i magnesi.
7. Patologia del metabolisme dels glúcids: Diabetis Mellitus.
8. Patologia del metabolisme dels lìpids. Hiperlipoproteinemies.
9. Patologia del metabolisme de les proteïnes. Amiloidosi
10. Obesitat. Síndrome metabòlica
11. Metabolopaties congènites.

Mòdul 5. Patologia de l'aparell cardicirculatori:

1. Record anatomofisiològic de l'aparell cardiovascular
2. Semiologia. Procediments diagnóstics en cardiologia i angiologia.
3. Insuficiència cardiaca
4. Patologia del pericardi i del miocardi. Endocarditis. Valvulopaties.
5. Cardiopatia isquèmica. Angor. Infart.
6. Arritmies cardiaques. Cardioversió. Marcapases.

7. Malaltia hipertensiva. Factors de risc cardiovasculars.
8. Patologia arterial.
9. Patologia venosa.

Mòdul 6. Oncologia general Clínica:

1. Sistemàtica d'estudi del pacient neoplàsic. Tipus histològics. Estadis TNM. Marcadors tumorals. Sìmdromes paraneoplàsiques. Factors pronòstics.
2. Terapèutica oncològica. Estratègia general. Tractament local. (Cirurgia. Radioteràpia).
3. Tractament sistèmic. Quimioteràpia. Hormonoteràpia. Immunoteràpia. Tractament pal·liatiu.
4. Oncologia i nutrició.

AVALUACIÓ:

- Avaluació continuada de les activitats realitzades en els diferents mòduls, ja siguin teòriques o pràctiques. Realització de treballs.
- S'avaluaran de manera autònoma els diferents mòduls amb proves alliberadores. Es necessari superar tots els mòduls per aprovar l'assignatura.
- Es podran recuperar mòduls no alliberats durant el curs sempre que no superin el 50 % del total de l'assignatura. La recuperació es realitzarà en el període de setembre.
- Si durant l'avaluació continuada no es supera al menys el 50 % de l'assignatura, no hi haurà opció de recuperació i es considerarà assignatura suspesa i no recuperable.
- La nota final s'obtindrà dels promitjos de les notes dels diferents mòduls aprovats, ja sigui per avaluació continuada o en el període de setembre.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Porth, C.M. (2006). *Fisiopatología*. 7ª ed. Madrid: Panamericana.
- Pérez Arellano, J.L. (2006). *Manual de Patología General*. Sisinio de Castro. 6ª ed. Barcelona: Masson.
- Laso, F.J. (2004). *Patología general*. Barcelona: Masson.
- García-Conde, J. (2003). *Patología general. Semiologia clinica y fisiopatologia*. 2ª ed. Madrid: McGraw Hill.

Complementària

- Harrison (2007) *Principios de Medicina Interna*. Madrid. McGraw-Hill.
- Farreras-Rozman. (2006). *Medicina Interna*. Madrid: Harcourt Brace.

Salut Pública

Obligatòria

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria principal de Salut Pública i Nutrició Comunitària. És obligatòria, s'imparteix a segon curs del Grau i es relaciona amb quatre assignatures més de tercer i quart curs.
L'assignatura pretén que l'estudiant conegui i comprengui les bases conceptuals de la Salut Pública, així com les àrees de coneixement necessàries per a la seva praxi i gestió.
Per cursar aquesta assignatura no cal cap requisit previ.
Actualment, la Salut Pública pren una posició predominant en els estudis de Nutrició Humana i Dietètica per la seva implicació professional en el foment d'estils de vida saludables. Seguint les directrius marcades per l'OMS, els nutricionistes i dietistes participen en equips de professionals multidisciplinaris d'atenció a la salut de les persones, creant i executant programes de promoció de la salut i de prevenció de malalties o d'altres alteracions. El seu àmbit d'actuació va des del treball amb famílies, treballadors, escolars, entre altres grups vulnerables, aportant els seus coneixements, actituds i habilitats per millorar la qualitat de vida de la població.

Objectius de l'assignatura:

- Comprendre la salut com un concepte ampli i la seva aplicació en l'atenció sanitària.
- Comprendre la Salut Pública i les seves accions dirigides a la salut de la població.
- Definir el Sistema Sanitari Espanyol i la seva organització, i comparar-lo amb altres models.
- Relacionar els factors de risc personals i els problemes de l'entorn amb el procés salut-malaltia i l'atenció terapèutica.
- Reconèixer les utilitats de l'epidemiologia, la demografia, la microbiologia i altres ciències auxiliars de la Salut Pública.
- Conèixer els aspectes polítics i jurídics relacionats amb l'atenció sanitària i la salut pública.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix i entén les organitzacions, polítiques i sistemes de salut local, nacional i internacional
2. Comprèn i aplica adequadament les diferents metodologies empleades en el disseny d'estudis de nutrició comunitària
3. Identifica les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició
4. Dissenya i executa programes d'educació nutricional per a la promoció, prevenció i protecció de la salut amb un enfocament comunitari i de salut pública
5. Identifica els factors mediambientals relacionats amb el desenvolupament de la seva professió
6. Contrasta la informació obtinguda de diferents fonts bibliogràfiques per a reforçar el procés d'aprenentatge

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Conèixer i comprendre la interacció dels aspectes socioculturals en el manteniment de la salut o en l'aparició de la malaltia.
- Sensibilitat davant qüestions mediambientals.

Específiques

- Adquirir la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer el sistema sanitari espanyol i els aspectes bàsics relacionats amb la gestió dels serveis de salut, fonamentalment els que estiguin relacionats amb aspectes nutricionals.
- Conèixer els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, així com les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició humana.
- Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut.
- Dissenyar i realitzar valoracions nutricionals per a identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, així com identificar els determinants de salut nutricional.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Planificar i dur a terme programes d'educació dietètic-nutricional en subjectes sans i malalts.

CONTINGUTS:

Mòdul 1: Salut i els seus determinants

1. Salut i malaltia. Concepte i definicions
2. Evolució i enfocaments. Procés salut-malaltia
3. Determinants del procés salut-malaltia
4. Estil de vida i biologia humana.
5. Origen, evolució i transmissió de la malaltia

Mòdul 2: Atenció sanitària

1. Atenció de salut. Modalitats d'atenció sanitària
2. Salut pública i Salut comunitària: conceptes i evolució.
3. Atenció Primària de Salut: filosofia i fonaments
4. Promoció de la salut. Participació comunitària
5. Prevenció de la malaltia. Nivells. Vacunació

Mòdul 3: El medi ambient i la salut

a. Coneixement dels factors del medi ambient i la seva influència en la salut de la població

1. L'atmosfera, l'aigua, el sòl i els seus contaminants.
2. Contaminació per residus sòlids (gestió dels residus sanitaris).
3. Contaminació física: per radiacions, per soroll.

b. Microbiologia bàsica

1. Característiques generals: virus, bacteris, protozous, fongs i helmints
2. Interaccions microbianes amb els humans
3. Malalties transmissibles

Mòdul 4: Estudi de les poblacions i els seus problemes de salut: Mesures en Salut Pública i fonts d'informació.

a. Demografia

1. Conceptes demogràfics bàsics.
2. Estructura de la població.
3. Dinàmica de la població.
4. Tendències demogràfiques.

b. Epidemiologia

1. Conceptes i usos de l'epidemiologia
2. Mesures de freqüència de la malaltia: prevalença i incidència
3. Dissenys d'estudis epidemiològics
4. Cribratges
5. Vigilància epidemiològica

Mòdul 5: Aspectes jurídics relacionats amb la professió

1. La relació jurídica amb l'usuari.
2. Norma jurídica: concepte, vigència i publicitat
3. El dret civil: la persona humana
4. El dret penal: concepte general. Delictes sobre responsabilitat
5. Llei d'Ordenació de les Professions Sanitàries (LOPS)

Mòdul 6: Organització i legislació sanitària

1. Sistema Sanitari i Models.
2. Sistema sanitari espanyol i Llei General de Sanitat.
3. Sistema sanitari català i Llei d'Ordenació Sanitària. Altres CCAA.
4. OMS i altres organismes internacionals

AVALUACIÓ:

- Participació a les activitats teòriques (PAT), no recuperable: exercicis, lectures, treballs, presentacions orals, assistència, participació a clase... (30% de la nota final de l'assignatura).
- Proves escrites parcials sobre els continguts, recuperables (70% de la nota final de l'assignatura).

Ambdues parts cal aprovar-les (puntuació igual o superior a la meitat corresponent) per tal d'obtenir la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Ashton, J.; Seymour, H. (1990) *La nueva Salud Pública*. Barcelona: Masson.
- Ahlbom, A.; Nonell, S. (1987) *Fundamentos de Epidemiología*. Madrid: Siglo XX.
- Frías Osuna, A. (2000) *Salud Pública y educación para la salud*. Barcelona: Masson.
- Hernández Aguado, I. (2005) *Manual de epidemiología y salud pública para licenciaturas y diplomatura en ciencias de la salud*. Madrid [et al.] Médica Panamericana cop.
- Jenicek, M. i Cléroux, R. (1990) *Epidemiologia. Principios. Técnicas*. *Aplicaciones.* Barcelona: Salvat.
- Jimenez Orantes, M. (1993) *Legislación / Derecho sanitario. Introducción al derecho.* Barcelona: Jims.
- Martín Zurro**,** A. i Cano, J.F. (1999) *Atención Primaria: conceptos,organización y práctica clínica*. 4a ed. Madrid: Hancourt-Brace.

- Piedrola Gil, et. al. (1991) *Medicina Preventiva y Salud Pública*. 9ª ed. Barcelona: Masson-Salvat.

Complementària

- Fernàndez, E. (1998), Internet i Salud Pública. Rev. *Gaceta Sanitaria* 1998; 12:176-181
- Generalitat de Catalunya. (1990). *Llei d'Ordenació Sanitària de Catalunya.* Barcelona: Departament de Sanitat i Seguretat Social
- Ley General de Sanidad BOE núm,102 pag. 15215 29/4/86)
- Ministerio de Sanidat i consumo http://www.msc.es
- Departament de salut de la Generalitat de Catalunya http://www.gencat/salut
- OMS http://www.who.org

Els professors afegiran bibliografia específica i altres fonts de documentació per a cada tema.

ASSIGNATURES DE TERCER CURS

Dietètica Aplicada a Col·lectivitats

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

L'assignatura Dietètica Aplicada a Col·lectivitats, junt amb les assignatures Fonaments de Dietètica, Dietètica i Cicle Vital, i, Procés d'Atenció Dietètic conformen la matèria Dietètica: Bases Teòriques i Metodològiques.
Els objectius d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les pautes d'alimentació adequades per la pràctica d'activitat física.
- Familiaritzar-se amb les pràctiques alimentàries pròpies dels diferents països.
- Identificar les característiques principals d'algunes pautes d'alimentació alternatives.
- Adquirir habilitat en el disseny de planificacions alimentàries d'acord amb les característiques dels diferents col·lectius.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix les característiques de la planificació dietètica en col·lectivitats.
2. Coneix les característiques alimentàries dels diferents col·lectius en base a creences religioses, cultura, filosofia de vida, recursos econòmics.
3. Dissenya dietes adequades en base a les característiques diferencials dels col·lectius.
4. Identifica i utilitza el vocabulari específic en l'àmbit de la restauració col·lectiva.
5. Entén i respecta els principis socioculturals dels diferents col·lectius.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Comprensió de les cultures i els costums d'altres països.
- Conèixer i comprendre la interacció dels aspectes socioculturals en el manteniment de la salut o en l'aparició de la malaltia.

Específiques

- Aplicar els coneixements de les Ciències dels Aliments i de la Nutrició a la pràctica dietètica.
- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

1. Alimentació i exercici físic:
    1. Necessitats energètiques i nutricionals en la pràctica d'activitat física.
    2. Bases de l'alimentació de l'esportista.
    3. Planificació dietètica en la pràctica esportiva.
    4. Suplementació nutricional en la pràctica esportiva.
2. Alimentació i diversitat cultural:
    1. Patró tradicional de l'alimentació en diferents països.
    2. Consideracions nutricionals.
3. Alimentacions alternatives:
    1. Patró dietètic de l'alimentació vegetariana.
    2. Patró dietètic de l'alimentació frugívora, crudívora i higienista, macrobiòtica.
    3. Consideracions nutricionals de les alimentacions alternatives.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà a partir de:

- Examen final: 40% (recuperable)

o Continguts teòrics.

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 60% (no recuperable)

o Resolució activitats bloc 1: Alimentació i exercici físic: 30%

o Resolució activitats bloc 2: Alimentació i diversitat cultural: 15%

o Resolució activitats bloc 3: Alimentacions alternatives: 15%

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com en el promig de cada una de les tres parts descrites en l'avaluació continuada.

Hi haurà una única convocatòria oficial d'avaluació per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període ordinari d'avaluació. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de l'examen final sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

Bean, A. *La guía completa de la nutrición del deportista*. Barcelona: Ed. Paidotribo, 2006.

Dunfrod M. *Sports Nutrition. A practice Manual for professionals*. American Dietetics Association, 2006.

Martín, G. *Hábitos alimentarios y salud*. Dins A.Gil. Tratado de nutrición. Nutrición humana en el estado de salud. Volum III. Madrid: Ed. Médica Paramericana, 2010.

Moreno, M., Vaqué, C., i Vila, A. *Guia Multilingüe d'alimentació saludable*. Vic: Ed. Eumogràfic Editorial, 2011.

Schmidt-Leukel, P. Las religiones y la comida. Barcelona: Ariel, 2002.

Vidal., M, i Ngo de la Cruz, J. *Diversidad cultural y alimentación*. a Ll. Serra i Aranceta, J.

(eds.) Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. Barcelona: Masson, 2006.

Vidal, M., i Ngo de la Cruz, J. *Recomanacions per al consell alimentari en un entorn de*

diversitat cultural. Recuperat de
http://www20.gencat.cat/docs/canalsalut/Home%20Canal%20Salut/Professionals/Temes_de_s

alut/Immigracio_i_salut/documents/guireco2007.pdf, 2007.

La professora recomanarà bibliografia complementària específica al llarg del curs.

Elaboració de Projectes I

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Raimon Milà Villarroel

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria Desenvolupament Professional i Innovació i dóna a conèixer els continguts bàsics per el desenvolupament de la pràctica clínica basada en l'evidència. És una porta d'entrada al coneixement científic a partir del dubte i de l'esperit crític, elements imprescindibles per a l'aprenentatge de la presa de decisions. És una iniciació al món de la ciència i a la creació de coneixement i que ha de servir per ajudar l'estudiant a donar resposta a les preguntes que li sorgiran en la pràctica clínica tant pel que fa a l'aplicació del coneixement existent, com pel que fa a la creació de nous coneixements a partir de plantejar projectes.

Els objectius de l'assignatura pretenen que l'estudiant:

- Conegui les etapes del mètode científic i la seva aplicació en infermeria.
- Utilitzi les fonts d'informació més importants i les principals bases de dades en l'àmbit de la salut davant d'una necessitat informativa.
- Identifiqui l'estructura i el contingut d'un original en una publicació científica i dels diversos formats de publicació.
- Interpreti els resultats de les publicacions científiques i els utilitzi davant una pregunta donant una resposta basada en les evidències científiques trobades.
- Conegui i identifiqui en les publicacions els principals dissenys d'estudis quantitatius en l'àmbit de les cures de salut.
- S'iniciï en el coneixement i l'elaboració d'instruments de mesura que siguin vàlids i fiables: els tests, les enquestes i qüestionaris en l'àmbit de la salut.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Utilitza les principals fonts i bases de dades de l'àmbit de la salut en una cerca d'informació.
2. Identifica la informació rellevant dels documents a través d'una lectura crítica.
3. Elabora una resposta argumentada en relació a un problema concret o pregunta que se li exposa relacionada amb la pràctica clínica.
4. Identifica les etapes del mètode científic en l'exposició d'una investigació de disseny quantitatiu.
5. Identifica l'estructura d'un original i d'una revisió sistemàtica en una publicació científica de disseny quantitatiu.
6. Coneix les bases metodològiques que conduiran l'alumne a poder planificar un projecte.
7. Elabora una resposta argumentada en relació a un problema concret o pregunta que se li exposa.
8. Coneix la metodologia corresponent a les primeres etapes en l'organització i planificació d'un projecte.
9. Coneix investigacions i projectes que es realitzen en l'àmbit d'infermeria.
10. Escriu i expressa correctament els treballs que ha de presentar i els resultats de les cerques d'informació.

11. Fa la lectura crítica de documents i publicacions.
12. Identifica aquells aspectes a millorar en el seu treball de classe.
13. Identifica les tasques a realitzar, les organitza i assigna de forma consensuada i compartida amb la resta del grup.
14. Compleix satisfactòriament les tasques assignades segons els terminis acordats.
15. Coneix els principis ètics relacionats amb el disseny d'estudis de recerca.
16. Identifica en les publicacions si les investigacions han estat realitzades seguint principis ètics.
17. Proposa una nova resposta en relació a les evidències obtingudes a través de la revisió bibliogràfica.
18. Identifica buits de coneixement en relació al problema d'estudi.
19. Resol els problemes que se li plantegen en la realització de treballs individuals

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per generar noves idees.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Comprendre el mètode científic a través de programes de recerca bàsica i aplicada, utilitzant tant la metodologia qualitativa com la quantitativa, respectant els aspectes ètics.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).
- Habilitat per treballar amb autonomia.
- Habilitats per a la crítica i autocrítica.

Específiques

- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

Mòdul 0. Consideracions generals de la recerca en les ciències de la salut.

1. Importància de la recerca en les ciències de la salut.
2. Avaluació prèvia i experiències en recerca dels alumnes.
3. Inversió en recerca al nostre país.
4. Finançament de la recerca.
5. Els condicionants per poder fer recerca de qualitat.
6. El treball cooperatiu interdisciplinari.

Mòdul 1. Aplicació del mètode científic.

1. L'origen del coneixement.
2. El mètode científic. Aplicació en Infermeria.
3. Esquema general per l'elaboració de treballs d'investigació.

Mòdul 2. El problema orígen.

1. Orígen, identificació i valoració de dubtes susceptibles de constituir un problema de recerca.
2. Estratègies per a la formulació d'un problema de recerca.

Mòdul 3. La revisió bibliogràfica i documental.

1. Planificació de la cerca documental. El mapa ce cerca. El llenguatge.
2. Tipologia de documents i fonts de documentació.
3. La cerca a les biblioteques.
4. Estratègies de cerca a Internet.
5. La cerca en les Bases de Dades (BBDD) en ciències de la salut.
6. Organització i selecció dels documents.
7. Bases per a la lectura crítica de la literatura. Síntesi i resum de la informació.
8. La presa de decisions basada en l'evidència científica.

Mòdul 4. Objectius, hipòtesis i variables. El projecte d'investigació

1. Objectius. Generals i específics.
2. Formulació i tious d'hipòtesis
3. La definició i mesura de les variables.
4. El projecte d'investigació.

Mòdul 5. Mètodes quantitatius de recollida d'informació.

1. L'observació sistemàtica.
2. Elaboració d'enquestes i qüestionaris en l'àmbit de la salut.
3. Característiques i qualitat en la confecció i utilització d'instruments de mesura. Validesa (de contingut, de correlació de criteri) i fiabilitat (estabilitat, homogeneïtat, equivalència). Precisió i exactitud.
4. Escales de mesura en ciències de la salut.

Mòdul 6. Dissenys d'estudi.

1. Disseny general de la recerca en salut: dissenys quantitatius i qualitatius.
2. Tipus de dissenys d'estudi de tipus quantitatius en l'àmbit de les cures de salut.

Mòdul 7. El mostreig.

1. Les persones d'estudi. Població i mostra.
2. Teoria del mostreig.
3. Modalitats de mostreig.
4. Mida de la mostra.

AVALUACIÓ:

Avaluació de l'assignatura EP_I (Curs 13-14)		Avaluació Contínua	Convocatòria juny/setembre
		Es du a terme durant el període lectiu.	Per a les assign del 1r semestre convocatòria és Per a les del 2n semestre és al setembre. Per optar a aqu convocatòria ha quedar pendent d'avaluar un mà 50% de l'assign
a) Grup (40%). És obligatori fer aquestes activitats en grup.			
o Treballs i activitats realitzades en grup (40%):			
§ Revisió crítica d'un article. (25%).	**AC1**	S'allibera amb un 4	Millorar i tornar presentar l'activ Presentar-la 2 s abans de la convocatòria.
§ Revisió d'un projecte de disseny quantitatiu (15%)	**AC2**	S'allibera amb un 4	Millorar i tornar presentar l'activ Presentar-la 2 s abans de la convocatòria.
b) Individual (60%)			
o Cerca bibliogràfica en relació a una pregunta o dubte clínic i resposta argumentada, basada en la evidència. (40%) Les pràctiques d'ordinadors són obligatòries. Es passarà full de signar.	**AC3**	S'allibera amb un 5	Millorar i tornar presentar l'activ Presentar-la 2 s abans de la convocatòria
o Prova test de coneixements (20%)	**AC4**	S'allibera amb un 4	Presentar-se a l test el dia d'exa l'assignatura qu en el calendari
NOTA FINAL		Mitjana ponderada si està tot aprovat.	Mitjana pondera independentme nota obtinguda.

En l'avaluació contínua cal que totes les proves tinguin una puntuació mínima de 4 punts per alliberar l'activitat, excepte AC proves amb puntuació inferior s'han de tornar a presentar millorades segons les indicacions suggerides pel professor en les Aquestes tutories les demanarà l'alumne. En el cas que s'hagin provat totes les activitats AC la nota final de l'assignatura es fent la mitjana ponderada de totes les activitats AC.
Totes les activitats AC no aprovades s'han de recuperar. Com a màxim pot quedar pendent d'avaluar el 50% de l'assignatur convocatòria de juny o setembre Les recuperacions de les activitats AC1, AC2 i AC3 es basen en millorar la mateixa activita puntuació pujarà com a màxim, el 50% de la diferència entre la nota anterior i l'actual. En aquesta segona fase la mitjana po es calcularà amb les notes de juny encara que no arribin a 5 punts i si hi ha alguna activitat no presentada aquesta puntuarà valor de 0.

BIBLIOGRAFIA:

- Álvarez Cáceres, R. (1996). *El método científico en ciencias de la salud.* Madrid: Díaz de Santos.
- Argimon Pallàs, J.M.; Jiménez Villa, J. (1991) *Métodos de investigación aplicados a la atención primaria.* Barcelona: Doyma.
- Badia, X.; Alonso J. (2007) *La medida de la salud. Guía de escalas de medición en español.* Barcelona: Tecnología y Ediciones del Conocimiento.
- Bowling, A. (1994). *La medida de la salud.* Barcelona: Masson.
- Burns, N.; Grove, S. (2004). *Investigación en enfermería*. (3ª ed.) Madrid: Elsevier.
- Cabrero Garcia, J.; Richart Martínez, M. (2000). *Investigar en enfermeria. Concepto y estado actual de la investigación en enfermeria.* Alicante: Universidad de Alicante.
- Hulley, S.B.; Cummings, S.R.(1993). *Diseño de la investigación clínica.* Barcelona: Doyma.
- León, O.; Montero, I. (1997). *Diseño de investigaciones*. (2a ed.) Madrid: McGraw-Hill-Interamericana.
- Pardo de Vélez, G.(1997). *Investigación en salud*. Santa Fe de Bogotà: McGraw Hill-Interamericana.
- Polit, Hungler (1997). *Investigación científica en ciencias de la salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw Hill-Interamericana.
- Rodríguez Gómez, G. (1996). *Metodologia de la investigación qualitativa.* Málaga: Aljibe.
- Sacket, Haynes (1994). *Epidemiologia clínica.* Madrid: Panamericana.
- Taylor, S.J.; Bodgan, R. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós, 1992.
- Tejada Fernández, J. (1997). *El proceso de investigación científica.* Barcelona: Fundació “La Caixa”.

En cada mòdul es recomanarà la bibliografia específica.

Envelliment, Societat i Salut

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- María Esperanza Dudet Calvo

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura, juntament amb les assignatures de Salut Pública, Nutrició Comunitària, Psicologia de les Conductes Alimentàries, i Estratègies d'Educació Alimentària i Nutricional conformen la matèria Salut Pública i Nutrició Comunitària, dins del Mòdul Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut.Per al desenvolupament d'aquest assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

L'assignatura d'Envelliment, Societat i Salut té com a objectius principals que els estudiants siguin capaços de:

1. Conèixer els principals aspectes socials i culturals relacionats amb l'envelliment.
2. Identificar els síndromes geriàtrics i les patologies més prevalents en la població gran.
3. Conèixer els principis de l'envelliment actiu.
4. Conèixer les bases de l'atenció gerontogeriàtrica integral.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Identifica els principis de l'envelliment actiu.
2. Identifica els principis de l'atenció gerontogeriàtrica.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per aprendre.
- Identificar els principis de l'envelliment actiu i l'atenció gerontogeriàtrica.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.

CONTINGUTS:

1. Introducció.
    1. Definicions conceptuals.
2. Societat i envelliment.

1. Demografia i envelliment.
2. Perfil de les persones grans.
3. Factors socioculturals i envelliment.
    1. Mites i estereotips.
    2. Maltractament.
    3. Solitud.
    4. Benestar subjectiu.
    5. Jubilació i temps lliure.
3. Salut i envelliment.
    1. Perfil de salut de les persones grans.
    2. La malaltia en la gent gran.
        1. Presentació de la malaltia.
        2. Malalties més prevalents.
    3. Les síndromes geriàtriques.
4. Envelliment actiu.
    1. Determinants de l'envelliment actiu.
    2. Propostes d'actuació.
        1. Salut.
        2. Participació.
        3. Seguretat.
5. Principis bàsics de l'atenció gerontogeriàtrica.
    1. Metodologia de treball: l'equip interdisciplinari.
    2. Valoració gerontogeriàtrica integral (VGI).
    3. Escales complementàries per la valoració gerontogeriàtrica integral.
    4. Model d'atenció centrat en la persona (ACP).
6. Polítiques socials i sanitàries.
    1. Serveis socials. Llei dels serveis socials.
    2. Llei de promoció de l'autonomia personal i atenció a les situacions de dependència.

AVALUACIÓ:

L'avaluació continuada de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (de setembre de 2014 a febrer de 2015):

Al llarg del curs s'utilitzaran els següents instruments d'avaluació:

1. Exercicis/treballs no recuperables: 15% de la nota final.
2. Exercicis/treballs recuperables: 45% de la nota final.
3. Prova de síntesi recuperable: 40% de la nota final.

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5 a cada una de les proves realitzades en els blocs avaluatius.

- Període complementari (juny de 2015):

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

- Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.BOE núm. 299 (2007).
- Ley 12/2007, de 11 de octubre, de Servicios Sociales. BOE núm. 266 (2007).
- Departament de Benestar Social (2002). *Llibre Blanc de la gent gran amb dependència*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- Departamento de Empleo y Asuntos Sociales (2011). *La atención gerontológica centrada en la persona*. Bilbao: Servicio Central de publicaciones del Gobierno Vasco.
- Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad IMSERSO. (2011). *Envejecimiento activo. Libro blanco*. Madrid: Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. IMSERSO.
- Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. IMSERSO (2004). *Atención a las personas en situación de dependencia en España. Libro blanco.* Madrid: Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. IMSERSO.
- Sociedad Española de Geriatria y Gerontologia (2006). *Tratado de Geriatría para residentes*. Madrid: IM&C.

Introducció a la Dietoteràpia

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura es pretén fer una introducció de les tasques que el dietista-nutricionista ha de portar a terme en l'àmbit de la nutrició clínica.
Els objectius seran els següents:

- Conèixer les competències del dietista-nutricionista en l'àmbit de la nutrició clínica.
- Aprendre a elaborar i interpretar el manual de dietes d'un centre hospitalari o sociosanitari.
- Aprendre a modificar les dietes en funció dels requeriments nutricionals, funcionals o patològics dels individus.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix l'organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació i nutrició.
2. Elabora i utilitza el codi de dietes de forma adequada.
3. Desenvolupa i implementa els plans de transició dieteticonutricional en base a l'evidència científica.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per organitzar i planificar.

Específiques

- Conèixer l'organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- Desenvolupar i implementar plans de transició dietètic-nutricional.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la dietoteràpia. Definicions. Terminologia específica.
2. Restauració hospitalària.
3. Planificació del manual de dietes hospitalàries. Dietes basals. Dietes terapèutiques: qualitatives i quantitatives, de consistència modificada, progressives, específiques per a diferents patologies. Dietes per a proves diagnòstiques.

AVALUACIÓ:

L'avaluació estarà formada per:

- Exercicis durant el curs: 50% (Participació en fòrums 5%; Exercicis 5%; Elaboració menús 40%) (No recuperable)
- Examen final: 50% (Recuperable)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Martínez, A.; Astiasarán, I.; Muñoz, M.; Cuervo, M. *Alimentación Hospitalaria*. Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos, 2004.
- Cuervo, M.; Ruíz de la Hera, A. *Alimentación Hoapitalaria 2. Dietas Hospitalarias*. Madrid: Díaz de Santos.
- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.

Nutrició Enteral i Parental

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Cleofe Pérez Portabella

OBJECTIUS:

L'assignatura de Nutrició Enteral i Parenteral forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.
No hi ha requeriments previs.
Els objectius generals de l'assignatura són:

- Conèixer les tècniques de l'alimentació artificial i els diferents camps d'aplicació.
- Identificar els pacients que requereixen nutrició artificial.
- Aplicar la fórmula nutritiva adequada segons les necessitats de la persona.
- Adquirir habilitat en la pràctica de la nutrició artificial domiciliària i hospitalària.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Desenvolupa i implementa plans de transició dietètica nutritiva en base a l'evidència científica.
2. Coneix les tècniques i productes de suport nutritiu bàsic i adaptat.
3. Identifica i utilitza el vocabulari específic en l'àmbit de la nutrició enteral i parenteral.
4. Interpreta la bibliografia científica específica en una segona llengua.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.

Específiques

- Conèixer les diferents tècniques i productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- Desenvolupar i implementar plans de transició dietètic-nutricional.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista, supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

1. Valoració de l'estat nutricional. Particularitats del pacient hospitalitzat. Risc de desenvolupar desnutrició.
2. Cabdal energètic. Requeriments calòrics i proteics. Càlcul de les necessitats. Calorimetria indirecta.
3. Desnutrició hospitalària. Causes. Prevalença. Transcendència.
4. Síndrome de realimentació.
5. Nutrició enteral. Concepte, indicacions i tècniques. Vies d'administració.
6. Fórmules de nutrició enteral. Fórmules per situacions específiques.
7. Complicacions de la nutrició enteral. Prevenció i tractament.
8. Seguiment i monitorització de la nutrició enteral.
9. Nutrició parenteral. Concepte. Tipus. Indicacions.
10. Tècniques d'infusió de la nutrició parenteral. Vies d'abordatge. Complicacions relacionades amb la col?locació de les vies.
11. Solucions de nutrició parenteral. Macronutrients. Micronutrients.
12. Solucions de nutrició parenteral en funció de les patologies específiques.
13. Control i seguiment de la nutrició parenteral. Complicacions de la nutrició parenteral. Prevenció i tractament.
14. Nutrició artificial domiciliària.
15. Unitats de nutrició hospitalària.
16. Ètica en nutrició artificial.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà en base a:

- Examen final: 50%
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50%

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com en la nota mitjana obtinguda de les activitats d'avaluació continuada.

Les activitats d'avaluació continuada no són recuperables.
Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de l'examen final sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

- Planas, M. *Conceptos prácticos en nutrición enteral y parenteral*. Ediciones Mayo. 2008.
- Rombeau, J.L.; Rolandelli, R.H. (eds). *Enteral and tube feeding.* 3a ed. WB Sauders Company, 1997.
- Celaya Pérez, S. *Tratado de nutrición artificial.* Grupo Aula Médica, 1998.
- Celaya Pérez, S. *Vías de acceso en nutrición entera*l. Multimedia, 2001.
- Riobó Sevan, P. *Casos clínicos de nutrición artificial.* Alpe Editores, 1997.
- Planas, M. *Nutrición oral y enteral. Programa de formación multimedia*. Glosa, 2004.
- Calvo Bruzos, S.C.; Gómez Candela, C.; Planas Vilá, M. *Manual de Nutrición Artificial Domiciliaria*. UNED. 2008.

La professora recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Patologia General II

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Amadeu Godayol Vila
- Elvira Català March

OBJECTIUS:

Són objectius de l'assignatura que l'estudiant:

- Conegui les diferents malalties així com les alteracions i discapacitats que ocasionen en les persones.
- Es familiaritzi amb els mètodes de diagnòstic generals.
- Conegui els tractaments mèdics i quirúrgics aplicats i el fonament d'aquesta aplicació.
- Conegui els beneficis, trastorns funcionals i limitacions provocats pel tractament.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Identifica les malalties més prevalents dels diferents sistemes i aparells corporals.
2. Descriu els principals signes i símptomes de les malalties utilitzant la terminologia pròpia de ciències de la salut.
3. Comprèn els mecanismes fisiopatològics de les malalties.
4. Relaciona els aspectes nutricionals amb l'origen i el tractament de les malalties.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per aprendre.
- Coneixement bàsic general.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer els aspectes fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Patologia respiratòria

1. Insuficiència respiratòria: Concepte, tipus, diagnòstic i tractament
2. Malalties pulmonars obstructives cròniques: Patogènia, diagnòstic i tractament
3. Asma bronquial: Concepte, patogènia, manifestacions, diagnòstic i tractament
4. Pneumònia: Patogènia, tipus, diagnòstic i tractament
5. Pneumopaties intersticials: Malaltia pulmonar ocupacional. Sarcoidosi
6. Tuberculosi: Etiologia, tipus, diagnòstic, tractament
7. Càncer de pulmó: Patogènia, manifestacions, diagnòstic i tractament
8. Patologia pleural: Dolor pleural. Vessament. Pneumotòrax
9. Tromboembolisme pulmonar: Manifestacions, diagnòstic i tractament

Mòdul 2. Patologia de l'aparell urinari

1. Record anatomofisiològic de l'aparell urinari.
2. Valoració del pacient amb patologia renal i urinària. Procediments diagnòstics.
3. Malalties renals primàries: Glomerulonefritis. Síndrome nefròtic. Necrosi tubular.
4. Infeccions de l'aparell urinari.
5. Litiasi renal i urinària.
6. Tumors de l'aparell urinari. Càncer de pròstata.
7. Tractament renal substitutiu. Hemodiàlisi. Diàlisi peritoneal. Trasplantament renal.

Mòdul 3. Patologia pediàtrica

1. Patologia del creixement i del desenvolupament: Classificació. Valoració.
2. Discapacitat intel·lectual: Etiologia, avaluació.
3. Obesitat infantil: Epidemiologia, etiologia, complicacions, tractament.
4. Dolor abdominal en el nen: Invaginació intestinal. Reaccions adverses alimentàries. Malaltia de Hirschsprung. Apendicitis aguda.
5. Vòmits en el nen: RGE. Estenosi hipertròfica de pílor.
6. Diarrea aguda: Epidemiologia. Etiologia. Factors de risc. Deshidratació.
7. Diarrea crònica: Etiopatogenia per edat. Diagnòstic.
8. Malalties exantemàtiques.
9. Cremades: Epidemiologia. Avaluació. Tractament.

Mòdul 4. Patologia neurològica

1. Malalties desmielinitzants. Esclerosi múltiple.
2. Malalties cerebrovasculars.
3. Malalties degeneratives. E.L.A.
4. Malaltia de Parkinson.
5. Infeccions del S.N.C.
6. Traumatismes cranoencefàlics.
7. Neoplàsies del S.N.C.
8. Miopaties. Miastènia gravis.
9. Neuropaties perifèriques específiques.

AVALUACIÓ:

- Avaluació continuada de les activitats realitzades en els diferents mòduls, ja siguin teòriques o pràctiques. Realització de treballs.
- S'avaluaran de manera autònoma els diferents mòduls amb proves alliberadores. Es necessari superar

tots els mòduls per aprovar l'assignatura.

- Es podran recuperar mòduls no alliberats durant el curs sempre que no superin el 50 % del total de l'assignatura. La recuperació es realitzarà en el període de setembre.
- Si durant l'avaluació continuada no es supera al menys el 50 % de l'assignatura, no hi haurà opció de recuperació i es considerarà assignatura suspesa i no recuperable.
- La nota final s'obtindrà dels promitjos de les notes dels diferents mòduls aprovats, ja sigui per avaluació continuada o en el període de setembre.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Porth, C.M. (2006). *Fisiopatología*. 7ª ed. Madrid: Panamericana.
- Pérez Arellano, J.L. (2006). *Manual de Patología General. Sisinio de Castro.* 6ª ed. Barcelona: Masson.
- Laso, F.J. (2004). *Patología general.* Barcelona: Masson.
- García-Conde, J. (2003). *Patología general. Semiología clínica y fisiopatología*. 2ª ed. Madrid: McGraw-Hill.

Complementària

- Harrison (2007) *Principios de Medicina Interna*. Madrid. McGraw-Hill.
- Farreras-Rozman. (2006). *Medicina Interna*. Madrid: Harcourt Brace.

Pràcticum I

Pràctiques Externes

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Míriam Torres Moreno
- Olga Isern Farrés

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura els alumnes faran una estada de pràctiques en un servei de restauració hospitalària. Els objectius són els següents:

- Conèixer el funcionament d'un servei de restauració hospitalària.
- Treballar el funcionament d'un codi de dietes des del centre hospitalari.
- Identificar cada una de les funcions pròpies del dietista en el servei de restauració hospitalària.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Aplica, avalua i manté pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
2. Planifica dietes terapèutiques.
3. Coneix la organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
4. Dissenya dietes adaptades a les característiques diferencials dels diferents col·lectius.
5. Actua de forma metòdica.
6. Pren decisions coherents en funció de les evidències del context.
7. Col·labora en les diferents activitats que porta a terme l'equip professional.
8. És responsable de les activitats que se li assignen.
9. Demostra interès per les activitats que se li assignen per la dinàmica del servei.
10. Estableix una comunicació de respecte amb l'equip professional.
11. Reflexiona sobre les activitats realitzades.
12. Organitza i planifica les activitats en base a les prioritats del servei.
13. Col·labora i participa en les diferents activitats que porta a terme l'equip professional.
14. Identifica les funcions pròpies del dietista en el servei.
15. Mostra interès per la dinàmica del servei i les activitats que se li assignen.
16. Mostra interès per aclarir dubtes i reconèixer les diferents fonts d'informació.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per a l'ús de destreses interpersonals.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Habilitats per treballar en un equip interdisciplinari.

Específiques

- Conèixer l'organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- Desenvolupar i implementar plans de transició dietètic-nutricional.
- Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.

CONTINGUTS:

Assistència a pràctiques

AVALUACIÓ:

L'avaluació constarà de:

- Assistència obligatòria a les pràctiques.
- Treball a realitzar: 60%
- Avaluació per part del tutor de pràctiques: 40%

BIBLIOGRAFIA:

- Martínez, A.; Astiasarán, I.; Muñoz, M.; Cuervo, M. *Alimentación Hospitalaria*. Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos, 2004.
- Cuervo, M.; Ruíz de la Hera, A. *Alimentación Hoapitalaria 2. Dietas Hospitalarias*. Madrid: Díaz de Santos.
- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.

Restauració Col·lectiva. Disseny i Organització

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

L'assignatura Restauració Col·lectiva: Disseny i Organització, juntament amb l'assignatura Tecnologia Culinària conformen la matèria Restauració i Tecnologia Culinària.

Objectius:

- Descriure les característiques generals d'un sistema de restauració col·lectiva.
- Familiaritzar-se amb els criteris de qualitat dels menús per a col·lectivitats.
- Identificar els diferents sistemes de restauració col·lectiva.
- Adquirir coneixements en relació a les instal·lacions i de l'equipament propi d'un sistema de restauració col·lectiva.
- Identificar les normatives de control i higiene en el sector de la restauració col·lectiva.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix les diferents formules d'organització, gestió i producció d'un servei d'alimentació.
2. Desenvolupa una proposta integral d'un servei de restauració col·lectiva.
3. Comprèn la normativa vigent en matèria d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscs dels serveis d'alimentació.
4. Actua amb sensibilitat mediambiental en el reciclatge d'elements de rebuig propis d'una cuina.
5. Utilitza adequadament els criteris de qualitat en el disseny dels menús per a col·lectivitats.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per a l'ús de destreses interpersonals.
- Capacitat per al disseny i la direcció de projectes.
- Sensibilitat davant qüestions mediambientals.

Específiques

- Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
- Participar en el disseny, organització i gestió dels diferents serveis d'alimentació.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.

CONTINGUTS:

1. Restauració col·lectiva:
    1. Conceptes bàsics.
    2. Planificació de menús per a col·lectivitats.
2. Sistemes de restauració:
    1. Tipus de cuines.
3. Espai culinari:
    1. Distribució de l'espai culinari.
    2. Operacions de manteniment.
    3. Aspectes normatius.
    4. Aplicacions pràctiques d'energies alternatives en una espai culinari.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà a partir de:

- Examen final: 40% (Recuperable)

o Continguts teòrics.

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 60%

o Resolució tres activitats: 45% (No recuperable)

o Elaboració projecte disseny espai culinari: 15% (Recuperable)

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com el promig de les diferents parts descrites en l'avaluació continuada.

Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de l'examen final sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

Aranceta, J. (2010). Restauración colectiva social y hospitalaria. Dins A. Gil. *Tratado de Nutrición*. Nutrición humana en el estado de salud. (Vol. 3, pp. 378-395). Madrid, Espanya: Medica panamericana.

Chacón, C., Saltor, M, i Catà, M. (2006). *Autocontrol en l'elaboració de menjar per a col·lectivitats. Guia de pràctiques correctes d'higiene*. Diputació de Barcelona. Disponible a: http://www1.diba.cat/llibreria/pdf/36346.pdf

Montes, E., Lloret, I., i López, M.A. (2009). *Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Espanya: Diaz de Santos.

Aranceta, J., Pérez, C., i Bastida, C. 2004. Cuestionario para el control de calidad del servicio de restauración y vigilancia nutricional en instituciones geriátricas. Dins Muñoz, M., Aranceta, J., i Guijarro, J. *Libro blanco de la alimentación de los mayores.* Madrid: Médica Paramericana.

Palma, I., i Ferrer, C. (2008). Normas de higiene y seguridad alimentaria. Dins J. Salas-Salvadó, A. Bonada, R Trallero, ME. Saló, i R. Burgos. *Nutrición y dietética clínica*. (Vol. 2, pp. 51-64). Barcelona, Espanya: Masson.

Sala, Y., Montañés, J., i Reixach, M. (1999). *Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos.* Barcelona, Espanya: Masson.

Dietoteràpia Aplicada I

Obligatòria

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Cleofe Pérez Portabella

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura desenvolupa els tractaments dietetico-nutricionals de diferents patologies.
Els objectius són els següents:

- Realitzar la valoració de l'estat nutricional del pacient.
- Saber planificar la intervenció dieteticonutricional segons diferents patologies.
- Avaluar la intervenció dietètica i planificar el seguiment i l'alta del pacient.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Elabora i interpreta correctament la història clínica i dietètica així com cada un dels seus components (clínics, bioquímics i farmacològics).

2. Calcula els requeriments nutricionals adequats per a cada tractament.

3. Planifica, implementa i avalua dietes terapèutiques per a pacients malalts.

4. Actua en base a l'ètica professional.

5. Resol casos en base a la integració de les diferents dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques.

6. Comprèn i interpreta informacions en diferents idiomes.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- Interpretar i integrar les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic-nutricional.
- Interpretar una història clínica.

CONTINGUTS:

1. Introducció. Història clínica i dietètica. Eines per a la valoració nutricional del pacient i interpretació dels resultats. Càlcul dels requeriments nutricionals segons la patologia.
2. Hipertensió arterial. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
3. Dislipèmies. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
4. Obesitat. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
5. Diabetis Mellitus. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
6. Síndrome Metabòlica. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
7. Malaltia renal. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
8. Malaltia digestiva. Dietoteràpia en la patologia de l'esòfag i estómac. Dietoteràpia en patologia intestinal. Dietoteràpia en el malalt amb patologia hepàtica, biliar i pancreàtica.

AVALUACIÓ:

L'avaluació estarà formada per:

- Exercicis durant el curs: 50% (No recuperable)
- Examen final: 50% (Recuperable)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.
- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición. Tomo III.* Madrid: Médica Panamericana. 2010.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition.* Oxford: Blackwell Science: Nutririon Society, cop. 2005.
- Lubos Sobotka (ed.) *Basis in Clinical Nutrition.* Fourth Edition. Galén, 2011

Economia i Màrqueting

Obligatòria

Segon

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Juan A. Castejon Fernández

OBJECTIUS:

Tant si ets emprenedor i vols crear el teu entorn propi, com si vols treballar amb un sou, és fonamental tenir unes bases sòlides de gestió econòmica i màrqueting.
Els objectius de l'assignatura són els següents:

- Conèixer l'economia de mercat com a mecanisme d'assignació de recursos.
- Conèixer els aspectes bàsics del màrqueting.
- Reforçar l'esperit emprenedor i presentar les formes jurídiques amb aquesta visió.
- Conèixer les formes jurídiques que presentaran les empreses amb què ens relacionarem (com a proveïdors, com a clients, com a treballadors, etc) i els seus avantatges i inconvenients.
- Entendre el llenguatge comptable per poder treballar amb informació econòmica i amb informació d'empreses.
- Presentar a través d'aquest llenguatge diverses realitats econòmiques i financeres.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Realitza el càlcul del compte de resultats i el balanç i és capaç de realitzar un diagnòstic de la situació econòmica, financera i patrimonial de l'entitat.
2. Pren decisions per aconseguir la supervivència d'una empresa en termes economicofinancers.
3. Troba nous segments de mercat i identifica les estratègies de màrqueting més adequades per orientar l'empresa cap al mercat

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per a la resolució de problemes.

Específiques

- Conèixer els aspectes relacionats amb l'economia i gestió de les empreses alimentàries.
- Participar en el disseny, organització i gestió dels diferents serveis d'alimentació.
- Participar en els equips empresarials de màrqueting social, publicitat i al·legacions saludables.

CONTINGUTS:

1. Economia de mercat. Estratègies de màrqueting.
2. Estructura legal de l'empresa. Creació i posada en marxa d'empreses.
3. Comptabilitat: balanços i compte de resultats.

AVALUACIÓ:

L'avaluació estarà formada per:

- Avaluació continuada durant el curs: 50%
- Exàmens: 50%

Per poder fer mitjana cal superar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Philip Kotler, Gary Armstrong. *Fundamentos de marketing.* Naucalpan de Juárez: Pearson Educación, 2008
- *Plan General de Contabilidad de Pequeñas y Medianas Empresas*. BOE de 21 de noviembre de 2007.
- Real Decreto 1515/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Plan General de Contabilidad de Pequeñas y Medianas Empresas y los criterios contables específicos para microempresas.

Elaboració de Projectes II

Obligatòria

Segon

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Montserrat Gea Sánchez

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria Desenvolupament Professional i Innovació i dóna a conèixer els continguts bàsics per al desenvolupament de la pràctica clínica basada en l'evidència. És una porta d'entrada al coneixement científic a partir del dubte i de l'esperit crític, elements imprescindibles per a l'aprenentatge de la presa de decisions. És una iniciació al món de la ciència i a la creació de coneixement que ha de servir per ajudar a donar resposta a les preguntes que sorgiran en la pràctica clínica tant pel que fa a l'aplicació del coneixement existent, com pel que fa a la creació de nous coneixements a partir del plantejament projectes.

L'assignatura pretén que l'estudiant:

- Distingeixi de manera informada la metodologia qualitativa de la metodologia quantitativa.
- Es familiaritzi amb la lògica de la metodologia qualitativa i en conegui les fases i processos més habituals.
- Utilitzi les fonts d'informació més importants i les principals bases de dades en l'àmbit de la salut davant d'una necessitat informativa.
- Identifiqui l'estructura i el contingut d'un original en una publicació científica i dels diversos formats de publicació.
- Interpreti els resultats de les publicacions científiques i els utilitzi davant una pregunta.
- S'iniciï en el coneixement dels principals processos i tècniques de recollida de dades en recerca qualitativa.
- S'iniciï en el coneixement dels principals processos i tècniques d'anàlisi de dades en recerca qualitativa.
- Sigui capaç d'anticipar quin tipus de resultats es poden obtenir mitjançant la utilització de metodologies qualitatives i pugui decidir de manera informada quan és pertinent utilitzar-les.
- Realitzi les anticipacions necessàries per a l'elaboració d'un projecte.
- Es familiaritzi amb els processos de difusió i presentació de resultats.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Utilitza les principals fonts bases de dades de l'àmbit de la salut en una cerca d'informació.
2. Identifica la informació rellevant dels documents a través d'una lectura crítica.
3. Elabora una resposta argumentada en relació a un problema concret o pregunta que se li exposa relacionada amb la pràctica clínica.
4. Identifica les etapes del pròpies d'una investigació de tipus qualitatiu.
5. Identifica l'estructura d'un original i d'una revisió sistemàtica en una publicació científica de tipus qualitatiu.
6. Coneix les bases metodològiques que conduiran l'alumne a poder planificar un projecte.

7. Elabora una resposta argumentada en relació a un problema concret o pregunta que se li exposa.
8. Coneix investigacions i projectes que es realitzen en l'àmbit d'infermeria.
9. Escriu i expressa correctament els treballs que ha de presentar i els resultats de les cerques d'informació.
10. Fa la lectura crítica de documents i publicacions.
11. Identifica aquells aspectes a millorar en el seu treball de classe.
12. Identifica les tasques a fer, les organitza i les assigna de forma consensuada i compartida amb la resta del grup.
13. Compleix satisfactòriament les tasques assignades segons els terminis acordats.
14. Coneix els principis ètics relacionats amb el disseny d'estudis de recerca.
15. Identifica en les publicacions si les investigacions han estat realitzades seguint principis ètics.
16. Proposa una nova resposta en relació a les evidències obtingudes a través de la revisió bibliogràfica i l'observació.
17. Identifica buits de coneixement en relació al problema d'estudi.
18. Proposa una intervenció terapèutica innovadora o millorada respecte a l'existent fins al moment.
19. Resol els problemes que se li plantegen en la realització de treballs individuals.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat de posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió.
- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per generar noves idees.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Comprendre el mètode científic a través de programes de recerca bàsica i aplicada, utilitzant tant la metodologia qualitativa com la quantitativa, respectant els aspectes ètics.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).
- Habilitat per treballar amb autonomia.
- Habilitats per a la crítica i autocrítica.

CONTINGUTS:

1. Introducció
    1. Fonaments conceptuals
    2. Les perspectives metodològiques
2. La metodologia qualitativa
    1. La lògica de la recerca qualitativa
    2. Fases i processos de la recerca qualitativa
    3. El rigor i qualitat en recerca qualitativa
3. El projecte
    1. Usos i finalitats dels projectes
    2. Continguts bàsics
    3. El projecte com a document
4. Difusió i presentació de resultats
    1. Canals, registres i suports per a la difusió de resultats científics.
    2. La presentació oral de resultats.

AVALUACIÓ:

Es du a terme durant el període lectiu.

Per a les assignatures del 1r semestre la convocatòria és al juny. Per a les del 2n semestre és al setembre. Per optar a aquesta convocatòria ha de quedar pendent d'avaluar un màxim del 50% de l'assignatura.
a) Grup (40%).

És obligatori fer aquestes activitats en grup.

- Treballs i activitats realitzades en grup (40%):
- Revisió crítica d'un article. (25%).

AC1

S'allibera amb un 4
Millorar i tornar a presentar l'activitat. Presentar-la 2 setmanes abans de la convocatòria.

- Revisió d'un projecte de disseny quantitatiu (15%)

AC2
S'allibera amb un 4
Millorar i tornar a presentar l'activitat. Presentar-la 2 setmanes abans de la convocatòria.

b) Individual (60%)

- Cerca bibliogràfica en relació a una pregunta o dubte clínic i resposta argumentada, basada en la evidència. (40%)

Les pràctiques d'ordinadors són obligatòries. Es passarà full de signar.

AC3
S'allibera amb un 5
Millorar i tornar a presentar l'activitat. Presentar-la 2 setmanes abans de la convocatòria

- Prova test de coneixements (20%)

AC4
S'allibera amb un 4
Presentar-se a la prova test el dia d'examen de l'assignatura que figura en el calendari oficia

Nota final

Mitjana ponderada si està tot aprovat.
Mitjana ponderada independentment de la nota obtinguda.

En l'avaluació contínua cal que totes les proves tinguin una puntuació mínima de 4 punts per alliberar l'activitat, excepte AC3. Les proves amb puntuació inferior s'han de tornar a presentar millorades segons les indicacions suggerides pel professor en les tutories. Aquestes tutories les demanarà l'alumne. En el cas que s'hagin provat totes les activitats AC la nota final de l'assignatura es calcula fent la mitjana ponderada de totes les activitats AC.
Totes les activitats AC no aprovades s'han de recuperar. Com a màxim pot quedar pendent d'avaluar el 50% de l'assignatura. A la convocatòria de juny o setembre Les recuperacions de les activitats AC1, AC2 i AC3 es basen en millorar la mateixa activitat, però la puntuació pujarà com a màxim, el 50% de la diferència entre la nota anterior i l'actual. En aquesta segona fase la mitjana ponderada es calcularà amb les notes de juny encara que no arribin a 5 punts i si hi ha alguna activitat no presentada aquesta puntuarà amb un valor de 0.

BIBLIOGRAFIA:

1. Cook, T.D.; Reichardt, C.S. (1986). *Métodos cualitativos y cuantitativos en investigación evaluativa*. Madrid: Morata.
2. Corbetta, P. (2010). *Metodología y técnicas de investigación social.* Madrid: McGraw-Hill.
3. Delgado, J. M.; Gutiérrez, J. (1994). *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales.* Madrid: Síntesis.
4. Denzin, N.K.; Lincoln, Y.S. (1994). *Handbook of Qualitative Research*. London: Sage.
5. Flick, U. (2004). *Introducción a la investigación cualitativa*. Madrid: Morata.
6. Rodríguez Gómez, G.; Gil Flores, J.; García Jiménez, E. (1996). *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe.
7. Taylor S.J.; Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.
8. Vallés, M.S. (1986). *Técnicas cualitativas de investigación social. Reflexión metodològica y pràctica professional*. Madrid: Síntesis.

A banda d'aquesta bibliografia general, a cada mòdul es proposaran lectures i es recomanarà bibliografia específica.

Gestió de la Qualitat

Obligatòria

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

L'objectiu principal és introduir els alumnes en els aspectes bàsics de la Gestió de la Qualitat i la Seguretat Alimentària, desenvolupant alguns models de gestió i tècniques de control estadístic de la qualitat com són: disseny de plans de control de recepció, control estadístic del procés i calibratge.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix els principals factors contribuents en relació als brots de toxiinfeccions alimentàries.
2. Identifica els principals perills biòtics i abiòtics que poden comprometre la seguretat alimentària i les circumstàncies que poden facilitar-ne la presència en els aliments.
3. Selecciona i implementa les mesures de control i prevenció més adequades per evitar l'aparició de perills en la seguretat alimentària.
4. Coneix i implementa Sistemes de Gestió de la Qualitat.
5. Coneix i implementa el Sistema d'Anàlisi de Riscos i Punts de Control Crític (APPCC)
6. Aplica metodologies de control estadístic de processos (CEP) al Control dels Punts de Control Crític (PCC)
7. Sap dissenyar plans de mostratge per al control de recepció i/o el control dels aliments.
8. Sap avaluar les possibles fallades d'un sistema a partir de la seva gravetat, probabilitat i detecció
9. Sap dissenyar plans de calibratge. Sap calibrar equips de mesura i assaig

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per organitzar i planificar.

Específiques

- Avaluar, controlar i gestionar aspectes de la traçabilitat en la cadena alimentària.
- Col·laborar en la implantació de sistemes de qualitat.
- Col·laborar en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària.
- Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
- Participar en el disseny, organització i gestió dels diferents serveis d'alimentació.

CONTINGUTS:

1. La Gestió de la Qualitat Total.
    1. Conceptes: qualitat; seguretat alimentària
    2. Evolució històrica del concepte de qualitat
    3. Costos de qualitat
    4. Gestió de la qualitat total
2. Eines de gestió i millora de la qualitat
    1. Gestió basada en processos
    2. La millora contínua
    3. Reenginyeria de processos
    4. Innovació de processos
3. Sistemes de gestió de la qualitat a la indústria alimentària.
    1. La gestió de la seguretat alimentària.
    2. Principals sistemes de gestió de la seguretat alimentària: Normes ISO 22000. Normes IFS. Normes BRC.
    3. Certificacions Halal i kosher
4. Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)
    1. Introducció
    2. Etapes de l'anàlisi de perills
    3. Determinar els punts de control crític i establir els seus límits i vigilància
    4. Documentació i registre dels PCC, dels sistemes de vigilància i de les mesures correctores
    5. Analitzar les fallades dels sistemes de control
    6. Verificació i Validació de l'estudi APPCC
5. Anàlisi modal de fallades i efectes.
    1. Elaboració d'un AMFE
    2. Anàlisi i millora del disseny amb l'AMFE
    3. Tipus d'AMFE
6. Control de recepció.
    1. Introducció
    2. Plans de mostreig per atributs
    3. Mostreig per acceptació per variables
7. Calibratge.
    1. Determinació d'incerteses
    2. Repetibilitat i reproductibilitat
    3. Procediment de calibratge segons ISO
8. Control estadístic de procés.
    1. Control estadístic de processos
    2. Gràfics de control de variables
    3. Gràfics de control per atributs.
    4. Interpretació dels gràfics de control

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà a partir d'un examen teòric i un de pràctic els quals, conjuntament amb la valoració dels exercicis realitzats durant el curs, conformaran la nota final.
La ponderació serà la següent:
Nota final = 20% exercicis + 40% examen problemes + 40% examen teoria
Si en l'examen final no s'ha superat l'assignatura, l'alumne podrà recuperar l'examen de problemes.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Aragonés, L. et. al. *Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític*. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Generalitat de Catalunya, 2004.
- Beltran, J. et. al. *Guía para una gestión basada en procesos.* Instituto Andaluz de Tecnología. Govern de les lles Balears. 2002. Edició en català CIDEM Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial. Generalitat de Catalunya. Barcelona 2003.
- Colomer, M.A. *Estadística en el control de calidad*. Universitat de Lleida, 1997.
- Food & Agriculture Org. Directrices FAO/OMS para los gobiernos sobre la aplicacion del sistema de APPCC en empresas alimentarias pequenas y/o menos desarrolladas. 2007
- Pieternel A. Luning, Willem J. Marcelis. Food Quality Management;: Technological and Managerial Principles and Practice. /2009

Complementària

- Feigenbaum, Armand V. *Control Total de la Calidad*. Compañia Editorial Continental, SA de CV. Mèxic. Quarta impressió 1999.
- Juran, J.M. *Juran y el liderzago para la calidad*. Madrid: Díaz de Santos, 1990
- Juran, J.M. *Juran y la planificación para la calidad.* Madrid. Díaz de Santos, 993

Legislació Alimentària

Obligatòria

Segon

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Carolina Padula Guerra

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura treballa els aspectes de la normativa alimentària que ha de conèixer el dietista-nutricionista.
Els objectius són:

- Conèixer els aspectes bàsics de la normativa alimentària.
- Adquirir la formació precisa per tractar i resoldre els aspectes jurídics relatius a la producció, elaboració, transformació, comercialització i consum dels aliments.
- Conèixer les disposicions normatives en matèria alimentària de caràcter horitzontal i vertical a nivell autonòmic, estatal i de la Unió Europea.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Coneix i comprèn les bases legals que fonamenten la intervenció dels poders públics en el sector alimentari
- Coneix la organització i els mecanismes d'intervenció i la distribució de competències de les diferents administracions públiques en l'àmbit alimentari.
- Identifica i coneix les principals disposicions normatives de caràcter horitzontal i vertical en matèria alimentària.
- Coneix i interpreta correctament el marc que regula l'etiquetatge, la presentació i publicitat dels productes alimentaris.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.

Específiques

- Assessorar científicament i tècnicament sobre els productes alimentaris i el desenvolupament dels mateixos.
- Avaluar el compliment de l'assessorament científic i tècnic sobre els productes alimentaris.
- Conèixer els límits legals i ètics de la pràctica dietètica.

CONTINGUTS:

1. Introducció al dret. El dret en un Estat Modern. La norma jurídica.
2. El dret alimentari. Antecedents històrics. El dret alimentari modern. El dret alimentari nacional. El Codi Alimentari Espanyol.
3. Normativa horitzontal en matèria alimentària. Reglament d'etiquetatge dels productes alimentaris. Reglament de propietats nutricionals i de salut. Reglament d'additius i coadjuvants tecnològics.
4. Normativa vertical en matèria alimentaria. Aliments d'origen animal (carns i derivats, peix, marisc i derivats, ous i ovoproductes i llet i productes làctics) i vegetal (cereals i productes derivats, hortalisses, fruites i derivats, olis i greixos comestibles).
5. Normativa vertical en altres aliments. Condiments i espècies. Aliments dietètics i per règims especials. Llets artificials. Plats preparats i pre-cuinats. Begudes.

AVALUACIÓ:

L'avaluació estarà formada per:

- Exercicis durant el curs: 50% (No recuperable)
- Examen final: 50% (Recuperable)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Aranceta, J. *Alimentación y dercho: aspectos legales y nutricionales de la alimentación.* Madrid: Médica Panamericana, 2011.
- *Código Alimentario Español.* Madrid: Tecnos, 2006.

Nutrició Comunitària

Obligatòria

Segon

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Cristina Vaqué Crusellas

OBJECTIUS:

L'assignatura Nutrició Comunitària, pertany a la matèria de Salut Pública i Nutrició Comunitària.

Objectius:

- Conèixer les característiques principals de la nutrició comunitària.
- Identificar els àmbits d'actuació i els grups diana de les accions de nutrició comunitària.
- Familiaritzar-se amb les polítiques alimentàries locals, nacionals i internacionals.
- Revisar diferents programes implementats en l'àmbit de la nutrició comunitària.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix i entén les organitzacions polítiques i sistemes de salut locals, nacionals i internacionals (RA1).
2. Compren i aplica adequadament les diferents metodologies utilitzades en el disseny d'estudis de nutrició comunitària (RA2).
3. Utilitza les eines TIC per elaborar propostes d'educació nutricional (RA6).
4. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual (RA8).
5. Contrasta la informació obtinguda de diferents fonts bibliogràfiques per reforçar el procés d'aprenentatge (RA11)

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Adquirir la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Col·laborar en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut.
- Manejar les eines bàsiques en TIC's utilitzades en el camp de l'Alimentació, Nutrició i Dietètica.

CONTINGUTS:

1. Bases de la Nutrició Comunitària:
    1. Determinants de la salut: importància de la promoció de l'alimentació per a la salut de la població.
    2. Concepte i funcions de la nutrició comunitària.
    3. Àmbits d'intervenció i grups diana.
2. Polítiques alimentàries a nivell internacional, nacional i local.
3. Estudis, programes i accions desenvolupades en nutrició comunitària:
    1. Revisar i contrastar els objectius, el grup diana i l'aplicabilitat de diferents programes de nutrició comunitària.
    2. Revisar guies de promoció de la salut: alimentació i activitat física.
4. Abordatge multidisciplinar dels programes de nutrició comunitària: paper del dietista/nutricionista com a agent de salut en un equip de nutrició comunitària.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura serà continuada a partir de les següents activitats proposades: 100%

Activitat 1: Debat polítiques alimentàries: 30% (Recuperable)

Activitat 2: Cerca i comparació de guies de recomanació alimentària: 40% (NO Recuperable)

Activitat 3: Anàlisi i discussió de projectes d'intervenció en nutrició comunitària: 30% (Recuperable)

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en el conjunt de les activitats d'avaluació continuada.

Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de les activitats recuperables sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

Aranceta, J. (2001). Nutrición comunitaria. Barcelona: Masson.

Contento, I. (2011). Nutrition Education. Linking Research, Theroy, and Practice. EUA: Jones and Barlett.

Gibney, M., Margetts, B., Kearney, J., & Arab, L. (2009). Public health nutrition. UK: Blackwell Publishing.

Ortega, R., Requejo, A.M., i Martínez, R.A. (2007). Nutrición y alimentación en promoción de la salud. Consejería de Sanidad.

Ortiz, M., i Serra Majem, Ll. (2006). Políticas de nutrición. Dins a *Nutrición y Salud Pública*. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Masson.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

Aranceta, J., i Pérez-Rodrígo, C. (2006). Frutas, verduras y salud. Barcelona: Masson.
Aranceta, J., Pérez-Rodrígo, C., i García, M. (2002). Nutrición Comunitaria. Servicio de publicaciones de la Universidad de Cantabria.
Astiasarán, I., Lasheras, B., Ariño, A., i Martínez, A. (2003). Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria. Madrid: Díaz de Santos.
Cervera, P., Clapés, J., i Rigolfas R. (2000). Alimentació i dietoteràpia: nutrició aplicada en la salut i la malaltia. Madrid: McGraw-Hill Interamericana.
Pujol, G., i Úbeda, I. (2000). La comunidad y la salud comunitaria. Dins a Caja, C., i López, R.M. Enfermería comunitaria. Educación sanitaria. Barcelona: Massson.
Serra, LL., i Aranceta, J. (2006). Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Masson.
Serra, LL., i Aranceta, J. (2004). Nutrición infantil y juvenil. Barcelona: Masson.

Psicosociologia de les Conductes Alimentàries

Obligatòria

Segon

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Laia Briones Buixassa

OBJECTIUS:

Són objectius de l'assignatura:

- Que l'alumne domini estratègies psicològiques necessàries per a l'abordatge del canvi d'hàbits en conducta alimentària.
- Que l'alumne conegui les bases psicològiques i socials que intervenen en la conducta alimentària.
- Que l'alumne domini estratègies, individuals i grupals, que permetin implementar estils de vida saludables en matèria d'alimentació.
- Que l'alumne sàpiga identificar els principals trastorns de la conducta alimentària.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Dissenya i executa programes d'educació nutricional per a la promoció, prevenció i protecció de la salut amb un enfocament comunitari i de salut pública (RA5)
2. Coneix les bases psicosocials de la conducta alimentària i analitza els aspectes psicològics i socials que influeixen en les conductes alimentàries (RA7)
3. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual (RA8)

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per al treball en equip.
- Coneixement bàsic general.
- Conèixer i comprendre la interacció dels aspectes socioculturals en el manteniment de la salut o en l'aparició de la malaltia.

Específiques

- Conèixer les bases psicològiques i els factors biopsicosocials que incideixen en el comportament humà.

CONTINGUTS:

1. Psicologia i alimentació
    1. Introducció
    2. Factors psicosocials per al canvi d'hàbits
    3. Trastorns de la conducta alimentària (TCA)
    4. Afrontament i maneig del diagnòstic terapèutic (AMDT)
2. Aproximació a la teoria del canvi
    1. Models explicatius d'adquisició del canvi
    2. Habilitats del terapeuta
3. Entrevista motivacional
    1. Concepte d'ambivalència
    2. Fases del canvi
    3. Entrevista motivacional
    4. Devolució de resultats
4. La resistència
    1. Concepte i tipus
    2. Maneig de la resistència
5. Proces de canvi
    1. Paràmetres de proximitat
    2. Imprevistos
    3. Recapitulació
    4. Preguntes clau
    5. Informació i consell
    6. Negociació del pla d'acció

AVALUACIÓ:

Per a l'avaluació de l'assignatura es tindrà en compte la realització de les activitats de treball personal i grupal.
La puntuació global de l'assignatura serà el resultat de la suma obtinguda de les diferents tasques. Per a poder procedir a aquesta suma caldrà haver aprovat la prova escrita.

Els percentatges son els següents:

- 10% Treball individual 1 (No recuperable / RA7)
- 25% Treball individual 2 (Recuperable / RA5, RA7, RA8)
- 25% Treball en grup (No recuperable / RA7)
- 40% Prova escrita (Recuperable / RA5, RA7, RA8)

L'assignatura preveu dos períodes d'avaluació: el període establert a la finalització de l'assignatura i el període complementari (juny/setembre). Per poder accedir al període complementari caldrà haver aprovat com a mínim el 50% de l'assignatura. Només es podran recuperar aquelles tasques considerades com a "Recuperable".

BIBLIOGRAFIA:

La bibliografia necessària per a la consecució de l'assignatura serà lliurada a classe pel professor/a.

Toxicologia i Higiene Alimentària

Obligatòria

Segon

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

L'assignatura Toxicologia i Higiene Alimentària forma part de la matèria Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat. Aborda l'estudi dels principals perills que comprometen la seguretat alimentària i les estratègies de què disposem per al control i la prevenció de les toxiinfeccions alimentàries. No hi ha requeriments previs.

Objectius:

- Conèixer els principis bàsics de la toxicologia alimentària.
- Identificar els perills biòtics i abiòtics que més sovint comprometen la seguretat alimentària.
- Analitzar els principals factors contribuents en els brots de toxiinfeccions alimentàries.
- Dissenyar i implementar sistemes de control i prevenció en seguretat alimentària

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Té una visió actualitzada de l'epidemiologia de les malalties transmeses a traves de l'aigua i els aliments contaminats.
2. Coneix els principals factors contribuents en els brots de toxiinfeccions alimentàries.
3. Identifica els principals perills biòtics i abiòtics que comprometen la seguretat alimentària i les circumstàncies que poden facilitar la seva presència en els aliments.
4. Selecciona i implementa les mesures de control i prevenció més adequades per evitar l'aparició de perills que posin en risc la seguretat dels aliments.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.

Específiques

- Assessorar científicament i tècnicament sobre els productes alimentaris i el desenvolupament dels mateixos.
- Col·laborar en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària.
- Conèixer la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.
- Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.

CONTINGUTS:

1. Concepte d'higiene alimentària. Principis bàsics de toxicologia alimentària. Epidemiologia de les malalties de transmissió hídrica i alimentària.
2. Tòxics naturals en els aliments.
3. Tòxics formats durant el processat dels aliments.
4. Contaminació abiòtica en la cadena alimentària.
5. Fongs i micotoxines en els aliments
6. Malalties parasitàries de transmissió alimentària.
7. Malalties víriques de transmissió hídrica i/o alimentària.
8. Infeccions bacterianes de transmissió alimentària.
9. Toxiinfeccions bacterianes de transmissió alimentària.
10. Prions: encefalitis transmissibles a traves dels aliments.
11. Control i prevenció de les malalties de transmissió alimentària.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà en base als següents criteris:

- Un examen final: 50%
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes (resolució d'exercicis, presentació de treballs personals, participació en la discussió de casos pràctiques): 50%

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Derache, J. (coordinador) (1990). *Toxicologia y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega.
- Eley, A.R. (1994). *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana.* Saragossa, Acribia.
- Fehlhaber, K. i Janetschke, P. (1994). *Higiene veterinaria de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Hayes, P.R. (1993). *Microbiología e higiene de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Hobbs, B.C. i Gilbert, R.J. (1986). *Higiene y toxicología de los alimentos*. Saragossa, Acribia.
- Leveau, J.Y. i Bouix, M. *Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección*. Madrid, AMV.

Complementària

- Adams, M.R. i Moss, M.O. (1995). *Food Microbiology.* Cambridge, The Royal Society of Chemistry.
- Cliver, D.O. (1990). *Foodborne diseases.* San Diego, Academic Press.
- Concon, J.M. (1988). *Food Toxicology*. Nova York, Marcel Dekker.
- Doyle, M.P.; Beuchat, L.R.; Montville, T.J. (1997). *Food microbiology: fundamentals and frontiers.* Washington, D.C., ASM Press.
- D'Mello, J.P.F. (2003). *Food safety: contaminants and toxins.* CABI Publishing.
- Hobbs, B.C.; Roberts, D.; Arnold, E. (1993). *Food poisoning and food hygiene*. Nova York, Academic Press.
- Lindner, E. (1995). *Toxicología de los alimentos.* Saragossa, Acribia.

- Sinell, H.J. (1981). *Introducción a la higiene de los alimentos.* Saragossa, Acribia.
- Taylor, S.L. i Scanlan, R.A. (1989). *Food Toxicology*. New York, Marcel Dekker.
- Varnan, A.H. i Evans, M.G. (1996). *Foodborne pathogens: an illustrated text.* Londres: Manson Publishing Ltd.

ASSIGNATURES DE QUART CURS

Dietoteràpia Aplicada II

Obligatòria

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura es desenvoluparan els tractaments dietètico-nutricionals de diferents patologies. Els objectius són els següents:

- Fer la valoració de l'estat nutricional del pacient.
- Saber planificar la intervenció dietetico-nutricional segons diferents patologies.
- Avaluar la intervenció dietètica i planificar el seguiment i l'alta del pacient.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Desenvolupa i implementa plans de transició dietetico-nutricional en base a l'evidència científica.
2. És capaç d' actuar en base a l'evidència científica.
3. Planifica, implementa i avalua dietes terapèutiques per a pacients malalts.
4. Aplica els coneixements de les ciències de l'alimentació i de la nutrició a la pràctica dietètica.
5. Identifica els problemes dietetico-nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
6. Prescriu el tractament específic dins l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
7. Pren decisions coherents en funció de les evidències del context.
8. Manté el secret professional
9. Busca resposta a situacions que se li plantegen.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements de les Ciències dels Aliments i de la Nutrició a la pràctica dietètica.
- Aplicar les bases de la Nutrició Clínica a la dietoteràpia.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.
- Prescriure el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista-nutricionista,

supeditant la seva actuació professional a l'evidència científica.

CONTINGUTS:

1. Patologia cardiorespiratoria. Atenció nutricional al pacient amb patologia cardíaca i al pacient amb patologia respiratòria.
2. Atenció nutricional al pacient cremat.
3. Errors Innats del Metabolisme. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
4. Al·lèrgies i Intoleràncies alimentàries. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
5. Malalties neurològiques: accident vascular cerebral, malalties demencials, ...
6. Malalties reumatològiques.
7. Malalties infeccioses: atenció nutricional al pacient amb VIH.
8. Crononutrició.
9. Tractament nutricional del pacient oncològic.
10. Nutrigenòmica i nutrigenètica. Dietes personalitzades.
11. Trastorns de la Conducta Alimentària.
12. Altres patologies d'interès

AVALUACIÓ:

L'avaluació estarà formada per:

- Resolució de casos: 30% (No recuperable)
- Participació en fòrums: 20% (No recuperable)
- Examen final: 50% (Recuperable en 2a convocatòria)

Per poder fer mitjana cal aprovar ambdues parts amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica.* Barcelona: Elsevier, 2008.
- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición*. Tomo III. Madrid: Ed. Médica Panamericana. 2010.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition.* Oxford : Blackwell Science : Nutririon Society, cop. 2005.
- Lubos Sobotka (Ed.). *Basis in Clinical Nutrition*. Fourth Edition. Galén, 2011.
- Mahan, K. L., Escott-Stump, S. i Raymond, J. L. *Krause dietoterapia*. Barcelona: Elsevier, 2013.

Estratègies d'Educació Alimentària i Nutricional

Obligatòria

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Cristina Vaqué Crusellas

OBJECTIUS:

L'assignatura pertany a la matèria Salut Pública i Nutrició Comunitària.

Objectius:

-

- Conèixer les bases i la importància de l'educació alimentària i l'educació per la salut.
- Ampliar les bases de la planificació i disseny d'un programa de promoció i/o educació de l'alimentació.
- Explorar diferents models psicològics de modificació de conducta.
- Implementar i avaluar una acció del programa de promoció i/o educació de l'alimentació.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Comprèn i aplica adequadament les diferents metodologies utilitzades en el disseny d'estudis de nutrició comunitària.
- Aplica adequadament la metodologia educativa i les tècniques d'educació en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.
- Dissenya i executa programes d'educació nutricional per a la promoció, prevenció i protecció de la salut amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Utilitza les eines TIC per elaborar propostes d'educació nutricional.
- Contrasta la informació obtinguda de diferents fonts bibliogràfiques per reforçar el procés d'aprenentatge.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat de lideratge.
- Capacitat per al treball en equip.
- Capacitat per organitzar i planificar.

Específiques

- Adquirir la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- Conèixer els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, així com les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició humana.

- Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dietètic-nutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Manejar les eines bàsiques en TIC's utilitzades en el camp de l'Alimentació, Nutrició i Dietètica.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Planificar i dur a terme programes d'educació dietètic-nutricional en subjectes sans i malalts.

CONTINGUTS:

Educació alimentària:
Característiques principals de l'educació alimentària: Concepte i objectius de l'educació, l'educació per a la salut, i l'educació alimentària

Planificació i Disseny de programes d'educació i promoció de l'alimentació: Repàs i ampliació dels aspectes bàsics en la planificació i el disseny d'un programa de promoció i/o educació alimentària:

- Identificar necessitats grup diana
- Establir prioritats
- Formular objectius
- Determinar activitats i recursos
- Intervenció
- Seguiment i avaluació

Avaluació de programes d'educació i promoció de l'alimentació:
Aspectes bàsics en l'avaluació d'un programa:

- Definició
- Tipus d'avaluació
- Indicadors
- Dissenys avaluatius i altres aspectes metodològics

Models de modificació de la conducta:

- Models psicològics
- Màrqueting social

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà a partir de l'avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 100%

- Cerca aplicación Model RE-AIM en estratègia d'educació alimentària. Síntesi informació. Discussió i conclusions. 30% (recuperable)
- Aplicació model psicològic canvi conducta alimentària. 30% (recuperable)
- Dissenyar i implementació d'una estratègia d'educació alimentària. 40% (NO recuperable)

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en les diferents activitats d'avaluació continuada.
Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de l'examen final sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent,

s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

- Contento, I. (2010). *Nutrition education, linking research, theory and practice.*Sudbury, MA: Jones and Bartlett Publishers.

- Gibney, M., Margetts, B., Kearney, J., & Arab, L. (2009). Public health nutrition. Blackwell Publishing, UK.
- Glanz, K.; Marcus, F.; & Rimer, B.K. (1997). *Health behavior and health education*. Jossey-Bass Inc., Publishers, California.
- Green, L.W.; & Kreuter, M.W. (1999). *Health promotion planning. An educational and ecological approach.* Mountain View: Mayfield.
- Nebot, M.; López, M.J.; Ariza, C.; Villalbí, J.R.; & García-Altés, A. (2011). *Evaluación de la efectividad en salud pública: fundamentos conceptuales y metodológicos*. Gac Sanit, 25, 1, 3-8.
- López, M.J.; Marí-Dell'Olmo, M.; Pérez-Giménez, A.; & Nebot, M. (2011). *Diseños evaluativos en salud pública: aspectos metodológicos.* Gac Sanit, 25, 1, 9-16.
- Ortega, R.M., Aparicio, A., & López, A.M. (2010). *Educación nutricional*. Dins de Gil, A. Coor. Tratado de nutrición. Tomo III. Panamericana, Madrid.

Pràcticum II

Pràctiques Externes

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Cristina Vaqué Crusellas
- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

- El Pràcticum II es desenvolupa en l'àmbit de la nutrició comunitària.
- L'alumne durant 4 setmanes participarà en les tasques que porti a terme el distista-nutricionista en els diferents projectes amb què treballi.
- Els objectius que es treballen són:

Treballar en l'equip multidisciplinar que implementa projectes a nivell de la nutrció comunitària.

Participar en el disseny, intervenció i avaluació de programes d'intervenció en alimentació en diferents àrees.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Identifica i reconeix la diversitat.
- Fomenta la integració i la inclusió social.
- Du a terme correctament els procediments més habituals en el servei i que li són assignats.
- Mostra interès per aclarir dubtes i reconèixer les diferents fonts d'informació.
- Sap planificar la intervenció dietètica a partir d'una correcta avaluació de l'estat nutricional dels individus.
- Porta a terme programes d'alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Interpreta programes d'educació dietètico-nutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Executa programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries per a l'educació alimentària i nutricional de la població.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Habilitats per treballar en un equip interdisciplinari.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Col·laborar en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dietètic-nutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- Elaborar i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Planificar i dur a terme programes d'educació dietètic-nutricional en subjectes sans i malalts.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

CONTINGUTS:

Assistència a pràctiques.

AVALUACIÓ:

L'avaluació del Pràcticum II estarà formada per dues parts:

- Avaluació del treball de pràctiques per part del professor de la universitat i que computarà el 60% de la nota de l'assignatura.
- Avaluació per part del tutor del centre que computarà el 40% de la nota de l'assignatura (segons model annex 2).

BIBLIOGRAFIA:

- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición*. Tomo III. Madrid: Médica Panamericana. 2010.
- Lubos Sobotka (Ed.). *Basis in Clinical Nutrition*. Fourth Edition. Galén, 2011.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition*. Oxford : Blackwell Science: Nutririon Society, cop. 2005.
- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Elsevier, 2008.

Tecnologia Culinària

Obligatòria

Primer

Crèdits: 6.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Francesc Molera Fabré
- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

L'assignatura de Tecnologia Culinària pertany a la matèria de Restauració i Tecnologia culinària. Els objectius d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer els aspectes bàsics de la tecnologia culinària.

2. Familiaritzar-se amb les diferents tècniques de cocció.

3. Identificar els canvis nutricionals, físics, químics i sensorials secundaris als processos de cocció.

4. Conèixer com minimitzar les pèrdues nutritives durant els processos de cocció.

5. Aplicar les diferents tècniques en situacions fisiològiques i patològiques que ho requereixin.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Coneix els canvis que pateixen els aliments com a resultat de les diferents tècniques aplicades.

2. Coneix i aplica les diferents tècniques culinàries adequades a la planificació de dietes en situacions de salut i/o malaltia en base a la gastronomia tradicional i actual i en base a l evidència científica.

3. Modifica las preparacions culinàries per millorar les propietats nutricionals i sensorials dels aliments.

4. Identifica i utilitza el vocabulari específic en l'àmbit de la tecnologia culinària, de la restauració col·lectiva i de l'anàlisi sensorial.

5. Actua amb sensibilitat mediambiental en el reciclatge d'elements de desfets propis d'una cuina.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per generar noves idees.

- Conèixer la terminologia científica en un altre idioma.
- Preocupació per la qualitat.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer la composició química, les propietats físicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i productes alimentaris i ingredients alimentaris.
- Conèixer les modificacions que pateixen els aliments, productes alimentaris i ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
- Conèixer les tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments, amb respecte a la gastronomia tradicional.

CONTINGUTS:

Tema 1. Introducció a la tecnologia culinària

- Conceptes bàsics i terminologia de la tecnologia culinària.

- Objectius de la tecnologia culinària.

- Evolució en les tècniques culinàries: cuina i gastronomia.

- Aplicació de la tecnologia culinària en la professió de D-N.

Tema 2. Energies calorífiques per a la transferència de calor. Tipus de Coccions.

- Coccions en medi no líquid.

- Coccions en medi líquid.

- Coccions en medi gras.

- Coccions mixtes.

- Coccions especials.

Tema 3. Modificacions secundàries als processos culinaris

- Modificacions físico-químiques.

- Modificacions nutricionals.

- Modificacions sensorials.

Tema 4. Tècniques de conservació i regeneració dels aliments.

Tema 5. Aplicació de la tecnologia culinària per a la obtenció de:

- Salses i elements de lligam.

- Modificacions de textura.

- Modificacions nutricionals.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà a partir de:

- Examen final: 40% (Recuperable)

o Continguts teòrics.

- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 60%

o Resolució de 3 exercicis i participació al fòrum de l'assignatura: 30% (no recuperable)

o Assistència i entrega pràctiques (1-10): 30% (no recuperable)

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com el promig de les diferents parts descrites en l'avaluació continuada. L'assistència a les sessions pràctiques és obligatòria i per tal de que la nota de pràctiques faci promig amb la resta d'activitats, caldrà haver assistit a un 80% de les sessions pràctiques de l'assignatura.

Hi haurà una única convocatòria oficial d'avaluació per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període ordinari d'avaluació. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de l'examen final sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica:

- Coenders, A. *La Química culinaria: estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados*. Zaragoza: Ed. Acribia, 1996.
- This, H. *Tratado elemental de cocina*. Zaragoza: Ed. Acribia, 2005.
- Pérez, N.; Mayor, G.; Navarro, V.J. *Técnicas culinarias*. Madrid: Editorial Síntesis S.A., 2004.

La professora recomanarà bibliografia complementària específica al llarg del curs.

Treball de Fi de Grau I

Treball de Fi de Màster

Primer

Crèdits: 3.00

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Cristina Vaqué Crusellas
- Joan Carles Casas Baroy
- María Esperanza Dudet Calvo
- Míriam Torres Moreno
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

Informació general del Treball de Fi de Grau (TFG I i TFG II)

El Treball de Final de Grau (TFG) forma part de tots els estudis universitaris de grau de totes les universitats tal com estableix la normativa vigent. Els aspectes relacionats amb el TFG estan regulats en la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic curs acadèmic 2012/2013 (apartat 10: Normativa de Treball de fi de Grau (TFG); p. 15 -17).
El Treball de Final de Grau és el resultat de la formació i l'experiència adquirides en el decurs dels ensenyaments del grau i ha de permetre a l'estudiant mostrar el nivell d'adquisició de les competències de la titulació i dels principis que fonamentaran la seva futura tasca professional.
El pla d'estudis del Grau en Nutrició Humana i Dietètica de la Universitat de Vic incorpora un TFG de 8 crèdits ECTS, dividit en dues assignatures TFG_I (3 crèdits el semestre 7è) i TFG_II (5 crèdits el semestre 8è) del darrer curs del Grau (4rt curs), de caràcter obligatori per a obtenir el títol. El TFG té convocatòria única per matrícula.
En el cas que l'estudiant hagi optat per cursar una menció, els objectius i la temàtica del TFG han d'estar relacionats amb la menció escollida. Si l'alumne no opta per una menció, la temàtica del TFG es podrà escollir i configurar dins de l'àmbit temàtic que s'ofereix des de la FCSB i que l'alumne trobarà degudament detallat en el formulari de proposta de tema.
EI TFG s'ha de realitzar de forma individual. L'alumne presentarà la proposta del seu tema d'interès a l'inici de l'assignatura TFG_I per tal que sigui aprovada per la Comissió de treball de fi de grau i es pugui assignar un tutor. Durant el procés de realització del TFG l'estudiant rebrà suport i orientació per part d'un professor/a tutor/a de la facultat que li serà assignat.
El procés de tutorització s'iniciarà amb un seminari que servirà per explicar de forma general les estratègies útils en el procés de selecció del tema, elaboració, tutorització, seguiment i avaluació del treball. En el TFG_I i II el tutor és la mateixa persona i organitzarà les tutories combinant el format de grup reduït i les tutories individuals segons el criteri del tutor. En el TFG_I s'elabora la fonamentació i la viabilitat de la proposta. En el TFG_II es desenvoluparà la proposta segons la memòria proposada i es durà a terme la presentació i defensa oral del TFG que serà avaluada per un tribunal.
En la carpeta Organització de l'assignatura del Campus virtual, l'estudiant hi trobarà el Pla Docent i dels documents amb les orientacions, normes i criteris d'avaluació relacionats amb el TFG.

Treball Final de Grau I

Objectius:

- Desenvolupar i presentar una proposta de projecte d'investigació centrat en un problema de la disciplina Nutrició Humana i Dietètica.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Identifica un problema d'estudi i el relaciona amb l'àmbit de la pròpia disciplina.
- Elabora la proposta de projecte (segons el format FCSB).
- Segueix ordenadament i desenvolupa les etapes del mètode científic.
- Segueix les orientacions i recomanacions donades per la tutoria.
- Participa a comentar/millorar les exposicions de les propostes de la resta de companys del grup de tutorització.
- Proposa una o diverses alternatives possibles d'intervenció davant un problema.
- Elabora una síntesi breu de les informacions obtingudes amb l'objectiu de crear una base conceptual que visualitzi la viabilitat de la proposta.
- Presenta per escrit la proposta de projecte segons el model establert.
- Exposa oralment la proposta de projecte a la resta del grup de tutorització.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per al disseny i la direcció de projectes.
- Capacitat per generar noves idees.
- Destreses de recerca.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

CONTINGUTS:

En el TFG l'activitat principal es basa a integrar els coneixements que l'alumne ha assolit durant els seus estudis de grau.

AVALUACIÓ:

En l'avaluació del TFG I es considera:

1. **El procés de desenvolupament del treball**. El tutor elabora un informe de seguiment i s'avalua segons especifica el document número tres (doc3) anomenat Informe de seguiment TFG I. Aquest document el trobareu en el campus virtual. L'avaluació representa un 30% de la nota del TFG I.
2. **Presentació escrita de la proposta de projecte.** L'alumne presenta una proposta de projecte segons el guió, amb les indicacions i especificacions que trobareu en el document número 2 (doc2) anomenat Proposta de treball de fi de grau. L'avaluació representa un 70% de la nota del TFG I i la realitza el mateix tutor.

BIBLIOGRAFIA:

- Reial Decret 861/2010, del 2 de juliol de 2010 en què s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitari. 3 de juliol de 2010. BOE. 161:58545-68.
- Normativa del treball de fi de grau (TFG). Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVIc. Curs acadèmic 2012/2013. 25 de juny de 2012.pp:15-17.

Pràcticum III

Pràctiques Externes

Segon

Crèdits: 13.00

Llengua d'impartició: Català,Anglès

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura els alumnes faran una estada de pràctiques en centres hospitalaris que tinguin Unitat de Suport Nutricional.

Objectius

- Conèixer el funcionament d'una Unitat de Suport Nutricional.
- Treballar el l'atenció dieteticonutricional al pacient hospitalitzat.
- Identificar cada una de les funcions pròpies del dietista en la Unitat de Suport Nutricional.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Coneix, detecta i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives del balanç nutricional.
- Utilitza de forma adequada les eines de valoració de l'estat nutricional i interpreta la informació obtinguda a partir d'aquestes eines.
- Identifica els problemes dietetico-nutricionals del pacient així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Interpreta una història dietètica.
- Interpreta una història clínica.
- Utilitza un vocabulari professional.
- Integra les dades recollides en la història clínica i dietètica per tal de proposar el tractament dietetico-nutricional.
- Implementa i avalua dietes terapèutiques per a individus malalts.
- Elabora planificacions dietetiques adequades en base a una adequada valoració dietètico-nutricional.
- Aplica les etapes del procés d'atenció dietètica.
- Intervé i avalua programes d'intervenció en alimentació i nutrició.
- Estableix una comunicació de respecte amb l'usuari/família/grup social.
- Manifesta respecte a la indivudialitat, opinions i creences de l'usuari/família/grup social sense fer judicis de valor.
- Identifica les funcions pròpies del dietista en el servei.
- Estableix una relació empàtica i d'acompanyament amb els malalts i familiars.
- Organitza i planifica les tasques que s'han de portar a terme.
- Pren decisions coherents en funció de les evidències del context.
- Expressa la seva opinió de forma raonada centrant-se en les seves qualitats i les dificultats.
- És responsable de les activitats que se li assignen.
- Demostra interès per les activitats que se li assignen per la dinàmica del servei.

- Estableix una comunicació de respecte amb l'equip professional.
- Reflexiona les activitats realitzades.
- Organitza i planifica les activitats realitzades en base a les prioritats.
- Adopta una actitud positiva davant de canvis, ordres, suggerències i crítiques.
- Manté el secret professional.
- Aplica el coneixement adquirit a la pràctica.
- Modifica l'actuació davant de les suggerències i crítiques.
- Demostra tenir iniciatives adequades abans que se li assignin activitats.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Actuar d'acord amb una perspectiva holística de la salut, tolerant i sense judicis de valor, garantint el dret a la dignitat, privacitat, intimitat, confidencialitat i capacitat de decisió del pacient i de la família.
- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Capacitat d'iniciativa i esperit emprenedor.
- Capacitat per a l'ús de destreses interpersonals.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.
- Capacitat per adaptar-se a situacions noves.
- Capacitat per aplicar el coneixement a la pràctica.
- Capacitat per organitzar i planificar.
- Establir una relació empàtica i d'acompanyament amb els malalts i familiars.
- Habilitats per a la crítica i autocrítica.
- Habilitats per treballar en un equip interdisciplinari.
- Utilitzar estratègies i habilitats que permetin una comunicació efectiva amb els pacients, les famílies i els grups socials.

Específiques

- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- Elaborar i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Interpretar i integrar les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic-nutricional.
- Interpretar una història clínica.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- Participar en l'equip multidisciplinari d'una Unitat de Nutrició Hospitalària.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

CONTINGUTS:

Assistència a pràctiques

AVALUACIÓ:

L'avaluació constarà de:

- Assistència obligatòria a les pràctiques.
- Treball a realitzar: 60%
- Avaluació per part del tutor de pràctiques: 40%

BIBLIOGRAFIA:

- Salas-Salvadó, J. i altres. *Nutrición y dietética clínica.* Barcelona: Elsevier, 2008.
- Gil Hernández, A. *Tratado de Nutrición*. Tomo III. Madrid: Ed. Médica Panamericana. 2010.
- Michael J. Gibney. *Clinical Nutrition.* Oxford : Blackwell Science : Nutririon Society, cop. 2005.
- Lubos Sobotka (Ed.). *Basis in Clinical Nutrition*. Fourth Edition. Galén, 2011.
- Mahan, K. L., Escott-Stump, S. i Raymond, J. L. *Krause dietoterapia*. Barcelona: Elsevier, 2013.

Treball de Fi de Grau II

Treball de Fi de Màster

Segon

Crèdits: 5.00

Llengua d'impartició: Català,Català o Castellà,Anglès

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Cristina Vaqué Crusellas
- Joan Carles Casas Baroy
- María Esperanza Dudet Calvo
- Míriam Torres Moreno
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

Informació general del Treball de Fi de Grau (TFG I i TFG II)

El Treball de Final de Grau (TFG) forma part de tots els estudis universitaris de grau de totes les universitats tal com estableix la normativa vigent. Els aspectes relacionats amb el TFG estan regulats en la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic curs acadèmic 2012/2013 (apartat 10: Normativa de Treball de Fi de Grau (TFG); p. 15 -17).
El Treball de Final de Grau és el resultat de la formació i experiència adquirida en el decurs dels ensenyaments del grau i ha de permetre a l'estudiant mostrar el nivell d'adquisició de les competències de la titulació i dels principis que fonamentaran la seva futura tasca professional.
El pla d'estudis del Grau en Nutrició Humana i Dietètica de la Universitat de Vic incorpora un TFG de 8 crèdits ECTS respectivament, dividit en dues assignatures TFG_I (3cr. semestre 7è) i TFG_II (5 crèdits en el semestre 8è) del darrer curs de Grau (4rt curs), de caràcter obligatori per a obtenir el títol. El TFG té convocatòria única per matrícula.
En el cas que l'estudiant hagi optat per cursar una menció, els objectius i la temàtica del TFG han d'estar relacionats amb la menció escollida. Si l'alumne no opta per una menció, la temàtica del TFG es podrà escollir i configurar dins de l'àmbit temàtic que s'ofereix des de la FCSB i que l'alumne trobarà degudament detallat en el formulari de proposta de tema.
EI TFG s'ha de realitzar de forma individual. L'alumne presentarà la proposta del seu tema d'interès a l'inici de l'assignatura TFG_I per tal que sigui aprovada per la Comissió de treball de fi de grau i es pugui assignar un tutor. Durant el procés de realització del TFG l'estudiant rebrà suport i orientació per part d'un professor/a tutor/a de la facultat que li serà assignat.
El procés de tutorització s'iniciarà amb un seminari que servirà per explicar de forma general les estratègies útils en el procés de selecció del tema, elaboració, tutorització, seguiment i avaluació del treball. En el TFG_I i II el tutor és la mateixa persona i organitzarà les tutories combinant el format de grup reduït i les tutories individuals segons el criteri del tutor. En el TFG_I s'elabora la fonamentació i la viabilitat de la proposta. En el TFG_II es desenvoluparà la proposta segons la memòria proposada i es durà a terme la presentació i defensa oral del TFG que serà avaluada per un tribunal.
En la carpeta Organització de l'assignatura del Campus virtual, l'estudiant hi trobarà el Pla Docent i dels documents amb les orientacions, normes i criteris d'avaluació relacionats amb el TFG.

Treball Final de Grau II

Objectius:

- Desenvolupar i presentar una proposta de projecte d'investigació centrat en un problema de la disciplina Nutrició Humana i Dietètica.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Desenvolupa la proposta de projecte presentada en el TFG_I.
- Segueix ordenadament i desenvolupa les etapes del mètode científic.
- Segueix les orientacions i recomanacions donades per la tutoria.
- Participa a comentar/millorar les exposicions de les propostes de la resta de companys del grup de tutorització.
- Presenta una pregunta d'investigació i l'argumenta i justifica en el context de la pròpia disciplina.
- Dissenya una intervenció (proposta de millora, innovació, tractament, programa de salut...) de manera que pugui ser aplicada.
- Elabora una síntesi de les informacions obtingudes en la cerca bibliogràfica i documental àmplia d'abast internacional.
- Elabora la memòria escrita d'un projecte d'investigació (segons el format FCSB).
- Exposa oralment i defensa el projecte davant d'un tribunal.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per a la comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa.
- Capacitat per al disseny i la direcció de projectes.
- Capacitat per generar noves idees.
- Destreses de recerca.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

CONTINGUTS:

En el TFG activitat principal es basa a integrar els coneixements que l'alumne ha assolit durant els seus estudis de grau.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà individual i es basa en 3 conceptes, el procés d'elaboració o seguiment, la memòria i la presentació i defensa oral:

1. **Procés d'elaboració o informe de seguiment (30%):** En aquest procés l'estudiant rep el suport d'un tutor que l'orientarà i li donarà suport. El tutor i l'estudiant han d'establir un pla de treball i un pla de tutories on s'especifiqui la periodicitat, de manera que el tutor pugui seguir el procés de realització del treball, orientar en la redacció de la memòria escrita i en l'elaboració de l'exposició oral i la defensa pública. S'ha dissenyat una graella d'indicadors que ajudaran a qualificar el procés d'elaboració anomenat Informe de Seguiment TFG_II (annex 6, doc6). També s'ha dissenyat un full (doc8) que pot ser d'utilitat per la planificació de les tutories i que trobareu a l'annex número 8.
2. **Memòria escrita (50%):** En aquest document escrit l'alumne reflecteix tot el projecte i és el resultat final de tot el procés. Ha d'estar elaborat seguint les pautes que l'alumne trobarà indicades en els document 4 (annex 4, doc4). Aquests apartats i les seves indicacions han estat elaborats per tal de poder avaluar un projecte tal com es fa en el context real, com per poder equilibrar el nivell d'exigència d'aquest treball en el context acadèmic i, per tant, de les competències que s'han d'avaluar. S'ha elaborat una graella

d'indicadors per tal d'ajudar al procés d'avaluació i qualificació als membres del tribunal, alhora que ha de servir d'orientació a l'alumne (annex 9, doc9).

3. **Presentació oral i defensa (20%):** La defensa pública dels TFG es fa presencialment a la UVic. L'estudiant ha de presentar el seu treball davant un tribunal format per dos professors que hauran llegit la memòria escrita. És un acte acadèmic de caràcter públic. La durada serà de 30 minuts com a màxim i estaran repartits de la següent manera: entre 10 i 15 minuts per a l'exposició oral i un màxim de 10 minuts per les preguntes del tribunal i les respostes de l'alumne. Per tal d'ajudar en l'avaluació s'ha elaborat una graella d'indicadors (annex 5, doc5).

La qualificació global i final de TFG_II l'elaborarà el tribunal tenint presents aquests tres conceptes. S'ha creat el document número 7, que recull de forma resumida la avaluació final i el seu càlcul. En el cas que l'alumne obtingui una qualificació de 9 punts o més el tribunal podrà proposar la Matrícula d'Honor.

BIBLIOGRAFIA:

- Reial Decret 861/2010, del 2 de juliol de 2010 en què s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitaris. 3 de juliol de 2010. BOE. 161:58545-68.
- Normativa del treball de fi de grau (TFG). *Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic.* Curs acadèmic 2012/2013. 25 de juny de 2012.pp:15-17.

OPTATIVES

Alimentació en Grups amb Necessitats Especials

Crèdits: 3.00

OBJECTIUS:

Alimentació en Grups és una assignatura amb caràcter optatiu emmarcada dins de la matèria de Cronicitat i malalties de llarga evolució. Aquesta assignatura es centra en dos col·lectius de gran rellevància des de l'àmbit de la nutrició i dietètica per les característiques pròpies de cadascun d'ells: les persones grans i els malalts oncològics.

Els objectius que han d'assolir els estudiants són:

1. Conèixer les causes de desnutrició en les persones grans.
2. Conèixer les causes de desnutrició en el malalt oncològic.
3. Aplicar el procés d'atenció dietètic en la persona gran en diferents situacions.
4. Aplicar el procés d'atenció dietètic en el malalt oncològic en diferents situacions.
5. Identificar les representacions i percepcions socials que té la societat de la malaltia i el malalt oncològic.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Planifica dietes adaptades a cada patologia i individu en base a una adequada valoració dietètic-nutricional.
2. Realitza recomanacions d'una dieta equilibrada, segons les característiques de cada individu.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la resolució de problemes.
- Capacitat per actuar d'acord amb un compromís ètic.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

CONTINGUTS:

1. Alimentació i gent gran.

1.1. Envelliment i vellesa: algunes dades demogràfiques.
1.2. La malnutrició a la gent gran: prevalença en diferents àmbits, causes de la malnutrició, conseqüències de la malnutrició.
1.3. Procés d'atenció dietètic en la persona gran: avaluació de l'estat nutricional, intervenció dietètic-nutricional.

1. Societat i càncer.

2.1. Percepció del càncer a la societat.
2.2. Representacions socials del càncer.
2.3. Les cures pal·liatives.

1. Alimentació i malalt oncològic.

3.1. Malaltia oncològica: dades epidemiològiques.
3.2. Causes de desnutrició en el malalt oncològic: localització del tumor, tractament antitumoral, factors psicosocials.
3.3. Procés d'atenció dietètic en el malalt oncològic: avaluació de l'estat nutricional, intervenció dietètic-nutricional.

AVALUACIÓ:

L'avaluació continuada de l'assignatura es farà d'acord als següents períodes i criteris:

- Període ordinari (de setembre de 2014 a febrer de 2015):

Al llarg del curs s'utilitzaran els següents instruments d'avaluació:

- Exercicis no recuperables: 10% de la nota final.
- Treballs de casos clínics recuperable: 50% de la nota final.
- Prova de síntes recuperable: 40% de la nota final.

Per superar satisfactòriament l'assignatura s'ha d'obtenir una nota igual o superior a 5 a cada una de les proves realitzades en els blocs avaluatius.

- Període complementari (juny de 2015):

Es recuperaran les activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari, sempre i quan no representin més del 50% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

- Álvarez, J.; Carmona, D.; Planas, M.; Rodríguez Rodríquez, I.; Sánchez Rovira, P.; Seguí, M.A. (2008). *Guía clínica multidisciplinar sobre el manejo de la nutrición en el paciente con cáncer.* Barcelona: Nestlé Health Care. Disponible on line.
- Gil Hernández, A. (2010). *Tratado de nutrición.* Madrid: Médica Panamericana.
- Gómez Candela, C. et al. (2003). *Intervención nutricional en el paciente oncológico adulto*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- Gómez Candela, C.; Reuss, J.M. (2004). *Manual de recomendaciones nutricionales en pacientes geriátricos.* Barcelona: Novartis. Disponible on line.
- SENPE, SEGG (2007). *Documentos de consenso. Valoración nutricional en el anciano.*

Recomendaciones prácticas de les expertos en geriatría y nutrición. Barcelona: Novartis. Disponible on line.

- Serrano, M.; Cervera, P.; López, C.; Ribera, J.M.; Sastre, A. (2010). *Guía de alimentación para personas mayores.* Madrid: Ergon. Disponible on line.

Alimentació i Activitat Física

Crèdits: 3.00

OBJECTIUS:

L'assignatura d'Alimentació i Activitat Física és una assignatura optativa pel grau de Nutrició Humana i Dietètica, que forma part de la matèria "Estratègies d'intervenció en salut".

No hi ha requeriments previs però es recomana haver cursat les assignatures "Fisiologia I", "Fisiologia II" i "Fonaments de Dietètica".

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer els beneficis que aporta l'exercici físic en l'àmbit de la salut.
2. Conèixer les bases d'una alimentació equilibrada i saludable.
3. Adquirir habilitat en la mesura de la despesa energètica.
4. Conèixer les bases de la prescripció d'exercici físic
5. Conèixer les característiques dels aliments en relació a la pràctica d'exercici físic
6. Aprofundir en el coneixement de les estratègies públiques destinades a la millora de la salut a partir de l'alimentació i l'activitat física.
7. Aprofundir en la interpretació de publicacions de referència sobre la temàtica.
8. Aprofundir en la recerca d'informació relacionada amb els temes tractats a classe.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Coneix els beneficis de la pràctica d'exercici físic i les adaptacions que aquest provoca a l'organisme.
- Relaciona els nutrients i les seves funcions amb la pràctica d'exercici físic.
- Coneix el funcionament de diferents estratègies públiques relacionades amb l'alimentació, activitat física i salut, i els missatges que transmeten.
- Analitza les propostes i plans d'actuació de les organitzacions de referència mundial, a partir de la lectura crítica de documents en anglès.
- És capaç de mantenir una recerca contínua, crítica i actualitzada sobre informació relacionada amb l'alimentació i l'activitat física.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Coneixement bàsic general.
- Coneixement d'una segona llengua.
- Habilitat per treballar amb autonomia.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Identificar les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada i adaptada).
- Prescriure el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

CONTINGUTS:

Tema/ Bloc	Continguts
Presencial: T.1. Introducció a l'exercici físic i adaptacions T.3. Mesura de la despesa energètica T.4. Bases de la prescripció d'exercici físic T.5. Adaptació de l'alimentació a l'exercici físic T.6. Estratègies de promoció de la salut a partir de l'alimentació i l'activitat física **No presencial:** Interpretació de publicacions de referència. Cerca d'informació i posterior anàlisi.	Principis de l'exercici físic, bases de les vies metabòliques i adaptacions de l'exercici físic.. Càlcul de la despesa energètica considerant les característiques de cada persona. Condicionants a seguir per prescriure exercici físic de manera òptima i organitzada. Recomanacions dietètiques relacionades a l'exercici físic. Exposició de les diferents estratègies que es duen a terme per promocionar la salut a partir de l'alimentació i l'activitat física Lectura i anàlisi de publicacions de referència. Cerca i reflexió sobre articles relacionats amb la matèria.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà a partir de:

- **Examen final: 50%**
  - Continguts teòrics.
  - Lectures obligatòries.

- **Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 50%**

- Activitat "Info #AAFUVic a Twitter" (40%)
- Test sobre la lectura (15%)
- Exercicis pràctics (15%)
- Activitat fòrum campus virtual (30%)

Per aprovar l'assignatura cal obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com a la mitja aconseguida de dels diferents activitats que corresponen a l'avaluació continuada.

Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de l'examen final sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- American College of Sports Medicine (ACSM). *Guidelines for exercise testing and prescription.* Champaign: Lippincott Williams & Wilkins, 2006.
- Barbany, Joan Ramon. *Alimentación para el deporte y la salud.* Barcelona: Martínez Roca, 2002.
- Generalitat de Catalunya. *Guia de prescripció d'exercici físic per a la salut (PEFS).* Barcelona: Direcció General de Salut Pública; Secretaria General de l'Esport, 2007.
- Generalitat de Catalunya. *Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable.* Barcelona: Departament de Salut, 2006.
- Ortega, Rosa María; Requejo, Ana María; Martinez, Rosa María. *Nutrición y alimentación en la promoción de la salud.* Toledo: Consejería de Sanidad, 2007.
- Woolf-May, Kate. *Prescripción de ejercicio: Fundamentos fisiológicos: guía para profesionales de la salud, del deporte y del ejercicio físico.* Barcelona: Elsevier-Masson, cop. 2008.

Complementària:

- Barbany, Joan Ramon. *Fisiología del ejercicio físico y del entrenamiento.* Barcelona: Paidotribo, 2009.
- Burke, Louise. *Nutrición en el deporte: un enfoque práctico.* Madrid: Médica Panamericana, cop. 2010.
- Delgado, Manuel; Gutiérrez, Ángel; Castillo, Manuel. *Entrenamiento físico-deportivo y alimentación: de la infancia a la edad adulta.* Barcelona: Paidotribo, DL 1997.
- Riché, Denis. *80 preguntas y respuestas sobre la alimentación del deportista.* Barcelona: Hispano Europea, 2009.
- Serra, Ricard; Bagur, Caritat. *Prescripción de ejercicio físico para la salud.* Barcelona: Paidotribo, cop. 2004.

El professor recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Alimentació i Mitjans de Comunicació Social

Crèdits: 3.00

OBJECTIUS:

L'assignatura Alimentació i Mitjans de Comunicació Social, pertany a la matèria d'Alimentació Sostenible i Gastronomia.
Els objectius són:

1. Conèixer els aspectes bàsics sobre la comunicació i familiaritzar-se amb els principals mitjans de comunicació.
2. Valorar la presència i l'impacte social de la informació sobre alimentació, gastronomia i salut en els mitjans de comunicació de masses i en els nous mitjans interactius i xarxes socials.
3. Identificar com el dietista-nutricionista pot utilitzar aquests mitjans de comunicació per al desenvolupament de les seves competències professionals.

Elaborar una estratègia comunicativa en alimentació per promocionar la salut de les persones.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

RA8- Analitza la influència dels nous mitjans interactius de comunicació en la informació sobre productes alimentaris.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Comprendre i interpretar fonts d'informació, orals i escrites, especialitzades en Ciències de la Salut, en una segona llengua.
- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Participar en els equips empresarials de màrqueting social, publicitat i al·legacions saludables.

CONTINGUTS:

- La comunicació: Introducció, models, elements, tipus, finalitats i aplicacions.
- Gestió de la comunicació en episodis d'emergència.
- Mitjans de comunicació: Introducció general, objectius i relació amb l'alimentació. Utilització dels mitjans de comunicació i les TIC en entorns sociosanitaris, empresarials... (hospitals, ABS, consultes, escoles, indústria, etc.) i de promoció de la salut.
- Internet i les xarxes socials com a canal d'expressió i presència professional. Paper de les xarxes socials en l'escenari actual de la comunicació global. El poder de les xarxes socials i l'empoderament de l'usuari.
- La ràdio com a canal d'expressió i presència professional.
- Les entrevistes, classes, conferències, com a canal d'expressió i presència professional.
- La televisió i la publicitat com a canal d'expressió i presència professional.
- La premsa (diaris, revistes, llibres, fulletons, còmics, etc.) com a canal d'expressió i presència

professional.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura serà continuada a partir de les següents activitats proposades: 100%

- Activitat 1: 20% (Recuperable): Cerca webs/blogs/twitter, etc. d'alimentació-nutrició-salut referents en l'àmbit de la professió i identificar objectius i usabilitat.
- Activitat 2: 25% (No Recuperable): Identificar anuncis televisius de productes alimentaris i fer la valoració crítica d'aquests.
- Activitat 3: 25% (No Recuperable): Elaborar propostes de millora en base als missatges i temes destacats en revistes de l'àmbit de la salut, alimentació i gastronomia.
- Activitat 4: 30% (Recuperable): Examen continguts teòrics.

Per aprovar l'assignatura és necessari obtenir una nota igual o superior a 5 en el conjunt de les activitats d'avaluació continuada.
Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es realitza de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de les activitats recuperables sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

- Ballesta, Javier (coord.). (2001). *Los medios de comunicación en la sociedad actual*. Murcia: Universidad de Murcia.
- Checa Godoy, A. (2007). *Historia de la publicidad*. La Coruña: Netbibio.
- Cardoso, Gustavo. (2008). *Los medios de comunicación en la sociedad de red: filtros, escaparates y noticias*. Barcelona: UOC.
- Sáez, F. (2008). *Mitjans de comunicació i valors: què volem que siguin els mitjans?* Barcelona: Fundació Lluís Carulla - ESADE.
- Ogden. J. (2003). *Psicología de la Alimentación*. Ed. Morata, Madrid.
- Ortega, R.M., i Requejo, A. M. (2002). *Guía en alimentación de adolescentes y jóvenes.* Dins: *Nutrición en la adolescencia y la juventud*, Ortega, R.M. i Requejo, A.M. Madrid: Computense.
- Pierre Albert i André-Jean Tudesq. (2001). *Historia de la radio y la televisión.* Mèxic: Fondo de Cultura Económica.
- Pont, C. (2009). *Comunicació i cisi: La gestió de la comunicació pública en episodis d'emergència*. Barcelona: UOC.
- Raixh, R.M. (2008). *Alimentació, model estètic femení i mitjans de comunicació: com formar alumnes crítics en educació secundària*. Barcelona: Graó.

Atenció Innovadora en les Situacions de Cronicitat

Crèdits: 3.00

OBJECTIUS:

Amb la realització de l'assignatura Atenció Innovadora en Situacions de Cronicitat que pertany a la matèria Cronicitat i Malalties de Llarga Evolució, l'estudiant adquireix els coneixements, habilitats i actituds sobre els conceptes i models relatius a la cronicitat, els problemes de salut i socials més prevalents, els models d'atenció i provisió de serveis, el rol del professional, les tècniques i instruments necessaris per a l'atenció innovadora i les estratègies comunitàries en atenció a la cronicitat.
Es considera un element fonamental de l'assignatura la interacció, la comunicació i la col·laboració entre els i les estudiants dels diferents graus de l'àmbit de la salut per a la creació de coneixement i estratègies compartides que facilitin una atenció innovadora.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Defineix i analitza críticament el concepte d'innovació i el de cronicitat en el camp de la salut i les ciències socials.
2. Coneix els models de referència en l'abordatge de la cronicitat.
3. Defineix i analitza críticament experiències innovadores en el camp de la cronicitat.
4. Descriu el paper dels diferents professionals de la salut i de les ciències socials en el camp de la cronicitat.
5. Descriu les característiques del treball en equip cooperatiu.
6. Sap prendre decisions de forma col·lectiva.
7. Identifica les respostes psicosocials i incorpora la perspectiva del subjecte en les intervencions assistencials i comunitàries.
8. Reconeix diferents maneres d'intervenir des de la perspectiva assistencial i comunitària en el camp de la cronicitat.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Buscar, obtenir, organitzar, avaluar críticament i aplicar la informació i evidència científica per assegurar una atenció actualitzada i eficaç.
- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Capacitat per organitzar i planificar.

Específiques

- Adquirir habilitats de treball en equip com a unitat en què s'estructuren de manera unilateral o multidisciplinar i interdisciplinar els professionals i altre personal relacionats amb l'avaluació diagnòstica i tractament de dietètica i nutrició.
- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Dissenyar i realitzar valoracions nutricionals per a identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, així com identificar els determinants de salut nutricional.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Participar en l'equip multidisciplinari d'una Unitat de Nutrició Hospitalària.

CONTINGUTS:

1. Concepte d'innovació
    1. Definicions d'innovació en el camp de la salut i les ciències socials.
    2. Elements característics de la innovació en el camp de la salut i les ciències socials.
2. Cronicitat i models d'atenció
    1. Característiques i realitats de la problemàtica de la cronicitat.
    2. Necessitats diferencials.
    3. Models i experiències de maneig de la cronicitat.
    4. Model de la OMS- Innovative Care for Cronic Conditions.
3. Treball en equip
    1. Rol dels diferents professionals, innovació i cooperació.
    2. Treball en equip cooperatiu.
    3. Presa de decisions col·lectiva.
4. Atenció innovadora en l'àmbit assistencial
    1. Atenció centrada en la persona. Plans individuals d'atenció integral.
    2. Processos adaptatius i estratègies d'afrontament.
    3. Planificació anticipada de decisions.
    4. Processos d'avaluació i atenció continuada. Planificació de les transicions.
    5. Atenció domiciliària.
    6. Entorns funcionals.
    7. TIC.
5. Atenció innovadora en l'àmbit comunitari
    1. Intervenció comunitària, participació social i cronicitat.
    2. Experiències comunitàries: projecte CAMINS- experiències comunitàries i participatives que estableixen ponts.
    3. Experiències comunitàries: projecte MINDOUT- experiències comunitàries i participatives per visibilitzar i donar veu.

AVALUACIÓ:

Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:

- Avaluació continuada (50%) segons les activitats proposades en el pla de treball. Les activitats presencials no són recuperables, les activitats virtuals són recuperables segons els criteris de valoració i recuperació definits en cada una.
- Prova escrita sobre els continguts teòrics (20% de la nota final) que es realitzarà mitjançant una prova excrita al final del semestre. Recuperable.
- Exercici grupal (30% de la nota final) sobre l'anàlisi d'un programa innovador o intervenció innovadora en l'atenció a la cronicitat. Recuperable.

La nota final serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, sempre i quan aquestes estiguin aprovades.

BIBLIOGRAFIA:

- Bengoa, R.; Nuño, R. (2008). *Curar y cuidar. Innovación en la gestión de enfermedades crónicas: una guía pràctica para avanzar*. Barcelona: Elsevier-Masson.
- Morera, R. (2008). "Atención integrada". *Revista de Innovación Sanitaria y Atención Integrada* 1(1) Article 11. Disponible a: http://pub.bsalut.net/risai/vol1/iss1/11 data 10/09/12
- Nuño Solinís, R. (2009). "Atención innovadora a las condiciones crónicas: más necesaria que nunca", *Revista de Innovación Sanitaria y Atención Integrada* 1(3) Article 2. Disponible a: http://pub.bsalut.net/risai/vol1/iss3/2 data 10/09/12

- OMS (2002). Cuidado innovador para las condiciones crónicas. Agenda para el Cambio 2002. Disponible a:The Innovative Chronic Care.http://www.who.int/chp/knowledge/publications/iccc_spanish.pdf
- Generalitat de Catalunya. Departament de Salut (2013). Programa de Prevenció i Atenció a la Cronicitat PPAC. Disponible a http://www20.gencat.cat/portal/site/salut/menuitem.36e8d120a1aac1ee5686da5bb0c0e1a0/?vgnextoid=cf2a63c30a0cf210VgnVCM2000009b0c1e0aRCRD&vgnextchannel=cf2a63c30a0cf210VgnVCM2000009b0c1e0aRCRD&vgnextfmt=default

Dietoteràpia Infantil en Situacions de Cronicitat

Crèdits: 3.00

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura es pretén que l'estudiant conegui de forma més específica el tractament dietoterapeutic en l'edat infantil.

Els objectius que els estudiants han d'assolir són:

- Adquirir els conceptes genèrics de la nutrició infantil.
- Planificar una correcta alimentació adaptada a l'edat i a cada una de les patologies.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

1. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en l'edat pediàtrica en situació de malaltia.
2. Identifica les bases d'una alimentació saludable.
3. Planifica, implementa i avalua dietes terapèutiques per a pacients malalts en edat pediàtrica.
4. Resol casos clínics amb èxit.
5. És capaç d'analitzar i sintetitzar.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Capacitat per a la presa de decisions.

Específiques

- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Identificar els problemes dietètics i nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la nutrició pediàtrica
2. Alimentació infantil
3. Valoració de l'estat nutricional en l'edat pediàtrica
4. Alimentació en nens prematurs
5. Alteracions del sistema digestiu
6. Fibrosis Quística
7. Dietes cetogènqiues
8. Altres situacions: El nen que no menja. Dietes no omnívores en l'edat pediàtrica.

AVALUACIÓ:

L'avaluació estarà formada per:

- Resolució de casos (30% - No recuperable)
- Participació en fòrums (10% - No recuperable)
- Exercicis (10% - No recuperable)
- Examen teòric i pràctic (50% - Recuperable)

BIBLIOGRAFIA:

- *Recomendaciones nutricionales y dietéticas al alta hospitalaria en pediatría*. Ed. Glosa, 2007.
- American Dietetic Association. *Manual of clinical dietetic.* Chicago: American Dietetic Association, 2006.
- Bowling,T. *Apoyo nutricional para niños y adultos*. Mèxic: McGraw-Hill, 2006.
- Tojo, R. *Tratado de nutrición pediátrica*. Barcelona: Doyma, 2001.

Inclusive Communities and Accessibility

Crèdits: 6.00

OBJECTIUS:

The course will provide an understanding of the importance of building inclusive communities to eliminating discrimination and exclusion and guaranteeing the fulfillment of citizenship and human rights. For that purpose we will begin by examining the differences and implications of analyzing social reality from an individualist perspective, a structural one and through the introduction of conflict theory. Using a selection of technical and academic texts on the subject matter, we will critically examine the social processes of inclusion and inclusion as well as the need for new paradigms and strategies from an equity and rights perspective. We will explore the relationship of inclusiveness and accessibility with social and cultural factors, gender and power relations, and diverse capacities. And in turn, looking at different models from an interdisciplinary approach, we will examine how those factors affect the leadership of a community as well as the possibilities of social change.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- The student has knowledge of a second language.
- The student understands and interprets oral and written English and communicates verbally on specialized publications in Public Health Sciences.
- The student is able to identify the main social, economic and political theories of disease.
- The student is able to understand the incidence of the psychosocial factors related to health, disease, chronicity and quality of life.
- The student is able to analyze critically theories of conflict versus theories of structuralism.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Apreciació de la diversitat i multiculturalitat.
- Coneixement d'una segona llengua.
- Conèixer els valors democràtics de la cultura de la pau, la igualtat d'oportunitats i l'accessibilitat universal.

Específiques

- Descriure i argumentar les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.

CONTINGUTS:

Unit 1. Structuralist versus conflict theories

- How do we look at social reality?
- Who or what do we think is responsible for a particular social problem or situation?
- What are the implications of using different social theories for our understanding of the world?

Unit 2. The concept of inclusive communities and exclusion

- What is an inclusive community?
- Why is building inclusive communities important?
- Understanding social processes of inclusion/exclusion

Unit 3. Understanding Culture and Diversity in Building Communities

- What is culture?
- Why is understanding culture important for building inclusive communities?
- What are cultural rights?

Unit 4. Gender Inclusive Communities

- Understanding gender inclusion/exclusion
- Implications of using a women's safety perspective to frame the issue of inclusive communities

Unit 5. Inclusiveness and accessibility for people with diverse capacities

- People with disabilities versus with diverse capacities
- What are the implications of creating an inclusive environment for people with diverse capacities?

Unit 6. Healthy cities: Social determinants of health and the built environment

- What is the purpose of the healthy cities movement?
- Using the Social Determinants of Health framework to understand the link between inclusive communities and healthy cities
- What is the role of local governments in building inclusive communities and healthy cities?

Unit 7. Interdisciplinary approach and leadership for inclusive communities

- Why the need of an interdisciplinary approach for the development of inclusive communities?
- Who are the stakeholders to be involved and at which stages?
- Exploring leadership models for inclusiveness
- How do culture and other factors affect the leadership of a community?

AVALUACIÓ:

Students' work and competences will be evaluated in the following way:

1. Attendance and Participation: 15% (individual)
2. Assignments based on readings and class discussions: 40% (individual)
3. On-line Reflections and Debates: 15% (individual)
4. Final Project: 30% (group)

The final grade of the course will result from the sum and average of each of the four segments.

In case of a non-pass final grade at the end of the semester, it will be possible to have a complementary evaluation of the Final Project. To be eligible for the complementary evaluation (September 2014) the students will have to pass at least 50% of the class work.

Plagiarism is penalized by all universities, and according to UVic's Students' Rights and Duties Regulation, it is a serious fault. Any indication of the existence of plagiarism or inadequate appropriation of someone else's ideas or texts (whether authors, Internet, or classmates) will translate automatically into failing the course. We encourage critical thinking of what different authors have written or said. Thus proper reference to their work is required.

BIBLIOGRAFIA:

- Freudenberg, N.; Klitzman S.; Saegert S. (2009). *Urban Health and Society. Interdisciplinary Approaches to Research and Practice.* San Francisco: Jossey-Bass
- Potapchuk, M. (2001). *Steps toward an inclusive community.* Washington, DC: Joint Center for Political and Economic Studies.
- Potapchuk, M. *Assessing your Community's Inclusiveness* (website)
- UN General Assembly (2012). *Report of the Special Rapporteur in the field of cultural rights.*
- Alberta Urban Municipalities Association. *Welcoming and Inclusive Communities toolkit* (website).
- Women in Cities International. *Tackling Gender Exclusion: Experiences from the Gender Inclusive Cities Program* (website).
- WHO (2012). *Addressing the Social Determinants of Health: The Urban Dimension and the Role of Local Government.*

Restauració, Creativitat i Gastronomia

Crèdits: 3.00

OBJECTIUS:

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer estratègies de restauració i creativitat aplicables a la planificació dietètica per tal de millorar des del punt de vista de qualitat organolèptica i nutrional els plats i menús prescrits.
- Donar eines per adaptar la oferta gastronòmica a la situació fisiològica i/o patològica de l'usuari i /o necessitats del centre (escoles, residències, menjadors socials...)

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Utilitza els aliments i ingredients apropiats per a l'elaboració de plats creatius.
- Identifica les caracterítiques sensorials i de qualitat en el productes gastronòmics de proximitat.
- Utilitza de forma adequada les diferents fonts d'informació de l'àmbit de la restauració.

COMPETÈNCIES

Genèriques

- Habilitat en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents).

Específiques

- Conèixer la composició química, les propietats físicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i productes alimentaris i ingredients alimentaris.
- Conèixer les tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments, amb respecte a la gastronomia tradicional.

CONTINGUTS:

T1 Gastronomia general/Presentació/Productes del món
T2 Modificacions de textures. Adaptació de la dieta triturada
T3 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
T4 Ingredients alternatius (alimentacions alternatives)
T5 Adaptacions de la dieta en pediatria: presentacions, nous ingredients...
T6 Fenilcetonúria i altres trastorns del metabolisme

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà en base a:

- Examen final: 40%
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 60%
- Resolució d'exercicis (30%)
- Pràctiques al laboratori (30%)

Per aprovar l'assignatura cal obtenir una nota igual o superior a 5 en l'examen final, així com en la nota mitjana obtinguda de les activitats d'avaluació continuada.
Les activitats d'avaluació continuada no són recuperables.
Hi haurà una única convocatòria oficial per matrícula. Aquesta convocatòria contempla dos períodes diferenciats d'avaluació. En primer lloc el període ordinari, que es du a terme de forma integrada al procés formatiu i dins el període lectiu. A més, s'estableix un segon període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant podrà ser avaluat de nou de l'examen final sempre i quan no s'hagi superat satisfactòriament en el marc del primer període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de forma coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i per tant, respectant aquelles activitats que, en el pla docent, s'hagin definit com activitats no recuperables.

BIBLIOGRAFIA:

El professor recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.