

Guia de l'estudiant

2004 | 2005

Universitat de Vic

**Diplomatura de Nutrició
Humana i Dietètica**

Escola Universitària
de Ciències de la Salut

Primera edició: juny de 2004

Edita: Servei de Publicacions de la Universitat de Vic

Carrer de Perot Rocaguinarda, 6. 08500 Vic. Tel. 93 889 48 77

Universitat de Vic. Carrer de la Sagrada Família, 7. 08500 Vic. Tel. 93 886 12 22. Fax 93 889 10 63

Impressió: Artyplan

Índex

Salutació de la Directora	5
L'Escola Universitària de Ciències de la Salut	7
Estructura	7
Òrgans de Govern	7
Professors i Professionals de Serveis	8
Calendari acadèmic	11
Organització dels ensenyaments	13
Pla d'Estudis	13
Ordenació temporal de l'ensenyament	13
Oferta d'assignatures optatives	14
Oferta d'assignatures de lliure elecció	14
Convocatòria d'exàmens	15
Programes de les assignatures	19
Assignatures troncal i obligatòries de 1r curs	19
Estructura i Funció del Cos Humà	19
Nutrició	22
Química Aplicada	24
Alimentació i Cultura	26
Salut i Qualitat de Vida	28
Comunicació i Relacions Humanes	29
Bioquímica	31
Microbiologia Alimentària	33
Salut Pública	35
Bioestadística	37
Assignatures troncal i obligatòries de 2n curs	39
Dietètica	39
Bromatologia i Tecnologia dels Aliments	41
Fisiopatologia	44
Processat d'Aliments	46
Farmacologia	49
Deontologia	51
Assignatures troncal i obligatòries de 3r curs	53
Dietoteràpia	53
Toxicologia Alimentària i Higiene	55
Educació per a la Salut	58
Legislació Alimentària	60
Tecnologia Culinària	63
Economia i Gestió Alimentària	64

Assignatures optatives	67
Publicitat i Salut	67
Nutrició i Esport	69
Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils	71
Psicologia de la Conducta Alimentària	75
Alimentació i Diversitat Cultural	77
Nutrició Enteral i Parenteral	79
Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques	80
Programes d'Intervenció: Obesitat	83
Restauració i Creativitat	86
Programes d'Intervenció: Diabetis	88
Assignatures de lliure elecció	89
Actuació en Situacions d'Emergència Extrahospitalària	89
Idioma: Anglès	91
Teràpies Complementàries	93
Envel·liment, Societat i Salut	95
Elaboració de Projectes	97
Dietoteràpia infantil	100
Assignatures de Campus	101
Fonaments Històrics de la Catalunya Contemporània.....	101
Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat.....	103
Dones en el Segle XXI: Una Visió Interdisciplinària	104
Aula de Cant Coral I	106
Curs d'Iniciació al Teatre.....	108

Salutació de la Directora

Benvolgut / benvolguda,

Amb aquesta breu salutació, el claustre de professors i el personal dels serveis de l'Escola Universitària de Ciències de la Salut volem donar la benvinguda a tots els estudiants que us incorporeu al nostre centre, tant si hi accediu per primera vegada com si continueu la vostra formació a la Universitat de Vic.

En aquestes pàgines, que complementen el Llibre de l'Estudiant de la Universitat de Vic, hi podreu trobar la informació necessària per conèixer l'estructura organitzativa i el professorat de l'Escola Universitària de Ciències de la Salut, el calendari acadèmic del curs 2004-2005, el Pla d'Estudis i l'organització de l'ensenyament on esteu matriculats i, finalment, els programes de les assignatures amb els criteris d'avaluació i la bibliografia recomanada pels professors.

Solem aprofitar aquest espai per fer èmfasi en alguns punts d'interès; les classes són de caràcter presencial i, per tant, els professors valoren l'assistència continuada. Els responsables del centre i els professors tenen assignades hores de tutoria per atendre els vostres dubtes. Utilitzeu els òrgans de participació per canalitzar les vostres propostes i suggeriments. Respecteu els horaris de les classes per no interferir en l'activitat docent dels professors i en atenció a la resta d'estudiants.

Per acabar, esperem que aquesta Guia us sigui d'utilitat i us desitgem que la vostra estada entre nosaltres sigui profitosa i satisfactòria.

Montserrat Vall i Mayans
Directora de l'Escola Universitària de Ciències de la Salut

L'Escola Universitària de Ciències de la Salut

Estructura

L'Escola Universitària de Ciències de la Salut de la Universitat de Vic imparteix quatre titulacions:

Diplomatura d'Infermeria
Diplomatura de Fisioteràpia
Diplomatura de Teràpia Ocupacional
Diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica

La gestió i direcció del Centre correspon als òrgans unipersonals de Directora, Caps d'Estudis i Directors de Departament. L'òrgan col·legiat de gestió i direcció és el Consell de Direcció del Centre, i l'òrgan col·legiat de participació és el Claustre.

Òrgans de Govern

Direcció

Està presidida per la Directora de l'Escola i constituïda pels següents membres:

Directora:
Sra. Montserrat Vall i Mayans.
Caps d'Estudis:
Sra. Cinta Sadurní i Bassols.
Sra. Teresa Lleopart i Coll.

Consell de Direcció de Centre

És l'òrgan col·legiat de govern de l'Escola.
Està constituït per:
La Directora de l'Escola, que el presideix.
Els Caps d'Estudis
Els Directors de Departament

Claustre de Centre

És l'òrgan de debat i participació sobre les línies generals d'actuació acadèmica del Centre.
Està constituït per:
La Directora, que el presideix
El personal acadèmic i el personal de serveis vinculat al centre
Una representació dels estudiants

Professors i Professionals de Serveis

<i>Directora:</i>	Montserrat Vall i Mayans
<i>Caps d'Estudis:</i>	Cinta Sadurní i Bassols Teresa Lleopart i Coll
<i>Coordinador de Recerca</i>	Joan Carles Casas i Baroy
<i>Coordinadora de Relacions Internacionals, crèdit europeu i innovació docent</i>	Núria Obradors i Aranda
<i>Coordinador de Formació Contínua</i>	Marc Vidal i Falguera
<i>Coordinadora de Pràctiques i Inserció Laboral:</i>	Montserrat Rizo i Marcos
<i>Directora del Departament de Teràpia Ocupacional:</i>	Nilda Estrella i Sayag
<i>Director del Departament de Salut Comunitària i Salut Mental:</i>	Àngel Torres i Sancho
<i>Director del Departament de Fisioteràpia:</i>	Sebastià Canamasas i Ibáñez Daniel Jiménez i Hernandez (en funcions)
<i>Directora del Departament de Nutrició Humana i Dietètica:</i>	Eva Rovira i Palau
<i>Directora del Departament d'Infermeria:</i>	Pilar Turón i Morera
Professors de les assignatures:	
<i>Estructura i Funció del Cos Humà</i>	Josep Molera i Blanch Amadeu Godayol i Vila
<i>Nutrició</i>	Núria Obradors i Aranda Cristina Vaqué i Crusellas
<i>Química Aplicada</i>	Consol Blanch i Colat Roger Escriu i Jurado
<i>Alimentació i Cultura Salut i Qualitat de Vida</i>	Montserrat Faro i Basco Eva Rovira i Palau Olga Isern i Farrés
<i>Comunicació i Relacions Humanes</i>	Pilar Soler i Canudas M. Carme Vilà i Ormazabal Montserrat Moncunill i López
<i>Bioquímica</i>	Núria Obradors i Aranda

<i>Microbiologia Alimentària</i>	Miriam Torres i Moreno
<i>Salut Pública</i>	Anna Dalmau i Roda
<i>Bioestadística</i>	M ^a Carme Raurell i Costa
	Joan Carles Casas i Baroy
	Àngel Torres i Sancho
<i>Dietètica</i>	M. Carme Vilà i Ormazàbal
	Eva Rovira i Palau
	Miriam Torres i Moreno
	Cristina Vaqué i Crusellas
<i>Bromatologia i Tecnologia dels Aliments</i>	Anna Dalmau i Roda
	Jordi Viver i Fabregó
	Meritxell Cortey i Vallespir
<i>Fisiopatologia</i>	Mercè Planas i Vilà
<i>Processat d'Aliments</i>	Jordi Viver i Fabregó
	Teresa Piqué i Ferré
	Lídia Raventós i Canet
<i>Farmacologia</i>	Núria Obradors i Aranda
	Àngel Torres i Sancho
<i>Deontologia</i>	Ester Busquets i Alibés
	Fina Danés i Crosas
	Joan Mir i Tubau
<i>Tecnologia Culinària</i>	Eva Rovira i Palau
	Cristina Vaqué i Crusellas
	Isidre Vila i Dalmau
<i>Dietoteràpia</i>	Cleofé Pérez-Portabella i Maristany
	Eva Rovira i Palau
	Miriam Torres i Moreno
	Cristina Vaqué i Crusellas
	M ^a Carme Vilà i Ormazàbal
<i>Toxicologia Alimentària Higiene</i>	Emili-Ignasi López i Sabater
	Teresa Piqué i Ferré
<i>Legislació Alimentària</i>	Emili-Ignasi López i Sabater
<i>Economia i Gestió Alimentària</i>	Joan Antoni Castejón i Fernández
	Yolanda Sala i Vidal
<i>Educació per a la Salut</i>	M ^a Carme Vilà i Ormazàbal
	Martina Miserachs i Blasco

Professors de les assignatures optatives:

<i>Publicitat i Salut</i>	Mònika Jiménez i Morales
<i>Nutrició i Esport</i>	Francesc Marín i Serrano
	Núria Obradors i Aranda
	Miriam Torres i Moreno
<i>Trastorns Alimentaris Infantils i Juvenils</i>	Montserrat Moncunill i López
	M. Carme Vilà Ormazàbal
<i>Psicologia de les Conductes Alimentàries</i>	Jordi Naudó i Molist
<i>Nutrició Enteral i Parenteral</i>	Merce Planas i Vilà
<i>Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques</i>	Anna Bonafont i Castillo

Alimentació i Diversitat Cultural
Restauració i Creativitat

Programes d'Intervenció: Diabetis

Programes d'Intervenció: Obesitat

Montserrat Faro i Basco
Susan Johnston
Salah Jarnal
Pep Palau i Pujols
Isidre Vila i Dalmau
Montse Riera i Corominas
Manuel Porta i Martí
Núria Gómez i Arnaiz
Mònica Montserrat i Gil de Bernabé

Professors de les assignatures de lliure elecció

Actuació en Situacions d'Emergència
Extrahospitalària

Idioma: Anglès
Tèrapiques Complementàries

Envelliment, Societat i Salut
Elaboració de projectes
Dietoteràpia infantil

Elisenda Jaumira i Areñas
Pilar Turón i Morera
Olga Isern i Farrés
Carme Crivillés i Grau
Anna Rovira i Sadurní
Neus Esmel i Esmel
Anna Bonafont i Castillo
Joan Carles Casas i Baroy
Cristina Vaqué i Crusellas

Professionals de serveis:

Cap de Secretaria Acadèmica:
Cap de Secretaria:
Secretària Auxiliar:

Marisa Costa
Maite Parés i Teixidor
Elisabet Ylla i Boré
Paquita Tubau i Bartés

Calendari Acadèmic

Començament del curs:

Infermeria

1r curs: 27 de setembre de 2004. Presentació a les 10h.
2n i 3r curs : 20 de setembre de 2004

Nutrició Humana i Dietètica

1r curs: 4 d'octubre del 2004. Presentació a les 10h.
2n curs: 20 de setembre de 2004
3r curs: 4 d'octubre de 2004

Fisioteràpia

1r curs: 4 d'octubre del 2004. Presentacions: Grup A i C a les 10h. Grup B a les 15 h.
2n i 3r curs: 20 de setembre de 2004

Teràpia Ocupacional

1r curs: 4 d'octubre del 2004. Presentació a les 16h.
2n i 3r curs: 20 de setembre de 2004

Exàmens i avaluacions de febrer:

del 7 al 25 de febrer de 2005

Exàmens i avaluacions de juny:

del 6 de juny al 23 de juny de 2005

Exàmens i avaluacions de setembre:

de l'1 al 9 de setembre de 2005

Dies festius:

12 d'octubre de 2004, dimarts
1 de novembre de 2004, dilluns
6 de desembre de 2004, dilluns
8 de desembre de 2004, dimecres
23 d'abril de 2005, dissabte, festa patronal de la UVic
16 de maig de 2005, dilluns, segona pasqua. Festa local
24 de juny de 2005, divendres, sant Joan
5 de juliol de 2005, dimarts, festa major de Vic

Vacances:

Nadal: del 23 de desembre de 2004 al 9 de gener de 2005, ambdós inclosos.
Setmana Santa: del 19 al 28 de març de 2005, ambdós inclosos.

Pont:

11 d'octubre, dilluns
7 de desembre, dimarts
25 de juny, dissabte

Organització de l'Ensenyament

Pla d'Estudis

El Pla d'Estudis de Nutrició Humana i Dietètica de l'escola Universitària de Ciències de la Salut ha estat elaborat d'acord amb les directrius generals pròpies d'aquesta titulació establerts en el R.D. 433/1998 (BOE n. 90. 15 d'abril de 1998)

D'acord amb el Pla d'Estudis, els ensenyaments de Nutrició Humana i Dietètica s'organitzen en tres cursos en els quals es contemplen cicles teòrics i cicles pràctics. El nombre total de crèdits de la titulació és de 207, distribuïts de la següent manera:

Assignatures troncal:	121,5
Assignatures obligatòries:	34,5
Assignatures optatives:	30
Crèdits de lliure elecció:	21

Hi ha assignatures quadrimestrals i anuals. Cada quadrimestre consta de 14 setmanes lectives i un crèdit equival a 10 hores de classe.

Ordenació temporal de l'ensenyament

PRIMER CURS	C.A.	C.A.	
Anuals			
Estructura i Funció del Cos Humà (EFCH)		10'5	
Nutrició (N)		9	
1r Quadrimestre		2n Quadrimestre	
Química Aplicada (QA)	7,5	Bioquímica (BQ)	7,5
Salut Pública (SP)	4,5	Microbiologia Alimentària (MA)	6
Salut i Qualitat de Vida (SQV)	4,5	Alimentació i Cultura (AC)	4,5
Comunicació i Relacions Humanes (CRH)	6	Bioestadística (BEs)	4,5
SEGON CURS			
	C.A.	C.A.	
Anuals			
Dietètica (D)		15	
Bromatologia i Tecnologia dels Aliments (BTA)		15	
3r Quadrimestre		4t Quadrimestre	
Fisiopatologia (FP)	4,5	Deontologia (Det)	4,5
Processat d'Aliments (PA)	6		
Farmacologia (F)	4,5		

TERCER CURS	C.A.	Durada	5è Qm.	6è Qm.
Dietoteràpia (DT)	10,5	An	A	A
Toxicologia alimentària i Higiene (TAH)	10,5	An	A	A
Educació per a la salut (EpS)	4,5	Qm	A	
Tecnologia Culinària (TC)	6,5	Qm	A	
Legislació Alimentària (LA)	4,5	Qm	A	
Economia i Gestió Alimentària (EGA)	5,5	Qm	A	

Oferta d'Assignatures Optatives

Les assignatures optatives que ofereix l'Escola per al curs 2004-2005 són les següents:

SEGON CURS (Crèdits recomanats, 22,5)

3r Quadrimestre	C.A.	4t Quadrimestre	C.A.
Nutrició i Esport (NiE)	6	Trastorns Aliment. Infant. i Juvenils (TAIJ)	6
		Psicol. de les Conduct. Alimentàries (PCA)	6

TERCER CURS (Crèdits recomanats 28,5)

5è Quadrimestre	C.A.	6è Quadrimestre	C.A.
Nutrició Enteral i Parenteral (NEP)	6	Restauració i creativitat (RC)	6
Alimentació en Grups amb Neces. Espec. (AGNE)	6		
Programes d'Intervenció: Diabetis (PI:D)	6	Programes d'Interv.: Obesitat (PI:O)	6
Alimentació i Diversitat Cultural (ADC)	6	Publicitat i Salut (PS)	6

Oferta d'Assignatures de Lliure Elecció

ASSIGNATURA	Crèdits	Durada	1r Qm Grups	2n Qm Grups
Idioma: Anglès (ID)	4,5	Qm	A	
Actuació en Situacions d'emergència extrahospitalària (ASEE)	4,5	Qm		A
Envelliment, Societat i Salut (ESS)	4,5	Qm		
Elaboració de Projectes (EP)	4,5	Qm		A
Teràpies Complementàries (TC)	6	Qm		A
Dietoteràpia infantil (DTI)	4,5	Qm		A

Reconeixement de crèdits de lliure elecció

Consulteu el Llibre de l'Estudiant, apartat de Normatives Acadèmiques.

Convocatòria exàmens febrer 2004/2005 Nutrició Humana i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Química aplicada	7,02,05	12	1 ^a
Salut i qualitat de vida	9,02,05	12	1 ^a
Salut pública	14,02,05	10	1 ^a
Comunicació i relacions humanes	17,02,05	10	1 ^a
Processat d'aliments	8,02,05	12	1 ^a
Farmacologia	10,02,05	12	1 ^a
Idioma: Anglès	15,02,05	16	1 ^a
Teràpies complementàries	16,02,05	10	1 ^a
Fisiopatologia	18,02,05	12	1 ^a
Nutrició i esport	22,02,05	12	1 ^a
Tecnologia culinària	7,02,05	10	1 ^a
Legislació alimentària	9,02,05	16	1 ^a
Alimentació i diversitat cultural	10,02,05	10	1 ^a
Educació per a la salut	11,02,05	12	1 ^a
Nutrició enteral i parenteral	16,02,05	16	1 ^a
Economia i gestió alimentària	18,02,05	10	1 ^a
Alimentació en grups amb necessitats especials	21,02,05	12	1 ^a
Programes d'intervenció: diabetis	25,02,05	12	1 ^a

Convocatòria exàmens juny 2004/2005 Nutrició Humana i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Bioquímica	6,06,05	12	1 ^a
Salut i qualitat de vida	8,06,05	12	2 ^a
Comunicació i relacions humanes	9,06,05	12	2 ^a
Estructura i funció del cos humà	10,06,05	9	1 ^a
Microbiologia alimentària	13,06,05	10	1 ^a
Bioestadística	15,06,05	10	1 ^a
Nutrició	17,06,05	12	1 ^a
Alimentació i cultura	20,06,05	12	1 ^a

Química aplicada	21,06,05	10	2 ^a
Salut pública	23,06,05	12	2 ^a
Bromatologia i Tecnologia Alimentària	7,06,05	10	1 ^a
Teràpies Complementàries	8,06,05	10	2 ^a
Idioma: Anglès	9,06,05	10	2 ^a
Envel·liment, societat i salut	9,06,05	12	1 ^a
Trastorns alimentaris infantils i juvenils	10,06,05	12	1 ^a
Act. en situacions d'emergències extrahospitalàries	13,06,05	12	1 ^a
Fisiopatologia	15,06,05	12	2 ^a
Deontologia	16,06,05	9	1 ^a
Processat d'aliments	17,06,05	10	2 ^a
Psicologia de les conductes alimentàries	20,06,05	10	1 ^a
Nutrició i esport	21,06,05	12	2 ^a
Dietètica	22,06,05	10	1 ^a
Farmacologia	23,06,05	10	2 ^a
Alimentació en grups amb necessitats específiques	6,06,05	10	2 ^a
Toxicologia i higiene alimentària	8,06,05	12	1 ^a
Restauració i creativitat	9,06,05	10	1 ^a
Dietoteràpia infantil	9,06,05	10	1 ^a
Elaboració de projectes	9,06,05	15.30	1 ^a
Alimentació i diversitat cultural	13,06,05	15.30	2 ^a
Publicitat i salut	13,06,05	16	1 ^a
Dietoteràpia	14,06,05	16	1 ^a
Educació per a la salut	15,06,05	12	2 ^a
Programes d'intervenció: obesitat	16,06,05	12	1 ^a
Nutrició enteral i parenteral	17,06,05	16	2 ^a
Programes d'intervenció: diabetis	20,06,05	16	2 ^a
Legislació alimentària	21,06,05	12	2 ^a
Tecnologia culinària	22,06,05	12	2 ^a
Economia i Gestió Alimentària	23,06,05	12	2 ^a

Convocatòria exàmens setembre 2004/2005 Nutrició Humana i Dietètica

ASSIGNATURA	DIA	HORA	CONV.
Nutrició	1,09,05	10	2ª
Alimentació i cultura	1,09,05	12	2ª
Bioestadística	2,09,05	16	2ª
Estructura i Funció del Cos Humà	5,09,05	9	2ª
Bioquímica	7,09,05	10	2ª
Microbiologia alimentària	9,09,05	10	2ª
Act. en situacions d'emergències extrahospitalàries	1,09,05	12	2ª
Bromatologia i Tecnologia Alimentària	2,09,05	10	2ª
Psicologia de les conductes alimentàries	5,09,05	12	2ª
Dietètica	6,09,05	10	2ª
Trastorns alimentaris infantils i juvenils	7,09,05	12	2ª
Deontologia	8,09,05	9	2ª
Envelliment, societat i salut	9,09,05	12	2ª
Restauració i creativitat	1,09,05	12	2ª
Elaboració de projectes	1,09,05	16	2ª
Dietoteràpia	2,09,05	12	2ª
Dietoteràpia infantil	5,09,05	16	2ª
Programes d'intervenció: obesitat	6,09,05	16	2ª
Publicitat i Salut	7,09,05	16	2ª
Toxicologia i higiene alimentària	9,09,05	12	2ª

Assignatures Troncals i Obligatòries de 1r curs

Estructura i Funció del Cos Humà

PROFESSORS: Josep MOLERA i BLANCH
Amadeu GODAYOL i VILA

Crèdits: 10,5

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Adquireixi coneixements bàsics sobre histologia i embriologia.
2. Anomeni les diferents parts de l'anatomia de l'individu.
3. Sàpiga quin és el funcionament normal de l'organisme.

CONTINGUTS:

1. Histologia:
 - 1.1. Característiques generals de la cèl·lula. Membrana, citoplasma i nucli.
 - 1.2. Teixit muscular.
 - 1.3. Unitat motriu. To muscular. Acció reflexa.
 - 1.4. Teixit epitelial, sostenidor i conjuntiu.
 - 1.5. Teixit nerviós. La neurona.
2. Immunologia. Estudi bàsic del concepte immunològic.
3. Embriologia:
 - 3.1. Concepte unitari de l'herència.
 - 3.2. Fecundació i fases *a posteriori*.
 - 3.3. Relació entre creixement i organització dels teixits cel·lulars.
 - 3.4. Òrgans, aparells i sistemes.
 - 3.5. Sistemes embriològics: circulatori primitiu, excretor, incretor i nerviós.
 - 3.6. Metamèria del tors, extremitats i cefàlica.
 - 3.7. Altres sistemes primitius.
4. L'aparell locomotor:
 - 4.1. Concepte d'aparell locomotor. Anatomia macroscòpica del teixit ossi. Classificació dels ossos segons la seva forma. Accidents ossis més importants. Concepte de periosti.
 - 4.2. L'esquelet humà.
 - 4.3. Articulacions.
 - 4.4. Músculs.
 - 4.5. Extremitat superior: cintura escapular. Avantbraç i mà.
 - 4.6. Extremitat inferior: cintura pelviana i cuixa. Cama i peu.
 - 4.7. Tronc: les vèrtebres, la columna vertebral, l'estèrnum, les costelles i el tòrax en conjunt.
 - 4.8. Cap: el crani. La cara.
5. L'aparell respiratori:
 - 5.1. Generalitats anatòmiques.
 - 5.2. Mecànica respiratòria. Volums i capacitats pulmonars.
 - 5.3. Intercanvi de gasos.
 - 5.4. Transport de gasos per la sang.

- 5.5. Regulació de la respiració.
- 6. El sistema cardiorcirculatori:
 - 6.1. Generalitats anatòmiques.
 - 6.2. La bomba: aspectes mecànics i elèctrics.
 - 6.3. Regulació de la circulació. Pressió i pols.
- 7. Fisiologia sanguínia:
 - 7.1. Generalitats anatòmiques.
 - 7.2. Funcions de la sang. Hematies, leucòcits i plaquetes. La melsa.
 - 7.3. Proteïnes plasmàtiques.
 - 7.4. Coagulació de la sang.
 - 7.5. Metabolisme del ferro.
- 8. L'aparell digestiu:
 - 8.1. Generalitats anatòmiques.
 - 8.2. La coordinació fisiològica de les activitats d'aquest aparell.
 - 8.3. Masticació. Deglució. Motilitat de la boca i l'esòfag.
 - 8.4. Digestió salival. Funcions de la saliva i regulació secretòria.
 - 8.5. Característiques funcionals de la digestió a l'estómac.
 - 8.6. Característiques funcionals de la digestió intestinal.
 - 8.7. Estructura funcional del fetge i la vesícula biliar.
 - 8.8. El pàncreas en la digestió.
 - 8.9. Trànsit i absorció intestinal. Defecació.
- 9. El ronyó i les vies urinàries:
 - 9.1. Generalitats anatòmiques.
 - 9.2. Funcions del ronyó.
 - 9.3. Mecanismes de filtració, reabsorció i secreció en la formació d'orina.
 - 9.4. Activitat osmòtica del ronyó.
 - 9.5. Funcions del ronyó en la regulació de l'equilibri acidobàsic.
 - 9.6. La micció.
- 10. L'aparell genital:
 - 10.1. Generalitats anatòmiques de l'aparell genital masculí.
 - 10.2. Funcions d'aquest aparell.
 - 10.3. Generalitats anatòmiques de l'aparell genital femení.
 - 10.4. Funcions d'aquest aparell.
 - 10.5. Glàndules mamàries.
- 11. El sistema nerviós:
 - 11.1. Generalitats anatòmiques.
 - 11.2. Organització dels centres nerviosos.
 - 11.3. Reflexos somàtics de la medulla espinal.
 - 11.4. Escorça motora primària i sistema piramidal.
 - 11.5. Sistema extrapiramidal.
 - 11.6. Funcions del cerebel.
 - 11.7. Sistema nerviós vegetatiu.
 - 11.8. Termoregulació.
 - 11.9. Reflexos condicionats.
- 12. El sistema endocrí:
 - 12.1. Medi intern. Líquids i compartiments de l'organisme. Homeostasi.
 - 12.2. Electròlits.
 - 12.3. Aigua i osmolaritat dels líquids de l'organisme.

- 12.4. Regulació de l'equilibri acidobàsic.
- 12.5. Principis fonamentals d'endocrinologia. Hormones.
- 12.6. Generalitats anatòmiques de les glàndules endocrines.
- 12.7. Hipòfisi. Adenohipòfisi. Neurohipòfisi.
- 12.8. Tiroides. Paratiroides. Càpsules suprarenals.
- 12.9. Pàncreas. Regulació de la glucèmia.
- 12.10. Funcions endocrines de les gònades masculines.
- 12.11. Funcions endocrines de les gònades femenines.
- 13. Anatomia i fisiologia de l'oïda.
- 14. Anatomia i fisiologia oftalmològica.
- 15. Anatomia i fisiologia dermatològica.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Una prova objectiva alliberadora, que s'haurà de superar amb una puntuació igual o superior a 7. En cas de no arribar-hi, es passarà a la convocatòria de juny. En aquesta convocatòria s'aprovarà amb una puntuació igual o superior a 5.
- En la convocatòria de setembre caldrà examinar-se de tots els continguts de l'assignatura i s'aprovarà a partir de la mateixa puntuació que en la convocatòria de juny.
- Els criteris que estableixin els professors pel que fa a l'assistència a classe, participació activa, segons objectius, observació sistemàtica, treballs, etc.

BIBLIOGRAFIA:

- Calvo, S. *Bioquímica en Enfermería*. Barcelona: Salvat, 1990.
- Castello, A. *El cuerpo Humano*. Barcelona: Gasso, 1976.
- C.M.R.L. *Fisiología Humana. Texto Programado*. Mèxic: Limusa-Wiley, 1971.
- Lehninger. *Principios de bioquímica*. 2a ed. Barcelona: Omega, 1993.
- Lozano. *Bioquímica para ciencias de la salud*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 1995.
- McMinn, R.M; Hutchings, R.T. *Gran atlas de Anatomía Humana*. Barcelona: Océano, 1983.
- Netter Frank. *Col·lecció Ciba d'Il·lustracions Mèdiques*. Barcelona: Salvat, 1985.
- Sobotta Becher. *Atlas de Anatomía Humana*. Barcelona: Toray Masson,
- Spalteholz, W. *Atlas de Anatomía Humana*. Barcelona: Labor, 1975.
- Vega Sala, A. *Síntesi de la Anatomía Humana*. Barcelona: Jins, 1974.
- Vegosky, A; Wahite, C.A. *Introducción Programada a la Genética humana*. Madrid: Alhambra, 1980.
- Wright. *Fisiología Aplicada*. Barcelona: Marín, 1965.

Nutrició

PROFESSORES: Núria OBRADORS i ARANDA
Cristina VAQUÉ i CRUSELLAS

Crèdits: 9
Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui les bases fisiològiques i bioquímiques de la digestió, absorció i metabolisme dels diferents nutrients.
2. Sàpiga quines són les necessitats i nutricionals de l'organisme humà i com es poden satisfer amb els diferents aliments.
3. Conegui els diferents sistemes d'avaluació de l'estat nutricional de la població, valorant l'efecte de la nutrició en el manteniment de l'estat de salut.

CONTINGUTS:

1. Introducció. Conceptes bàsics. Fonts bibliogràfiques.
2. Bases fisiològiques i bioquímiques de la nutrició: digestió, absorció, transport, metabolisme i excreció de nutrients.
3. Energia: components de la despesa energètica, medició de la despesa energètica i de l'energia dels aliments.
4. Hidrats de carboni: digestió, absorció i metabolisme.
5. Fibra alimentària: característiques i propietats fisiològiques.
6. Lípids: digestió, absorció i metabolisme. Àcids grassos essencials. Colesterol.
7. Proteïnes: digestió, absorció i metabolisme. Aminoàcids essencials. Qualitat de les proteïnes. Balanç del nitrogen.
8. Regulació del metabolisme. Combustibles per als teixits. Balanç energètic. Control ponderal.
9. Vitamines hidrosolubles: absorció, transport, metabolisme i excreció.
10. Vitamines liposolubles: absorció, transport, metabolisme, excreció i toxicitat.
11. Minerals majoritaris: absorció, metabolisme i funcions.
12. Oligoelements: absorció, metabolisme, funcions i toxicitat.
13. Aigua, electròlits i equilibri àcid-base.
14. Requeriments nutritius i ingestes diàries recomanades. Grups d'aliments. Valor nutritiu dels aliments.
15. Nutrició durant el cicle vital:
16. Avaluació de l'estat nutricional.

PRÀCTIQUES:

- Mesures antropomètriques.
- Càlcul de la composició corporal a partir de les mesures antropomètriques.
- Càlcul del metabolisme basal i dels requeriments energètics.
- Indicadors bioquímics de l'estat nutricional.
- Realització de treballs pràctics.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

- Continguts teòrics (80% de la nota): proves objectives que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Continguts pràctics (20% de la nota): realització de les pràctiques i informe final.
- Realització del treball pràctic.

BIBLIOGRAFIA:

Mahan, L.K.; Arlin, M.T. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. 8a ed. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 1995.

Mahan, L.K.; Escott-Stump, S.M.A. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. 9a ed. Mèxic.: McGraw-Hill Interamericana, 1998.

Linder, M.C. *Nutrición. Aspectos bioquímicos, metabólicos i clínicos*. Navarra: Eunsa, 1988.

Cervera, P; Clapés, J. i Rigolfas, R. *Alimentación y Dietoterapia*. Madrid: Interamericana /McGraw-Hill, 1995.

Garrow, I.S. i James, W.P.T. *Human Nutrition and Dietetics*. 9a ed. Londres: Churchill-Livingstone, 1993.

Química Aplicada

PROFESSORA: Consol BLANCH i COLAT
Roger ESCRIBU i JURADO

Crèdits: 7,5

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- Apliqui els conceptes bàsics fonamentals de la Química a l'estudi dels aliments.
- Conegui la importància dels compostos bioinorgànics i bioorgànics i pugui relacionar amb seguretat el binomi estructura-propietats.

CONTINGUTS:

1. Introducció. La Química com a ciència bàsica en l'estudi dels aliments.
2. Els materials.
 - 2.1 Els materials. Sistemes homogenis i heterogenis. Substàncies pures. Compostos i elements. Aplicació a l'estudi de la composició inclosa en l'etiquetatge dels aliments.
 - 2.2 Estats d'agregació de la matèria. Enllaç químic. Relació estructura-propietats.
 - 2.3 Solucions. Càlcul de concentracions. Tipus de solucions. Propietats col·ligatives. Solucions habituals en alimentació i les seves aplicacions.
3. Reactivitat química.
 - 3.1 L'aigua. Naturalesa i propietats. Dissociació i concepte de pH. Caràcter dissolvent i solubilitat de sals. Cristal·litzacions típiques produïdes per les disfuncions dels processos metabòlics.
 - 3.2 Concepte d'acidesa i basicitat. El pH en els aliments i en els processos nutritius. Paper de les solucions amortidores en nutrició humana.
 - 3.3 Formació de compostos de coordinació. Els oligoelements en els aliments. Funcions biològiques de compostos organometàl·lics representatius.
 - 3.4 Concepte d'oxidació reducció. Processos d'oxidació característics dels aliments. Química bioinorgànica de l'oxigen. Formació d'aromes.
 - 3.5 Energia en la reacció química. Contingut energètic dels aliments. Calorimetria.
4. Química del carboni.
 - 4.1 Introducció a la química dels compostos del carboni. Representació gràfica de molècules orgàniques. Grups funcionals més habituals en la química dels aliments.
 - 4.2 Isomeria. Sistemes de representació i nomenclatura. Importància bioquímica dels isòmers.
 - 4.3 Introducció als compostos bioorgànics. Estructura, propietats i reactivitat.
 - 4.4 Productes naturals, aromàtics i dietètics.
5. Introducció a la conservació i estabilitat dels aliments. Compostos i processos químics que hi intervenen.
 - 5.1 Additius.
 - 5.2 Tractaments al buit.
 - 5.3 Tractaments en atmosferes protectores.
 - 5.4 Irradiació.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran 10 sessions de 3 hores setmanals. L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

Consistiran en:

- Aplicació de les operacions bàsiques de laboratori químic a l'estudi de les propietats de diversos components dels aliments.
- Realització de tècniques de separació
- Identificació de grups funcionals.

A l'inici de curs es programarà un seminari destinat a la revisió dels conceptes de llenguatge químic: formulació i nomenclatura.

AVALUACIÓ:

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

- Continguts teòrics, que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Valoració de les pràctiques, mitjançant el treball fet al laboratori i l'elaboració d'informes.
- Realització d'un treball de camp o de recerca bibliogràfica, relacionat amb els temes 3, 4 i 5 del programa..

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

Chang, R. *Química*. Mèxic: McGraw Hill /Interamericana, 2003.

Petrucci, R.H.; Harwood, W.S.; Herring, F.J. *Química General. Enlace químico y estructura de la materia*, Vol. I, Madrid: Prentice Hall, 2002.

Petrucci, R.H.; Harwood, W.S.; Herring, F.J. *Química General, Reactividad Química. Compuestos inorgánicos y orgánicos*, Vol. II, Madrid: Prentice Hall, 2003.

Saña, J. *Química per a les ciències de la naturalesa i de l'alimentació*. Barcelona: Vicens Vives, 1993.

Complementària

Bodner, G.M.; Pardue, H. L. *Chemistry, an experimental science*. New York: John Wiley & Sons, 1989.

Fox, B.A.; Cameron, A.G. *Ciencia de los alimentos, Nutrición y salud*. Mèxic: Limusa, 1992.

Hart, H.; Craine, L.E.; Hart, D. J. *Química Orgànica*. Mèxic: McGraw-Hill, 1995

Linder, M.C. *Nutrición. Aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos*. Pamplona: Eunsa, 1988.

Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.

Mortimer, C.E.; *Química*. Mèxic: Grupo Editorial Iberoamérica, 1983.

Nelson, R. *Resolución de problemas de química general*. Barcelona: Reverté, 1991.

Nuffield, N.F. *Química avanzada Nuffield, ciencia de la alimentación*. Barcelona: Reverté, 1984.

Wolfe, D. H. *Química general, orgánica y biológica*. Colòmbia: McGraw-Hill, 1990.

Pràctiques

Albadalejo, E. *La química de la cocina*. Barcelona: la Magrana, 1993.

Brewster, R.Q.; VanderWerf, C.A.; McEwen, W.E. *Curso de química orgánica experimental*. Madrid: Alhambra, 1974.

Casas, J. M. *Técnicas de laboratorio 2-1: operaciones básicas*. Barcelona: Don Bosco, 1977.

Calmet, J.; Garcia-Monjo, J. *Manual práctico del laboratorio químico y farmacéutico*. Barcelona, 1979.

Doñate, P. i altres *Técnicas alimentarias*. Barcelona: Alhambra, 1987.

Química General i inorgànica. Pràctiques de laboratori. Barcelona: PUB.1995.

Alimentació i Cultura

PROFESSOR: Montserrat FARO i BASCO

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui els aspectes socioculturals de l'alimentació i nutrició.
2. Compregui la conducta alimentària de l'ésser humà.
3. Analitzi els factors socials i culturals que influeixen en les decisions i comportaments alimentaris.
4. Conegui les normes que estructuraven les pràctiques alimentàries.
5. Identifiqui la diversitat existent entre les diferents societats i cultures o dins d'una mateixa societat en relació a aliments preferits o rebutjats.
6. Entengui l'alimentació en relació a la vida econòmica i social.

CONTINGUTS:

1. La complexitat del fet alimentari
 - 1.1. Menjar: fenomen biològic/fenomen social i cultural
 - 1.2. L'acte d'alimentar-se, un llenguatge
2. La selecció dels aliments
 - 2.1. Condicionaments biològics de l'alimentació
 - 2.2. Raons tecnoeconòmiques i ambientals de la selecció dels aliments
 - 2.3. Qüestions de gust i sabor
 - 2.4. Condicionaments socials i culturals de l'alimentació
3. L'home biològic-l'home social i cultural
 - 3.1. De la funció nutritiva a la funció simbòlica dels aliments
 - 3.2. Preferències i aversions alimentàries
 - 3.3. La cuina és universal; les cuines són diverses
4. La dimensió social i cultural de l'alimentació
 - 4.1. Aspectes culturals dels hàbits alimentaris
 - 4.2. Factors socials i culturals que afecten el consum d'aliments
 - 4.3. Aliments i organització social
 - 4.4. Aliments i economia
5. L'alimentació: cultures i tradicions
 - 5.1. La reproducció simbòlica de l'alimentació i la cultura
 - 5.2. Efectes de l'alimentació sobre la conducta humana i social
 - 5.3. L'alimentació i les creences religioses
6. El comportament alimentari actual: Factors i variables
 - 6.1. L'agricultura industrialitzada
 - 6.2. La fam conviu amb l'abundància
 - 6.3. La sobrealimentació contemporànea
 - 6.4. Els trastorns alimentaris des d'una perspectiva cultural
 - 6.4.1 La moda i l'aparença física
 - 6.4.2 El missatge gastronòmic
 - 6.4.3 Estètica corporal i acceptació social
 - 6.5. La publicitat alimentària

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Presentació dels resums i comentaris de les lectures proposades
- Presentació d'un treball final de recerca

BIBLIOGRAFIA

Carrasco, S. *Antropología i alimentació*. BCN: Publicacions de la UAB, 1992.

Contreras, J. *Alimentación y cultura*. BCN: Publicacions de la UB, 1995.

Contreras, J. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993.

Fischler, C. *El (h) omnívoro*. BCN: Anagrama, 1995.

Goody, J. *Cocina, cuisine y classe*. BCN: Gedisa, 1995.

Gracia Arnaiz, M. *Somos lo que comemos*. BCN: Ariel, 2002.

Harris, M. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial, 1993.

Kuper, J. *La cocina de los antropólogos*. BCN: Tusquets, 2001.

Al llarg de l'assignatura, la professora recomanarà bibliografia complementària.

Salut i Qualitat de Vida

PROFESSORA: Eva ROVIRA i PALAU
Olga ISERN i FARRÉS

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Integri una visió de la persona com a ésser biopsicosocial.
2. Respecti els hàbits individuals de la persona.
3. Entengui l'alimentació com indicador de salut i de qualitat de vida.
4. Ajudi la persona, la família o la comunitat a mantenir-se en equilibri amb el seu entorn.

CONTINGUTS:

1. Conceptes:

- 1.1. Persona.
- 1.2. Salut. La alimentació com indicador de salut i qualitat de vida.
- 1.3. Entorn.

2. El marc de referència del model de V. Henderson:

- 2.2. Anàlisi de les 14 necessitats fonamentals.
- 2.3. Factors que influeixen en la satisfacció de les necessitats.
 - 2.3.1. Biològics.
 - 2.3.2. Psicològics.
 - 2.3.3. Sociològics.
- 2.4. Interaccions de les diferents necessitats amb la necessitat de beure i menjar.
- 2.5. Manifestacions d'independència i de dependència.
- 2.6. Recursos de l'usuari que ens poden ajudar a la satisfacció de la necessitat de beure i menjar i en les interaccions amb les altres necessitats.

3. Determinants de la salut. Influència en la qualitat de vida.

AVALUACIÓ:

L'avaluació consistirà en:

- Un examen ordinari de febrer que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5. En cas de no arribar-hi, l'alumne es podrà presentar a la convocatòria de juny.
- Els criteris que estableixi el professor de l'assignatura (assistència a classe, participació activa, segons objectius, segons continguts, anàlisi de tasques, observació sistemàtica, treballs, etc.

BIBLIOGRAFIA:

- Institut Català de la Mediterrània. *L'alimentació mediterrània*. Barcelona: Proa, 1996.
- Riopelle, L; Grondin, L; Phaneut, M. *Cuidados de enfermería: un modelo centrado en las necesidades de la persona*. Madrid: Interamericana McGraw-Hill, 1993.
- San Martí, H. *Ecología Humana y Salud*. Mèxic: Prensa Médica Mexicana, 1983.

Comunicació i Relacions Humanes

PROFESSORS: Pilar SOLER i CANUDAS
M. Carme VILÀ i OMAZÁBAL
Montserrat MONCUNILL i LÓPEZ

Crèdits: 6
Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Reconegui la necessitat de comunicació i relació humana de l'individu dins l'àmbit social i professional.
2. Conegui les bases teòriques explicatives de les característiques psicosocials de la persona.
3. Identifiqui la funció laboral en els àmbits professionals.
4. Relacioni la comunicació com a eina per a l'educació sanitària/alimentària.
5. Conegui els elements necessaris per a una bona comunicació oral i escrita.
6. Reconegui els principals signes no verbals de la comunicació.
7. Sàpiga utilitzar les tècniques comunicatives més utilitzades en la professió.
8. Incrementi el coneixement de si mateix i dels altres per tal d'aconseguir unes relacions millors i més gratificants.
9. Conegui les característiques i els factors psicosocials presents en la dinàmica dels petits grups.
10. Adquireixi habilitats per a la pràctica del consell dietètic.
11. Conegui i adquireixi les actituds i habilitats necessàries per facilitar les relacions terapèutiques.

CONTINGUTS:

1. La professió.
 - 1.1. Marc conceptual.
 - 1.2. El / la dietista funcions i àmbits d'actuació.
 - 1.3. Organismes relacionats amb l'alimentació.
 - 1.4. Drets i deures.
 - 1.5. L'alimentació com a relació humana: mitjans de comunicació.
 - 1.6. La consulta alimentària: finalitat, fases, tipus
2. Comunicació.
 - 2.1. Procés i característiques de la comunicació.
 - 2.2. Més enllà de l'emissor i el receptor.
 - 2.3. La comunicació verbal i no verbal.
 - 2.4. Nivells de la comunicació.
 - 2.5. Elements de l'expressió oral i escrita.
 - 2.6. Tècniques de comunicació i relació humana , individual i col·lectiva: l'enquesta, l'entrevista, qüestionaris, conferències, debats, taula rodona.
 - 2.7. L'observació, característiques, tipus, avaluació. Treball de camp.
3. La relació intrapersonal.
 - 3.1. L'individu: psicologia evolutiva.
 - 3.2. Autoconeixement: La base imprescindible.
 - 3.3. Emocions, sentiments.
 - 3.4. Autoestima.
4. La relació interpersonal i la relació assistencial.

- 4.1. Conducta social, lideratge, el grup com a teràpia.
- 4.2. La comunicació assertiva.
- 4.3. Gestió del desacord.
- 4.4. Orígens de la relació d'ajuda.
- 4.5. Objectius i característiques de la relació d'ajuda.
- 4.6. Actituds i habilitats per la relació d'ajuda.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

- Assistència i participació en l'activitat de l'aula
- Una prova escrita tipus test i de resposta oberta que suposarà un 60 % de la nota final.
- Treballs pràctics, que suposaran un 40% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA:

- Antons, K. *Práctica de la dinamica de grupos*. Barcelona: Herder, 1990.
- Bermejo, J.C. *Apuntes de Relación de Ayuda*. Madrid: Cuadernos del Centro de Humanización de la Salud, 1996.
- Buckman, R. *Com donar les males notícies*. Vic: Eumo Editorial, 1998.
- Burley - Allen. *La escucha eficaz en el desarrollo personal y profesional*. Bilbao: Deusto, 1990.
- Camps, A. *L'ensenyament de la composició escrita*. Barcelona: Barceciàna, 1994.
- Carbonell, R. *Todos pueden hablar bien. Método de expresión oral-corporal*. Madrid: Edaf. 1984. P. 11 (Temas de superación personal).
- Cassany, D. *La cuina de l'escriptura*. Barcelona: Empúries, 1996.
- Castanyer, O. *Asertividad, expresión de una sana autoestima*. Bilbao. DDB, 1998.
- De Pablo J. *Tècniques d'entrevista per a professionals de la salut*. Vic: Eumo Editorial, 1996.
- Gimeno- Bayon, A. *Comprendiendo como somos*. Bilbao: DDB, 1998.
- Monedero, C. *Psicología evolutiva y sus manifestaciones psicopatológicas*. Madrid, 1982.
- Pease, A. *El lenguaje del cuerpo*. Barcelona: Paidós, 1992.
- Serra Majen, L. i altres. *Nutrición i Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. Barcelona: Masson, 1995.
- Vallejo, J. i altres. *Introducción a la psicopatología y la psiquiatria*. Barcelona: Salvat, 1985.

Bioquímica

PROFESSORA: Núria OBRADORS i ARANDA
Anna DALMAU i RODA
Miriam TORRES i MORENO

Crèdits: 7,5
Quadrimestre: 2n.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Aprengui les bases bioquímiques que expliquen el funcionament dels éssers vius.
2. Adquireixi una visió àmplia dels diferents sistemes metabòlics.
3. Es familiaritzi amb els mètodes i la instrumentació propis d'un laboratori de bioquímica.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la Bioquímica. Composició química del cos humà. Importància de l'ambient aquós per als éssers vius.
2. Biomolècules nitrogenades: aminoàcids, bases nitrogenades i porfirines.
3. Pèptids i proteïnes. Estructura de les proteïnes.
4. Proteïnes transportadores d'oxigen: hemoglobina i mioglobina.
5. Enzims: catàlisi enzimàtica.
6. Cinètica enzimàtica. Regulació de l'activitat enzimàtica.
7. Lípids: estructura i funció. Membranes biològiques.
8. Introducció al metabolisme. Termodinàmica dels processos bioquímics.
9. Obtenció metabòlica de l'energia: cicle dels àcids tricarboxílics. Cadena respiratòria transportadora d'electrons.
10. Metabolisme dels glúcids. Glucòlisi. Via de les pentoses-fosfat. Gluconeogènesi.
11. Metabolisme del glucogen.
12. Metabolisme dels lípids: oxidació dels àcids grassos, metabolisme dels cossos cetònics. Síntesi d'àcids grassos. Metabolisme de lípids complexos i metabolisme del colesterol.
13. Metabolisme dels aminoàcids: degradació d'aminoàcids i cicle de la urea. Biosíntesi d'aminoàcids.
14. Mecanismes hormonals de regulació metabòlica. Integració del metabolisme.
15. Àcids nucleics: ADN i ARN.
16. Replicació i transcripció de l'ADN. Processat dels ARN.
17. El codi genètic i biosíntesi de proteïnes.
18. Regulació de l'expressió genètica en procariotes i eucariotes.

PRÀCTIQUES:

Pràctiques de laboratori centrades en:

- preparació de solucions amortidores.
- cromatografia de proteïnes.
- determinació de la concentració de proteïna
- mesura de l'activitat enzimàtica: càlcul de les constants cinètiques.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

- Continguts teòrics (80% de la nota): proves objectives que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Continguts pràctics (20% de la nota): realització de les pràctiques i informe final. L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

BIBLIOGRAFIA:

Lehninger, A.L.; Nelson, D.L. i Cox, M.M. *Principios de Bioquímica*. 2a ed. Madrid: Omega, 1995.

Lozano, J.A. i altres. *Bioquímica para ciencias de la salud*. Madrid: Interamericana-McGraw-Hill, 1995.

Stryer, L. *Bioquímica*. 4a ed. Barcelona: Reverté, 1995.

Microbiologia Alimentària

PROFESSORA: Anna DALMAU i RODA

Crèdits: 6

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Adquireixi els coneixements bàsics per poder entendre la microbiologia
2. S'introdueixi en un món fascinant i desconegut on el protagonista és el microorganisme.

CONTINGUTS:

1. Introducció:

- 1.1. Descobriments i funció dels microorganismes.
- 1.2. Naturalesa del món microbià.

2. Característiques generals dels microorganismes (bacteris, fongs, virus):

- 2.1. Citologia.
- 2.2. Metabolisme.
- 2.3. Genètica.

3. Els microorganismes en els aliments:

- 3.1. Origen i multiplicació dels microorganismes en els aliments.
- 3.2. Microorganismes importants en els aliments.

4. Microorganismes útils:

- 4.1. Microorganismes com a font de proteïna
- 4.2. "Starters" microbians.
- 4.3. Fermentacions alimentàries.

5. Microorganismes no desitjats:

- 5.1. Alteració d'aliments.
- 5.2. Toxiinfeccions alimentàries.

PRÀCTIQUES:

Pràctiques de laboratori. Faran referència als temes següents:

1. Reconeixement dels aparells típics d'un laboratori de microbiologia.
2. Metodologia bàsica per a l'estudi dels microorganismes:
 - 2.1. Tècniques d'esterilització.
 - 2.2. Tècniques d'observació al microscopi òptic.
 - 2.3. Tècniques d'aïllament i recompte.
3. Metodologia bàsica per a l'anàlisi microbiològic dels aliments.

Les pràctiques es realitzaran en 5 sessions de tres hores.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

- Proves teòriques realitzades al llarg del quadrimestre.
- Presentació dels resultats de pràctiques.

La qualificació final s'obté a partir dels % següents:

- Examen teòric: 75%
- Examen de pràctiques: 15%
- Resultat de pràctiques: 10%

BIBLIOGRAFIA BÀSICA:

- Collins, C.H.; P.M. Lyne. *Métodos microbiológicos*. Saragossa: Acribia, 1989.
- ICMSF. *Microorganismos de los alimentos*. Volum I: Técnicas de análisis microbiológico. Volum II: Métodos de muestreo para análisis microbiológicos. Principios i aplicaciones específicas. Saragossa: Acribia, 1981.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA:

- Banwart, G.J. *Microbiología básica de los alimentos*. Barcelona: Bellaterra Anthropos, 1982.
- Brock, T.D; Madigan, M.T. *Biología de los microorganismos*. Barcelona: Omega, 1988.
- Brock, T.D. *Microbiología*. Mèxic: Prentice-Hall Hispanoamericana, 1987.
- Bougeois, C. M. *Microbiología alimentaria*. Vols. I i II. Saragossa: Acribia, 1994-95.
- Flint, O. *Microbiología de los alimentos. Manual de métodos prácticos utilizando la microscopia óptica*. Saragossa: Acribia, 1996.
- Frazier, W.C. *et al. Microbiología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- ICMSF. *Microorganismos de los alimentos 1: su significado y métodos de enumeración*. Saragossa: Acribia, 2000.
- Igraham, J.L. i altres *Introducción a la microbiología*. Vol. I i II. Barcelona: Reverté, 1998.
- Mossel, D.A.A.; Moreno Garcia, B. *Microbiología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1985.
- Pasqual Anderson *Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas*. Saragossa: Acribia, 1992.
- Schlegel, H.G. *Microbiología general*. Barcelona: Omega, 1998.
- Stanier, R.Y. i altres. *Microbiología*. Barcelona: Reverté, 1996.
- Tortosa, G.J. i altres *Introducción a la microbiología*. Saragossa: Acribia, 1993.

Salut Pública

PROFESSORA: M. Carme RAURELL i COSTA

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 1r.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conceptualitzi la salut i la història natural salut-malaltia.
2. Identifiqui els sistemes de salut i els nivells d'atenció.
3. Reconegui la utilitat de l'epidemiologia com a eina de coneixement de la comunitat.
4. Valori les possibilitats de l'educació per a la salut.

CONTINGUTS:

1. Salut pública i salut comunitària.
 - 1.1. Concepte salut/malaltia.
 - 1.2. Història natural de la salut-malaltia.
 - 1.3. Factors personals i ambientals que condicionen la salut.
 - 1.4. Indicadors de salut i nivell de vida.
 - 1.5. Concepte de salut pública i salut comunitària.
 - 1.6. Concepte d'atenció i nivells de prevenció.
 - 1.7. Diagnòstic de salut.
 - 1.8. Plans i programes de salut.
 - 1.9. Principis i mètodes d'educació per a la salut.
2. Sistemes sanitaris.
 - 2.1. O.M.S. i altres organismes internacionals.
 - 2.2. Sistema sanitari espanyol i Llei General de Sanitat.
 - 2.3. Sistema sanitari català i Llei d'Ordenació Sanitària.
 - 2.4. Pla de Salut de Catalunya.
 - 2.5. Atenció Primària de Salut.
 - 2.6. X.H.U.P.
3. Epidemiologia.
 - 3.1. Demografia i Salut Pública.
 - 3.1.1. Demografia estàtica.
 - 3.1.2. Demografia dinàmica.
 - 3.2. Concepte i finalitat de l'Epidemiologia. Aplicacions de l'Epidemiologia l'àmbit de la nutrició humana. Classificació dels estudis epidemiològics.
 - 3.3. Epidemiologia descriptiva: estudis de tall o transversals.
 - 3.4. Epidemiologia analítica:
 - 3.4.1. Estudis de cohorts.
 - 3.4.2. Estudis de casos i controls.
 - 3.5. Epidemiologia experimental.
 - 3.6. Estudi de brots epidèmics en l'àmbit de l'alimentació.

AVALUACIÓ:

L'avaluació del cicle teòric es farà d'acord amb els següents criteris:

- El rendiment de cada alumna/e estarà sotmès a un seguiment continuat.
- La nota final serà el resultat de la ponderació dels següents aspectes:
 - Examen individual del contingut teòric de l'assignatura (90 %).
 - Realització de treballs pràctics (10 %).

BIBLIOGRAFIA:

- Antó, J.M. i altres *Salud Pública*. Madrid: McGraw-Hill /Interamericana, 1997.
- Aranceta, J.; Mataix, J.; Serra, L. *Nutrición y Salud Pública: Métodos, Bases Científicas y Aplicaciones*. Barcelona: Masson, 1995.
- Ashton, J.; Seymour, H. *La nueva salud pública*. Barcelona: S.G./Masson, 1990.
- Generalitat de Catalunya. *Pla de Salut de Catalunya 1996-1998*. Barcelona: Servei Català de la Salut, 1996.
- Generalitat de Catalunya. *Llei d'Ordenació Sanitària de Catalunya*. Barcelona: Departament de Sanitat i Seguretat Social, 1990.
- Martín, A.; Cano, J.F. *Manual de Atención Primaria de Salud*. Barcelona: Doyma, 1989.
- Piédrola, G.; i altres. *Medicina Preventiva y Salud Pública*. Barcelona: Salvat, 1988.
- Vaquero, J.L. *Manual de Medicina Preventiva y Salud Pública*. Madrid: Pirámide, 1992.

Bioestadística

PROFESSOR: Joan Carles CASAS i BAROY
Àngel TORES i SANCHO

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Identifiqui les etapes del mètode científic i la seva aplicació en les ciències de la salut.
2. Seleccioni, apliqui i interpreti les proves estadístiques per tal d'aplicar-les adequadament a l'anàlisi de les dades.
3. Utilitzi el programa SPSS en el procés de dades.
4. Redacti els resultats obtinguts en l'anàlisi d'una base de dades.
5. Conegui les normes elementals d'edició i de presentació de treballs originals.
6. Conegui algunes de les principals fonts documentals estadístiques en el sector sociosanitari.

CONTINGUTS:

1. Aplicacions de l'Estadística en el camp de les ciències de la salut. Etapes en el procés de la investigació i importància de l'Estadística.
2. Estadística descriptiva:
 - 2.1. Conceptes bàsics: variables, escales de mesura.
 - 2.2. Recollida de la informació.
- Organització de les dades per a l'anàlisi: Codificació. Creació de la matriu de dades.
 - 2.3. Tabulació de la informació. Taules de distribució de freqüències.
 - 2.4. Representació gràfica de la informació. Aplicacions informàtiques.
 - 2.5. Mesures de tendència central. Mitjana. Moda. Mediana. Proporció.
 - 2.6. Mesures de posició. Percentils. Mediana.
 - 2.7. Mesures de dispersió. Variància. Desviació estàndard. Amplitud. Coeficient de variació.
 - 2.8. Mesures de forma. Índex d'assimetria. Índex d'apuntament.
3. Probabilitat:
 - 3.1. Definició i tipus.
 - 3.2. Probabilitat condicionada. Teorema de Bayes.
4. Distribucions de probabilitat:
 - 4.1. Variables discretes:
 - 4.1.1. Llei Binomial.
 - 4.1.2. Llei de Poisson.
 - 4.2. Variables contínues:
 - 4.2.1. "z" Corba normal.
 - 4.2.2. «t» de Student-Fisher.
 - 4.2.3. «x²» ji-quadrat.
 - 4.2.4. «F» de Fisher-Snedecor.
5. Estadística inferencial. Població i mostra. Teoria del mostratge. Criteris de representativitat en la selecció dels individus. Dissenys amb mesures aparellades o independents.
 - 5.1. Estimació de paràmetres:
 - 5.1.1. Distribució mostral d'un estadístic. Teoria de l'estimació. Intervals de confiança.

- 5.1.2. Estimació de proporcions.
- 5.1.3. Estimació de mitjanes.
- 5.2. Proves d'hipòtesi:
 - 5.2.1. Tipus de proves: conformitat, homogeneïtat i relació. Contrastos unilaterals i bilaterals. Grau de significació.
- 5.3. Proves d'homogeneïtat:
 - 5.3.1. Comparança de proporcions en disseny de grups independents. χ^2
 - 5.3.2. Comparança de mitjanes en dissenys de grups independents. "t" d'Student-Fisher per grups independents, "U" de Mann Whitney.
 - 5.3.3. Comparança de proporcions en dissenys de dades aparellades. χ^2 , McNemar, Test de Wilcoxon.
 - 5.3.4. Comparança de mitjanes en dissenys de dades aparellades."t" d'Student-Fisher per dades aparellades.
- 5.4. Proves de relació:
 - 5.4.1. Regressió lineal simple.
 - 5.4.2. Coeficient de correlació lineal de Pearson.
- 5.5. Proves de conformitat:
 - 5.5.1. Comparança entre una proporció experimental i una teòrica. Test Binomial.
 - 5.5.2. Comparança entre una mitjana experimental i una teòrica. "t" d'Student-Fisher per 1 mostra.
 - 5.5.3. Prova de normalitat. Kolmogorov-Smirnov.
- 6. El programa SPSS:
 - 6.1. Creació i transformació d'una base de dades.
 - 6.2. Càlcul de resultats descriptius: taules de freqüències, índex estadístics i representacions gràfiques.
 - 6.3. Càlculs d'estadística inferencial.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura de Bioestadística està formada per 3 activitats obligatòries i 1 d'optativa. Les obligatòries son: un examen final, un treball i l'assistència als seminaris setmanals d' SPSS.

L'optativa, consisteix a presentar un treball que només puntuarà per optar a la matrícula d'honor.

Proves objectives que representaran el 90% de la nota final (examen basat en la resolució d'exercicis).

Treballs individuals de realització obligatòria que representaran el 10% restant.

BIBLIOGRAFIA:

Norman i Streiner. *Bioestadística*. Madrid: Mosby/Doyma, 1996.

Sentís Vilalta, J.; Ascaso Terrén, C.; Vallès Segalés, A.; Canela Soler, J. *Licenciatura. Bioestadística*. 2a ed. Barcelona: Ediciones Científicas y Técnicas, 1992.

Schwartz, D. *Métodos estadísticos para médicos y biólogos*. Barcelona: Herder, 1988.

Domenech, J.M. *Métodos estadísticos en ciencias de la salud*. Barcelona: Signo, 1991.

Colton, T. *Estadística en Medicina*. Barcelona: Salvat, 1979.

Pardell, H. i col. *Manual de Bioestadística*. Barcelona: Masson, 1986.

Susan Milton J. *Estadística para biología y ciencias de la salud*. 2ªed. Madrid: McGraw Hill-Interamericana, 1994.

Zaiats, V.; Calle, M.L.; Presas, R. *Probabilitat i estadística*. 1ªed. Vic: Eumo Editorial, 1998.

Manual del usuario SPSS 9.0. Spss Inc., 1999.

Alaminos A. *Gráficos*. 1a ed. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas, 1993.

Es recomanarà bibliografia específica per els diferents mòduls.

Assignatures Troncals i Obligatòries de 2n curs

Dietètica

PROFESSORES: M. Carme VILÀ i ORMAZÀBAL
Eva ROVIRA i PALAU
Cristina VAQUÉ I CRUSELLAS
Miriam TORRES i MORENO

Crèdits:15

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Identifiqui la dietètica com l'aplicació de la nutrició.
2. Conegui l'alimentació equilibrada.
3. Conegui i valori els mètodes de valoració del consum alimentari.
4. Identifiqui les necessitats i recomanacions nutricionals i adquireixi el concepte de ració alimentària i les equivalències.
5. Conegui els diferents grups d'aliments i les seves característiques.
6. Faci la història alimentària, conegui i sàpiga fer l'avaluació qualitativa i quantitativa i apliqui el pla d'acció dietètic i conegui diferents tipus de dietes.
7. Conegui el patró alimentari mediterrani i altres alternatives alimentàries.
8. Reconeixi les fases de la cadena alimentària i valori el paper de la dietista en alimentació col·lectiva...
9. Valori i assumeixi el rol de la professió en els diferents àmbits d'actuació.
10. Conegui la preparació, confecció i seguiment de la prescripció dietètica.
11. Conegui les necessitats alimentàries en situacions especials i sàpiga fer les recomanacions.

CONTINGUTS:

1. Dietètica i Nutrició
 - 1.1. Ciències dels aliments.
 - 1.2. Funció i àmbits d'actuació professional.
 - 1.3. L'alimentació i la salut. Tipus d'alimentació.
 - 1.4. Necessitats i recomanacions nutricionals. Tipus de dietes. Protocol dietètic.
 - 1.5. Alimentació equilibrada; ració, equivalències, horaris, guies alimentàries.
2. Aliments, nutrients i assessorament dietètic.
 - 2.1. Classificació, grups, característiques i funcions.
 - 2.2. Elaboració d'un menú: Taules d'alimentació. Valoració quantitativa i qualitativa.
 - 2.4. Mètodes de valoració del consum alimentari: Història dietètica
 - 2.5. Pla d'acció dietètic. Metodologia.
 - 2.6. Consell dietètic. Preparació, confecció i seguiment d'una prescripció dietètica.
3. Grups d'aliments: qualitats, tipus, ració, freqüència, equivalències, higiene.
 - 3.1. Làctics, càrnics, peix, cereals, tubercles, llegums, hortalisses, fruites, verdures, greixos comestibles, sucres, begudes: definició, tipus, ració, freqüència, conservació, indicacions i contraindicacions, consell dietètic.
4. Alimentació i col·lectivitat.

- 4.1. Definició. Tipus. Qualitat alimentària.
- 4.2. Planificació de menús. Rol de la dietista.
- 4.3. Elaboració de fitxes tècniques.
5. Alimentació en situacions fisiològiques de la vida.
 - 5.1. Alimentació durant l'embaràs i l'alletament.
 - 5.2. Alimentació i la menopausa.
 - 5.3. Alimentació al nadó, preescolar, escolar i adolescent.
 - 5.4. Alimentació en l'envelliment.
 - 5.5. Alimentació i esport.
 - 5.6. Alimentació i alternatives alimentàries.

Activitats obligatòries:

- Taller de ració alimentària
- Elaboració de fitxes tècniques
- Elaboració de la història dietètica. Valoració de menús
- Tallers de casos pràctics
- Elaboració de l'informe de pràctiques
- Visita centre comercial

AVALUACIÓ:

Es farà a l'inici, continuada i final:

Qüestionaris. Proves de multiresposta, resposta oberta i resolució de casos.

L'assistència i participació a les classes.

Avaluació coneixements teòrics: 70%

Avaluació treballs pràctics: 10%

Avaluació informe de pràctiques: 20%

BIBLIOGRAFIA:

- Astiasarán, I.; Alfredo Martínez, J. *Alimentos, composición y propiedades*. McGraw-Hill /Interamericana, 1999.
- Cervera, P: *Alimentación materno infantil*. Ed. Interamericana, 1996.
- Cervera, P; Clapés, J.; Rigolfas, R. *Alimentació i Dietoteràpia*. Aravaca: Interamericana McGraw-Hill, 1998.
- Garnier, A.; Waysed, B. *Alimentation et sport*. París: Maliones, 1992.
- Gómez Recio, R. *Dietética práctica*. Madrid: Rialp, 1997.
- Kathee Mahan; Sulvia, E. *Nutrición y dietoterapia de Krause*. McGraw-Hill, 1996.
- Lloveras, G.; Serra, J. *Menjar, salut i plaer*. ACV, 2000.
- Kinton, R. i altres *Teoría del Catering*. Saragossa: Acribia.
- Serra Majem, Ll., Aranceta Batrina, J.; Mataix Verdú, J. *Guías alimentarias para la población española*. Barcelona: SG editorial, 1995.
- Gable, J. *Counselling skills for dietitians*. Oxford: Blackwell Science, 1997.
- Ordre professionnel des diététistes du Québec*. Manuels de Nutrition Clinique. Tom 1 i 2. 2000.
- Serra Majem, Ll. i Aranceta Batrina, J. *Obesidad infantil i juvenil. Estudi en Kid*. Barcelona: Masson, 2001.
- Manual para comedores escolares*. Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales, 2002

www.nutricioncomunitaria.org
www.nutricion.org.uk
www.aedn.es

www.formacionysalud.org
www.dietamediterranea.com
www.senba.es

Bromatologia i Tecnologia dels Aliments

PROFESSORS: Anna DALMAU i RODA
Jordi VIVER i FABREGÓ
Meritxell CORTEY i VALLESPÍR

Crèdits: 15

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui la composició, les propietats i el valor nutritiu dels diferents tipus d'aliments.
2. Conegui els tipus d'alteracions i modificacions que es poden produir als aliments, i els canvis a què poden estar sotmesos en funció del tractament que rebin, la manipulació, l'emballatge i l'emmagatzematge.
3. Aprengui les tècniques i els mètodes característics en l'anàlisi fisicoquímica i sensorial dels aliments.
4. Tingui les eines i els 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.
5. Prengui consciència de la gestió ambiental, de la producció d'aliments i de la gestió dels residus alimentaris.

CONTINGUTS:

Bloc I COMPOSICIÓ, PROPIETATS I VALOR NUTRITIU DELS ALIMENTS

1. Introducció
2. Aliment:
 - 2.1. Classificació dels aliments
 - 2.2. Components de l'aliment
 - 2.3. Valor nutricional dels aliments
 - 2.4. Conservació dels aliments
 - 2.5. Qualificacions de qualitat
3. Aliments bàsics d'origen animal
 - 3.1. Carns i productes carnis
 - 3.2. Peix, marisc i derivats
 - 3.3. Ous i derivat
 - 3.4. Llet i derivats
4. Aliments bàsics d'origen vegetal
 - 4.1. Cereals i derivats
 - 4.2. Hortalisses i derivats
 - 4.3. Llegums
 - 4.4. Fruïtes, fruits secs i productes derivats
5. Aliments complementaris
 - 5.1. Greixos i olis comestibles
 - 5.2. Begudes: aigua, begudes no alcohòliques i begudes alcohòliques
 - 5.3. Productes edulcorants
 - 5.4. Productes alimentaris estimulants: cafè, tè i cacau
 - 5.5. Condiments i espècies
6. Aliments especials i aliments dietètics

Bloc II. ANÀLISI D'ALIMENTS

- 2.1 Mostreig i presentació dels resultats analítics
- 2.2 Anàlisi fisicoquímica. Determinació de la composició percentual. Humitat. Cendres. Greix. Proteïna. Hidrats de carboni i fibra.
- 2.3 Anàlisi instrumental. Espectroscòpia. Cromatografia
- 2.4 .Mètodes immunològics. Reacció antígen-anticòs. Aplicacions en alimentació
- 2.5 Anàlisi sensorial. Atributs a avaluar. Tipus de proves.
- 2.6 Gestió de la qualitat en el laboratori.

Bloc III. MODIFICACIONS QUÍMIQUES DELS ALIMENTS

- 3.1. Modificacions químiques dels aliments. Introducció
- 3.2. Variables que afecten a les reaccions químiques. Temperatura. Temps. Velocitat d'escalfament o refredament. pH. Composició i estat físic dels aliments. Contingut i activitat d'aigua.
- 3.3 Propietats funcionals de les proteïnes i la seva modificació. Propietats funcionals. Modificacions no intencionades de les proteïnes. Modificacions intencionades, o tecnològiques de les proteïnes
- 3.4 Modificacions tecnològiques dels carbohidrats. Propietats dels carbohidrats. Reaccions químiques. Carbohidrats presents en els aliments
- 3.5 Modificacions tecnològiques dels lípids. Usos dels lípids en alimentació. Hidròlisis. Oxidació dels lípids. Química del fregit. Substituts dels lípids.
- 3.6 Estabilitat de les vitamines en els aliments. Factors que afecten l'estabilitat de les vitamines en els aliments. Vitamines hidrosolubles. Vitamines liposolubles
- 3.7 Els enzims en els aliments. De què depèn l'activitat enzimàtica? Enfosquiment enzimàtic. Aplicacions industrials dels enzims exògens

PRÀCTIQUES:

Es faran un total de quinze pràctiques al llarg de tot el curs, en sessions de 3 hores:

- Anàlisi fisicoquímica dels aliments (4 sessions)
- Anàlisi sensorial d'aliments
- Etiquetatge dels productes alimentaris
- Productes làctics
- Cereals i llegums
- Variables que afecten l'estabilitat dels aliments (determinació d'aw).
- Formació de gels alimentaris.
- Enfosquiment no enzimàtic I (reacció de Maillard).
- Enfosquiment no enzimàtic II (caramelització de sucres).
- Oxidació de lípids I (avaluació sensorial).
- Oxidació de lípids II (oxidants/antioxidants).
- Enfosquiment enzimàtic.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà a partir de les proves teòriques i pràctiques, i de la valoració dels informes de les pràctiques.

El pes percentual de cadascuna de les tres parts sobre la nota final de l'assignatura serà el següent:

1. Composició, propietats i valor nutritiu dels aliments: 60 %
2. Anàlisi d'aliments: 20 %
3. Modificacions químiques dels aliments: 20 %

BIBLIOGRAFIA:

- AENOR. *Análisis sensorial: Alimentación*. Madrid: AENOR, 1997.
- Alais, C. M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1998.
- Bello, J. *Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos*. Barcelona: Díaz de Santos, 2000.
- Cheftel, J. L.; Besançon, P. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Vol.II. Saragossa: Acribia, 1982.
- Ciurana, J. *Els olis de Catalunya*. Barcelona: S.C. Publicacions de la Generalitat de Catalunya, 1981.
- Código Alimentario Español*. Madrid: Tecnos, 1997.
- Coulter, T.P. *Food: the Chemistry of its Components*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 1996.
- Fenema, O.R. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Fox, B.A.; Cameron A.G. *Ciencia de los alimentos, Nutrición y Salud*. México: Limusa, 1992.
- Generalitat de Catalunya. *Els additius alimentaris*. Vol. 2: informe. Barcelona: Dir. Gral. de Promoció de la Salut, 1985.
- Grau, R. *Carne y productos cárnicos*. Saragossa: Acribia, 1966.
- Hoseney, R. C. *Principios de ciencia y tecnología de los cereales*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Lawrie, R.A. *Ciencia de la carne*. Saragossa: Acribia, 1977.
- Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Lück, E. *Conservación química de los alimentos, características, usos, efectos*. Saragossa: Acribia, 1999.
- Mazza, G. *Alimentos funcionales. Aspectos bioquímicos y de procesado*. Saragossa: Acribia, 1998.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. *Métodos Oficiales de Análisis de Alimentos* (4 vols.). Madrid: MAPA, 1993.
- Moreno Martín, F. *Lecciones de bromatología*. Barcelona: U.B. Facultat de Farmàcia, 1988.
- Niinivaara, F., Antila, P. *Valor nutritivo de la carne*. Saragossa: Acribia, 1973.
- Ordoñez, J. A. *Tecnología de los alimentos*. 2 vols. Ed. Síntesis, 1998.
- Primo-Yufer, E. *Química de los alimentos*. Ed. Síntesis, 1997.
- Sancho, J.; Bota, E.; Castro, J.J. *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*. Barcelona, Universitat de Barcelona, 1999.
- Sobrinho Illescas, E.; Sobrinho Vesperinas, E. *Tratado de horticultura herbácea. Tomo I: hortalizas de flor y de fruto. Tomo II: hortalizas de legumbre, tallo, bulbo y tuberosas*. Barcelona: Aedos, 1989.
- Stryer, L. *Bioquímica*. Barcelona: Reverté, 1995.
- Sullivan, D.M.; Carpenter, D.E. (Eds.) *Methods of Analysis for Nutrition Labelling*. Arlington: AOAC International, 1993.
- Varnam, A. H. *Carne y productos cárnicos. Tecnología, química y microbiología*. Saragossa: Acribia, 1998.
- Vollmer, G.; Josst, G.; Schenker, D.; Sturn, N. *Elementos de Bromatología descriptiva*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Wong, D.W.S. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1995.

Fisiopatologia

PROFESSORA: Mercè PLANAS i VILÀ

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Adquireixi els coneixements sobre les bases fisiopatològiques dels diferents trastorns i principals malalties, de manera especial els que necessiten intervenció dietètica.
2. Adquireixi uns coneixements suficients per comprendre la fisiopatologia del procés, es familiaritzi amb la terminologia mèdica, pugui situar un pacient dins la classificació d'una malaltia o factor de risc i entengui les possibilitats d'intervenció dietètica.

CONTINGUTS:

1. Fisiopatologia: definició i continguts
2. L'alimentació com a causa de salut i malaltia.
3. Adaptacions metabòliques en el dejuni i l'agressió
4. Resposta immunitària. Al·lèrgies alimentàries. Malaltia celíaca. Sida.
5. Malalties hereditàries. Fibrosi quística. Fenilcetonúria.
6. Malalties infeccioses.
7. Neoplàsies. Paper de l'alimentació en el desenvolupament de les neoplàsies. Caquèxia i anorèxia neoplàsiques. Conseqüències nutricionals del tractament.
8. Fisiopatologia de l'aparell gastrointestinal. Patologia d'esòfag i d'estómac. Malaltia inflamatòria intestinal. Síndrome d'intestí curt. Hepatopaties. Malalties de les vies biliars. Pancreatitis.
9. Fisiopatologia de l'aparell respiratori. Malaltia pulmonar obstructiva crònica. Asma bronquial.
10. Fisiopatologia circulatoria. Hipertensió arterial. Arterioesclerosi. Malaltia coronària. Hiperlipidèmia
11. Alteracions del sistema endocrí. Diabetis. Obesitat.
12. Fisiopatologia dels òrgans hematopoètics i de la sang. Anèmies. Altres trastorns de la sang.
13. Insuficiència renal. Càlculs renals.
14. Aspectes fisiopatològics del malalt neurològic. Malalties neurodegeneratives. Epilèpsia. Esclerosi múltiple.
15. Fisiopatologia de l'esquelet i del múscul. Osteoporosi.
16. Trastorns de la conducta alimentària. Obesitat. Anorèxia. Bulímia.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

- Proves objectives que s'hauran de superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Els criteris que estableixi la professora pel que fa a l'assistència a classe, participació activa, treball, etc.

BIBLIOGRAFIA:

- Estelle, A; Cordero, M. *Fundamentos de Fisiopatologia*. McGraw-Hill Interamericana, 1998.
- Tresguerres, J.A.F. *Fisiología humana*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 1992.
- Guyton, Arthur C. *Fisiología y fisiopatología*. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 1994.
- Rodés Teixidor, J; Guardia Massó, J. *Medicina interna*. Madrid: Mosby/Doyma, 1995.
- Farreres Valentí, P; Rozman, C. *Medicina interna*. Madrid: Mosby/Doyma, 2000.

Salas-Salvadó, J; Bonada, A; Trallero, R; *Nutrición y dietética clínica*. Doyma, 2000.
Hernández Rodríguez, M; Sastre Gallego, A. *Tratado de nutrición*. Madrid: Díaz de Santos, 1999.
Escott-Stump, S. *Nutrition and Diagnosis-Related Care*. Baltimore USA: Williams & Wilkins, 1997.

Processat d'Aliments

PROFESSORS: Teresa PIQUÉ i FERRÉ
Jordi VIVER i FABREGÓ
Lídia RAVENTÓS i CANET

Crèdits: 6

Quadrimestre: 1r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui els diferents processos als quals estan sotmesos els aliments abans no arriben a la nostra taula.
2. Conegui com aquestes etapes es poden modificar, augmentant o disminuint, el valor nutritiu.

CONTINGUTS:

- 1.- Introducció als sistemes agroindustrials de processat d'aliments.
 - 1.1.- Importància.
 - 1.2.- Sistema de procés, sistemes auxiliars i planta de procés. Conceptes.
 - 1.3.- Classificació.
- 2.- Panorama històric de la conservació dels aliments.
- 3.- Alteracions principals dels aliments:
 - 3.1.- Enfosquiment no enzimàtic.
 - 3.2.- Enfosquiment enzimàtic.
 - 3.3.- Oxidació de lípids.
 - 3.4.- Alteracions microbiològiques.
- 4.- Processat d'aliments.
 - 4.1.- Processat d'aliments a temperatura ambient.
 - 4.1.1.- Preparació de matèries primeres: reducció de mida, classificació, neteja...
 - 4.1.2.- Separacions mecàniques: centrifugació, filtració, concentració per membranes...
 - 4.1.3.- Irradiació.
 - 4.2.- Processat d'aliments amb aport de calor.
 - 4.2.1.- Escaldat.
 - 4.2.2.- Pasteurització i esterilització.
 - 4.2.3.- Evaporació.
 - 4.2.4.- Extrusió.
 - 4.2.5.- Deshidratació per aire calent.
 - 4.2.6.- Fornejat i cocció.
 - 4.2.7.- Fregit. Tecnologia dels olis calents.
 - 4.2.8.- Microones i radiació infraroja.
 - 4.3.- Processat d'aliments amb eliminació de calor.
 - 4.3.1.- Emmagatzematge en refrigeració.
 - 4.3.2.- Congelació.
 - 4.3.3.- Liofilització i crioconcentració.
- 5.- Additius Alimentaris.
 - 5.1.- Definicions i història.
 - 5.2.- Additius i sanitat alimentària.
 - 5.3.- Tipus d'additius alimentaris.

- 6.-Substàncies antinutritives i substàncies tòxiques en els aliments.
 - 6.1.-D'origen natural.
 - 6.2.-D'origen artificial.
- 7.-Operacions auxiliars.
 - 7.1- Envasat d'aliments.
 - 7.1.1- Definicions.
 - 7.1.2- Funcions i característiques de l'envàs.
 - 7.1.3.- Tipus de materials emprats.
 - 7.1.4.- Envasos i medi ambient.
 - 7.1.5- Aliments envasats en atmosferes modificades.
 - 7.1.6- Tendències de l'envasat d'aliments.
 - 7.2- Transport.
 - 7.2.1- Consideracions generals.
 - 7.2.2- Aparells de transport.
 - 7.2.3- Efectes del transport sobre l'aliment.
 - 7.3. Emmagatzematge.
 - 7.3.1- Introducció.
 - 7.3.2- Factors que afecten als productes durant l'emmagatzematge.
 - 7.3.3- Manteniment i control de les condicions d'emmagatzematge.
 - 7.4. Subministrament d'aigua.
 - 7.4.1- Tipus d'aigua emprada a la Indústria Alimentària
 - 7.4.2- Impureses presents a l'aigua. Purificació.
 - 7.5. Eliminació de residus.
 - 7.5.1- Eliminació de residus líquids.
 - 7.5.2- Eliminació de residus sòlids.
 - 7.6. Neteja i desinfecció.
 - 7.6.1- Detergents. Atributs de qualitat i tipus.
 - 7.6.2- Desinfectants. Atributs de qualitat i tipus.
 - 7.6.3- Neteja i desinfecció en circuit tancat.
 - 7.6.4- Disseny higiènic en la Indústria Alimentària.

AVALUACIÓ:

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

- Dos exàmens al llarg del curs (75% de la nota final).
- Pràctiques al laboratori o a la indústria (25% de la nota final).

BIBLIOGRAFIA:

- Bartholomai, A. *Fábricas de alimentos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Brennan, J.G. i altres. *Las operaciones de la ingeniería de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1980.
- Bureau, G.; Multon, J.L. *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Charley, H. *Tecnología de los alimentos*. Mèxic: Limusa, 1991.
- Cheftel *et al.* *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Vol. II. Saragossa: Acribia, 1982.
- Fenema, O.R.; *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Fellows, P. *Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Generalitat de Catalunya. *Els additius alimentaris*. Vol. 2: Informe. Barcelona: Dir. Gral. de Promoció de la Salut, 1985.
- I.I.F. *Alimentos congelados: procesado y distribución*. Saragossa: Acribia, 1990.

López, A. *Diseño de industrias agroalimentarias*. Madrid: AMV, 1990.
Lück, E. *Conservación química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
Mallet, C.P. *Tecnología de los alimentos congelados*. Madrid: AMV, 1994.
Multon, J.L. *Aditivos y auxiliares de la fabricación en las industrias agroalimentarias*. Saragossa: Acribia.
Perry, R.H.; Chilton, C.H. *Manual del ingeniero químico*. McGraw-Hill, 1992.
Ranken, M.D. *Manual de industrias de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
Rees, J.A.G.; Bettison, J. *Procesado térmico y envasado de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1994.
Sancho, J. i altres. *Autodiagnóstico de la calidad higiénica en las instalaciones agroalimentarias*. Barcelona: Mundi-Prensa, 1996.

Farmacologia

PROFESSORS: Núria OBRADORS i ARANDA
Àngel TORRES i SANCHO

Crèdits: 4.5

Quadrimestre: 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Compregui els conceptes generals de la farmacologia.
2. Conegui les diferents formes farmacèutiques en què es poden trobar els medicaments.
3. Identifiqui les diferents vies d'administració dels medicaments estudiats.
4. Conegui les diferents etapes que segueix el medicament des de la seva entrada en l'organisme fins a l'eliminació.
5. Conegui el medicament pel seu nom genèric o denominació comuna internacional (DCI).
6. Conegui i identifiqui les diferents reaccions adverses, contraindicacions i interaccions més significatives des del punt de vista clínic.
7. Relacioni els diferents medicaments estudiats amb el grup anatómicoterapèutic i les seves indicacions.
8. Pugui instruir el pacient, la família i la comunitat en els principis bàsics de farmacologia.
9. Conegui les diferents interaccions entre medicaments i nutrients a fi de considerar-les a l'hora d'elaborar les pautes dietètiques del pacient.
10. Entengui els problemes socials resultants de l'ús inadequat dels medicaments per a poder intervenir eficientment en la seva prevenció.

CONTINGUTS:

1. Farmacologia general:

- 1.1. Conceptes i història de la farmacologia
- 1.2. Nomenclatura, classificació i regulació legal de l'ús dels medicaments
- 1.3. Formes farmacèutiques i vies d'administració
- 1.4. Farmacocinètica: Alliberació, absorció, distribució, metabolització i eliminació
- 1.5. Farmacodinàmia: Mecanismes d'acció farmacològica, receptors i l'efecte farmacològic
- 1.6. Farmacovigilància: estudi de les reaccions adverses
- 1.7. Gestió de medicaments com a residus: emmagatzematge i recollida

2. Farmacoteràpia:

- 2.1. Farmacologia en alteracions del sistema nerviós:
 - 2.1.1. Sistema nerviós autònom
 - 2.1.2. Sistema nerviós central
- 2.2. Farmacologia en alteracions del sistema respiratori:
 - 2.2.1. Antitussígens
 - 2.2.2. Expectorants i mucolítics
 - 2.2.3. Broncodilatadors
- 2.3. Farmacologia en les alteracions del sistema cardiorcirculatori
- 2.4. Farmacologia en alteracions hemàtiques:
 - 2.4.1. Antianèmics
 - 2.4.2. Anticoagulants i fibrinolítics
 - 2.4.3. Hemostàtics

- 2.5. Farmacologia en alteracions del sistema digestiu:
 - 2.5.1. Antiulcerosos:
 - 2.5.1.1. Tòpics
 - 2.5.1.2. Sistèmics
 - 2.5.2. Antiemètics
 - 2.5.3. Laxants
 - 2.5.4. Antidiarreics
- 2.6. Farmacologia en alteracions del sistema musculoesquelètic:
 - 2.6.1. Antiinflamatoris
 - 2.6.2. Relaxants musculars
 - 2.6.3. Tractament de l'osteoporosi
- 2.8. Medicaments utilitzats en el tractament i la prevenció de les malalties infeccioses:
 - 2.8.1. Antisèptics i desinfectants
 - 2.8.2. Antibiòtics:
 - 2.8.3. Antivírics
 - 2.8.4. Tuberculostàtics
 - 2.8.5. Antifúngics
 - 2.8.6. Altres antiparasitaris
- 2.9. Medicaments utilitzats en endocrinologia:
 - 2.9.1. Antitiroïdals
 - 2.9.2. Tiroïdals
 - 2.9.3. Antidiabètics
- 3. Interaccions entre nutrients i medicaments:
 - 3.1. Interaccions fisicoquímiques
 - 3.2. Interaccions farmacocinètiques
 - 3.3. Interaccions farmacodinàmiques.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

-Una prova escrita que representarà el 90% de la nota.

-Un treball que representarà el 10% restant.

Per poder fer mitjana caldrà que la prova escrita i el treball se superin, per separat, amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA

BÀSICA:

Catálogo de Especialidades Farmacéuticas. Madrid: Consejo General de Colegios Farmacéuticos, 2002.

Mata Rodriguez, C; et al. *Farmacología Clínica*. Barcelona: Masson, 1995.

Martindale. *Guia completa de consulta farmacoterapèutica*. Barcelona: Pharma Editores, 2003.

Velasco Martin, A., et al. *Introducción a la Farmacología Clínica*. Barcelona: Menarini, 1997.

RECOMANADA:

Hansten, P. *Interacciones Farmacológicas*. Barcelona: Doyma 1985.

Deontologia

PROFESSORS: Ester BUSQUETS i ALIBÉS
Fina DANÉS i CROSAS
Joan MIR i TUBAU

Crèdits: 4,5
Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Entengui el sentit i l'abast de la reflexió ètica en l'àmbit de la Nutrició Humana i de la Dietètica.
2. Conegui i assumeixi els valors i actituds que configuren la professió de dietista i les disposicions del seu codi deontològic.
3. Identifiqui i analitzi les qüestions ètiques que es plantegen en la professió de dietista i sàpiga donar respostes fonamentades.
4. S'iniciï en la reflexió i en la metodologia pròpies de la bioètica.

CONTINGUTS:

1. Antropologia:
 - 1.1. L'home: un ésser pluridimensional.
 - 1.2. La dimensió ètica de la persona humana.
 - 1.3. Els drets humans.
2. Conceptes generals d'ètica:
 - 2.1. Moral i ètica.
 - 2.2. Valors morals, normes morals i consciència moral.
 - 2.3. Ètica aplicada.
3. Deontologia:
 - 3.1. Deontologia i ètica professional.
 - 3.2. Codis deontològics.
 - 3.3. L'excel·lència professional.
 - 3.4. Ètica i dret.
4. La bioètica:
 - 4.1. Definicions.
 - 4.2. Factors determinants en la seva gènesi i moments significatius de la seva història.
 - 4.3. Característiques principals.
 - 4.4. Continguts.
 - 4.5. Criteris per a decidir.
 - 4.6. Metodologies de presa de decisions.
5. Els drets dels malalts.
 - 5.1. El malalt: subjecte de drets i deures.
 - 5.2. Cartes de drets i deures dels malalts.

Seminari 1: Fonamentació.

6. El dret a la informació i al consentiment informat:
 - 6.1. Dret a la informació: fonamentació i aplicacions.

- 6.2. Avaluació de la capacitat.
- 6.3. El consentiment informat: un procés.
- 6.4. Els formularis de consentiment informat.
- 7. Anàlisi d'un cas clínic
- 8. El secret professional.
 - 8.1. Intimitat, confidencialitat i secret professional.
 - 8.2. Secret professional: definició, fonament, abast i límits.
 - 8.3. Aspectes ètics; regulació deontològica i jurídica.
 - 8.4. Dificultats actuals en la protecció de la intimitat i de la confidencialitat.
- 9. Final de la vida.
 - 9.1. Morir avui.
 - 9.2. Aspectes ètics de les intervencions en el final de la vida: aferrissament terapèutic, eutanàsia, suïcidi assistit i cures pal·liatives.
 - 9.3 Documents de voluntats anticipades.
- 10. Anàlisi d'un cas clínic.
- 11. Investigació en éssers humans
 - 11.1. Problemes ètics entorn de la investigació en éssers humans.
 - 11.2. Criteris ètics per a la investigació.
 - 11.3. La investigació en animals: el debat sobre els "drets dels animals".

Seminari 2: La relació sanitària.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Examen amb 50 preguntes tipus test (80% de la nota). Per aprovar l'examen tipus test s'han de respondre correctament 34 preguntes (les respostes errònies no descompten).
- Nota global dels controls dels seminaris (20%). Aquest 20% no se sumará si no s'aprova l'examen tipus test.

BIBLIOGRAFIA:

- Aranguren, J.L. *Ética*. Madrid: Alianza Universidad, 1983
- Ariès Ph. *La muerte en occidente*. Barcelona: Argos Vergara, 1982
- Beauchamp, T.L. i Childress, J.F., *Principios de ética biomédica*. Barcelona: Masson, 1999.
- Casado M. (ed.). *Materiales de bioética y derecho*. Barcelona: Cedecs, 1996
- Couceiro (ed). *Bioética para clínicos*. Madrid: Triacastela, 1999
- Cortina A. *El quehacer ético*. Madrid: Santillana, 1996
- Gracia, D. *Fundamentos de bioética*. Madrid: Eudema (Ediciones de la Universidad Complutense), 1989
- Gracia, D. *Procedimientos de decisión en ética clínica*. Madrid: Eudema, 1991
- Lain Entralgo, P. *Antropología médica*. Barcelona: Salvat. 1984
- Simón, P. *El consentimiento informado*. Madrid: Triacastela, 2000
- Torralla Roselló, F. *Antropología del cuidar*. Barcelona: Fundación Mapfre Medicina, 1998
- Thomasma, D.C. i Kushner, T.H. *De la vida a la muerte, Ciencia y Bioética*. Madrid: Cambridge University Press, 1999.
- Dossier de textos sobre bioètica.

Assignatures Troncals i Obligatòries de 3r Curs

Dietoteràpia

PROFESSORES: Cleofé PÉREZ-PORTABELLA i MARISTANY
Eva ROVIRA i PALAU
Cristina VAQUÉ i CRUSELLAS
M. Carme VILÀ i OMZÀBAL
Miriam TORRES i MORENO

Crèdits: 10,5
Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Sigui capaç de realitzar plans dietètics adequats en funció de la patologia i/o situacions especials en què es trobi la persona.
2. Sigui capaç de realitzar el seguiment de l'usuari fins a aconseguir l'estabilitat.
3. Pugui interpretar els paràmetres de l'avaluació nutricional en cada patologia.
4. Pugui adaptar l'alimentació en funció dels processos fisiopatològics.
5. Sàpiga elaborar dietes per racions diàries, menús tipus i equivalències entre aliments.
6. Sigui capaç d'elaborar plans dietètics adaptats a les necessitats de cada usuari.
7. Sàpiga adaptar el tipus d'informació i formació a les característiques dels usuaris.
8. Sàpiga valorar la intervenció dietètica.

Cicle teòric

CONTINGUTS:

1. Dietoteràpia:
 - 1.1. Definició, conceptes i continguts.
 - 1.2. Terminologia, història clínica i dietètica.
 - 1.3. Proves diagnòstiques.
2. Intervenció dietètica en el pacient hospitalitzat:
 - 2.1. Característiques, valoració nutricional i dietètica.
 - 2.2. Organització i unificació de les dietes hospitalàries.
3. Alimentació oral:
 - 3.1. Dietes basals i dietes terapèutiques.
 - 3.2. Realimentació, dietes progressives.
 - 3.3. Dietes qualitatives.
 - 3.4. Dietes controlades en nutrients: sodi, líquids, proteïnes, hidrats...
 - 3.5. Dietes en proves diagnòstiques.
4. Alimentació enteral. Oral per sonda:
 - 4.1. Indicacions, preparats, suplementos casolans, sistemes, pautes, materials. Complicacions, actuacions, prevenció.
 - 4.2. Conceptes de nutrició parenteral.
 - 4.3. Dietes mixtes.
5. Dietoteràpia en la desnutrició. Sida. Càncer.

6. Dietoteràpia en l'obesitat. Dieta dissociada. Dieta cetogènica.
7. Dietoteràpia en la diabetis. Hiperuricèmia. Dislipèmia. Hipertensió.
8. Dietoteràpia en la patologia renal.
9. Dietoteràpia en neurologia. En l'envelliment.
10. Dietoteràpia en pacient cardíac i respiratori.
11. Dietoteràpia en la patologia digestiva, hepàtica.
12. Dietoteràpia en cirurgia: digestiva, cap-coll, en traumatologia, trasplants.
13. Dietoteràpia en el pacient cremat.
14. Dietoteràpia en pediatria: metabulopaties. Intoleràncies congènites.
15. Al·lèrgies alimentàries.

Activitats obligatòries:

Tallers de resolució de situacions clíniques: Procés d'atenció dietètica (PAD).

Es faran 5 sessions relacionades amb persones amb diabetis, patologies digestives, neurològiques, metabòliques i al·lèrgies alimentàries

Cicle pràctic

És realitzarà un període pràctic de 5 setmanes, en un centre hospitalari o d'atenció primària.

AVALUACIÓ

L'assignatura consta d'un cicle teòric i un cicle pràctic, cadascun dels quals suposarà un 50% de la nota final i caldrà aprovar amb una nota igual o superior a 5.

L'avaluació del cicle teòric es farà d'acord amb els següents criteris:

- Prova escrita que s'haurà de superar amb una puntuació igual o superior a 5.
- Assistència i participació en els seminaris de l'assignatura.
- Assistència a classe, participació activa, presentació de treballs...

L'avaluació del cicle pràctic es realitzarà a partir de:

- Valoració de pràctiques feta conjuntament entre l'equip del servei i el professor que les ha dirigit. Aquesta nota representa un 50% de la qualificació total del cicle pràctic.
- Realització d'un treball que representarà un 50% de la qualificació total del cicle pràctic.

La nota final de l'assignatura s'obtindrà fent la mitjana de la nota del cicle teòric i de la del cicle pràctic. Per fer la mitjana caldrà que les dues parts estiguin aprovades amb una nota igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

Cooper, I.F. *Nutrición y dieta*. 4a ed. de línea Andersen. Mèxic: Nueva Editorial Interamericana.

Hernández, M. *Alimentación infantil*. 2a ed. Madrid: Díaz de Santos, 1993.

Hernández Rodríguez, M; Sastre Gallego, A. *Tratado de nutrición*. Madrid: Díaz de Santos, 1999.

Krause-Hunscher. *Nutrición y dietética clínica*. Mèxic: Interamericana.

Tàrrega, L; Boada, M. *Una cuina per al malalt d'Alzheimer*. Fundació ACE. Barcelona: Glosa, 2000.

Salas-Salvado, J; Bonada, A; Trallero, R; Salo, M.E. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Doyma, 2000.

Toxicologia Alimentària i Higiene

PROFESSORS: Emili Ignasi LÓPEZ i SABATER
Teresa PIQUÉ i FERRÉ

Crèdits: 10,5

Anual

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Tingui la capacitat d'avaluar i conèixer quines són les situacions de risc que afecten els diferents aliments al llarg de tota la cadena de producció i comercialització.
2. Tingui coneixement per controlar els aliments mitjançant una adequada actuació sobre els principals punts crítics.

CONTINGUTS:

1. Toxicologia i higiene alimentària general:

- 1.1. Concepte.
- 1.2. Epidemiologia de les infeccions i intoxicacions alimentàries.
- 1.3. Principis de toxicologia.
- 1.4. Tòxics naturals presents en els aliments.
- 1.5. Tòxics formats durant el processat dels aliments.
- 1.6. Contaminació abiòtica en els aliments.
- 1.7. Contaminació biòtica en els aliments.
- 1.8. Intoxicacions alimentàries d'origen bacterià.
- 1.9. Intoxicacions alimentàries d'origen fúngic.
- 1.10. Infeccions alimentàries d'etiologia bacteriana.
- 1.11. Infeccions alimentàries d'etiologia vírica.
- 1.12. Zoonosis alimentàries transmises pels aliments.
- 1.13. Higiene i sanitat dels manipuladors d'aliments i dels establiments alimentaris. Programes de desinfecció, desinsectació i desratització.
- 1.14. Control i seguretat dels additius alimentaris.
- 1.15. Aspectes sanitaris relacionats amb l'envasat dels aliments.
- 1.16. Anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) a la indústria alimentària.
- 1.17. Aspectes higiènic en el tractament dels aliments i productes no aptes per al consum humà i dels afluents a la indústria alimentària.
- 1.18. Disseny higiènic en instal·lacions alimentàries.

2. Higiene aplicada dels aliments.

- 2.1. Aspectes higiènic en l'obtenció, transformació, comercialització i conservació de la carn.
- 2.2. Alteracions i aspectes higiènic durant la producció i comercialització dels productes i subproductes carnis.
- 2.3. Aspectes higiènic en la comercialització dels productes de la pesca.
- 2.4. Mol·luscos i crustacis: aspectes higiènic durant la seva producció i comercialització.
- 2.5. Aspectes higiènic durant la producció i comercialització de la llet.
- 2.6. Aspectes higiènic durant l'elaboració de derivats làctics.
- 2.7. Estudi higiènic dels ous de consum i ovoproductes.
- 2.8. Estudi higiènic dels productes hortofrutícoles i dels bolets comestibles.
- 2.9. Estudi higiènic de la mel, dels sucres i altres edulcorants.

- 2.10. Aspectes higiènic dels cereals, llegums, espècies, cacau, sopes i salses de taula.
- 2.11. Aspectes higiènic de l'aigua de beguda.
- 2.12. Aspectes higiènic en l'elaboració del vi i altres begudes alcohòliques.
- 2.13. Higiene durant l'obtenció de la farina i en l'elaboració del pa, galetes, productes de fleca i pastisseria.
- 2.14. Aspectes higiènic dels aliments precuinats i preparats.
- 2.15. Aspectes higiènic dels aliments conservats per l'acció de la calor: conserves i semiconserves.
- 2.16. Estudi higiènic dels aliments especials.

PRÀCTIQUES:

- 1.- Control de l'eficàcia de la neteja i desinfecció de superfícies, equips, establiments i utensilis alimentaris. Valoració de l'activitat germicida de desinfectants químics.
- 2.- Detecció de residus d'antibiòtics en carn (mètode de criatge i mètode de confirmació) mitjançant tècniques biològiques.
- 3.- Detecció de biotòxines marines (DSP i PSP) en mol·luscos bivalves (misclo) mitjançant bioassaig en ratolí.
- 4.- Determinació de la qualitat microbiològica de la llet mitjançant proves de reductasimetria (resazurina i blau de metilè).
- 5.- Detecció de residus de fosfatasa alcalina i peroxidasa en llet tractada tèrmicament.
- 6.- Determinació de l'índex diastasa i del contingut en hidroximetilfurfural en mel.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Proves objectives que es realitzaran al llarg del curs.
- Participació activa a classe.

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Derache, J. (coord.). *Toxicología y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega, 1990.
- Eley, A.R. *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Fehlhaber, K.; Janetschke, P. *Higiene veterinaria de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Hayes, P.R. *Microbiología e higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Hobbs, B.C. y Gilbert, R.J. *Higiene y toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1986.
- Leveau, J. Y. I Bouix, M. *Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección*. Madrid: AMV, 2002.

Complementària

- Adams, M.R. i Moss, M.O. *Food microbiology*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 1995.
- Anonim. *Applied foodservice sanitation*. Chicago: The Educational Foundation of the National Restaurant Association, 1992.
- Bryan, F.L. *Evaluaciones por análisis de peligros en puntos críticos de control*. Ginebra: OMS, 1992.
- C.A.S.T. *Foodborne pathogens: risks and consequences*. Task Force Report n. 122, Council for Agricultural Science and Technology, Ames, 1994.
- Cliver, D.O. *Manual of food virology*. VPH/83.46. Ginebra: OMS, 1981.
- Cliver, D.O. *Foodborne diseases*. San Diego: Academic Press, 1990.
- Concon, J.M. *Food toxicology (parts A i B)*. Nova York: Marcel Dekker, 1988.
- Conning, D.M. i Landsdown, A.B.G. *Toxic hazards in food*. Londres: Croom Helm, 1983.
- Creaser, C.S. i Purchase, R. *Food contaminants: sources and surveillance*. Melksham: Redwood Press Ltd, 1991.

- Doyle, M.P., Beuchat, L.R. i Montville, T.J. *Food microbiology: fundamentals and frontiers*. Washington, D.C.: ASM Press, 1997.
- Doyle, M.P. *Foodborne bacterial pathogens*. Nova York: Marcel Dekker, 1989.
- D'Mello, J.P.F. (2003). *Food safety: contaminants and toxins*. CABI Publishing.
- Guthrie, R.K. *Food sanitation*. Nova York: Avi Publishers, 1988.
- Hobbs, B.C., Roberts, D. i Arnold, E. *Food poisoning and food hygiene*. Nova York: Academic Press, 1993.
- Hui, Y.H. *Encyclopaedia of food science and technology*. (4 vols.). Nova York: John Wiley & Sons, 1991.
- Hui, Y.H., Gorham, J.R., Murrell, K.D. i Cliver, D.O. *Foodborne disease handbook*. (3 vols.). Nova York: Marcel Dekker, 1994.
- I.C.M.S.F. *El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Jones, J.M. *Food safety*. St. Paul: Eagan Press, 1992.
- Lederer, J. *Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire*. 4 toms. Brussel·les: Nauwelaerts, 1983.
- Lindner, E. *Toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1995.
- MacRae, R., Robinson, R.K. i Sadler, M.J. *Encyclopaedia of food science, food technology and nutrition*. (8 vols.). Londres: Academic Press, 1993.
- Marriot, N.G. *Principles of food sanitation*. Nova York: Chapman & Hall, 1994.
- Moffat, C.F. i Whittle, K.J. *Environmental contaminants in food*. Sheffield Academic Press, 1999.
- Pierson, M.D. i Corlett, D.A. Jr. *HACCP: principles and applications*. Nova York: Avi Book, 1992.
- Saiz Moreno, L. *Higiene de la alimentación*. Barcelona: Aedos, 1982.
- Samson, R.A. i Van Reenen-Hoekstra, E.S. *Introduction to foodborne fungi*. Wageningen: CBS, 1988.
- Shibamoto, T. i Bjeldanes, L.F. *Introduction to food toxicology*. San Diego: Academic Press, 1993.
- Sinell, H.J. *Introducción a la higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Taylor, S.L. i Scanlan, R.A. *Food toxicology*. Nova York: Marcel Dekker, 1989.
- Varnan, A.H. i Evans, M.G. *Foodborne pathogens: an illustrated text*. Manson Publishing Ltd., Londres, 1996.
- Watson, D. *Natural toxicans in food*. Sheffield Academic Press, 1988.

Educació per a la Salut

PROFESSORA: M. Carme VILÀ i ORMAZÁBAL
Martina MISERACHS I BLASCO

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

El primer mòdul didàctic de l'assignatura pretén introduir els alumnes en els coneixements conceptuals bàsics de formació en la funció docent.

El segon mòdul didàctic pretén conèixer i identificar la taxonomia educativa (objectius educatius, activitats i avaluació), assumint la responsabilitat de la planificació educativa.

El tercer mòdul didàctic pretén exercitar els alumnes en situacions pràctiques d'aprenentatge en l'àmbit de la salut alimentària.

CONTINGUTS:

1.- Fonaments de l'educació.

1.1. La docència com a professió. Bases de l'educació. Necessitat de l'educació. Organismes. Educació formal, no formal, informal. La docència com a bé per a la salut.

1.2. La pedagogia com a ciència de l'educació, relacions amb les altres ciències. Principals pedagogs: època, obra, aportació pedagògica.

1.3. El professor com a professional de l'educació. Aptituds, funcions, deures.

1.4. L'alumne com a subjecte de l'instrucció: motivació, capacitat intel·lectual, habilitats.

1.5. Ensenyar i aprendre: Teories d'aprenentatge, tipus d'aprenentatge. Els continguts de la instrucció.

1.6. Educació alimentària: objectius, programes de salut i alimentació. Salut comunitària.

2.- Planificació i educació nutricional.

2.1. Importància de la planificació docent: Elements a tenir en compte. Els objectius instruccionals, definició, qualitats, característiques. Els continguts instruccionals i les activitats docents en relació als objectius

2.2. Metodologia, Planificació d'activitats. Metodologia formal i no formal. Material i recursos didàctics. Guies alimentàries.

2.3. L'avaluació, tipus, funció, proves.

3.- Situacions pràctiques d'educació alimentària per a col·lectivitats

3.1. Educació alimentària per a restauració.

3.2. Educació alimentària a preescolar.

3.3. Educació alimentària per a adolescents.

3.4. Educació maternal.

3.5. Educació i vellesa.

3.6. Educació alimentària a la comunitat.

3.7. Educació alimentària en situacions de risc: diabetis, malalties cardiocirculatòries, obesitat, malnutrició...

AVALUACIÓ:

Consistirà en una avaluació continuada amb exercicis de programació docent, expressió oral i elaboració de material didàctic.

BIBLIOGRAFIA:

- Bruner, J. *La educación, puerta de la cultura*. Madrid: Visor, 1997.
- Castell, E. *Grupos de formación y educación para la salud*. Barcelona: PPU, 1988.
- Consejo nutricional y alimentario*. Barcelona: Medi Clínica. 1994.
- Delors *et al*, *Hi ha un tresor amat a dins*. Barcelona: Unesco, 1996.
- Genovad, C.; Gotzens, C. *Psicología de la instrucción*. Madrid: Santillana, 1997.
- Llacuna, J.; Vila, M.C. *Introducció a la pedagogia per a professionals de la salut*. PPU, 1989.
- Martinez, J.A.; Madrigal, H. *Alimentación i salut pública*. McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Mataix, J.; Carazo, E. *Nutrición para educadores*. Madrid: Díaz de Santos, 1995.
- Sarramona, J, Colom, A, Vázquez, G. *Formació i actualització docent*, UOB, 1999.
- Sarramona, J., *La enseñanza a distancia. Principios que justifican la metodología no formal en la educación de adultos*, dins: Diversos Autors: *La educación de adultos por metodología no formal*. Educar, Bellaterra, núm. 1. 1982, pp.49-60. Barcelona, Ceac, 1992.
- Tomàs i Foch, M. *Temes bàsics d'organització i gestió d'institucions d'educació no formal*. UAB, Servei de Publicacions, Bellaterra, 1997.
- Trilla, J. *Otras educaciones*. Anthropos. Universitat Pedagògica, 1993.
- Unesco. *Informe mundial sobre la educación*, 1995.
- FAO. *Guía metodológica de comunicación social en nutrición*, 1996.
- Morín, E. *Els set coneixements necessaris per a l'educació del futur*. Barcelona: Centre Unesco de Catalunya, 2000.
- Alimentació i nutrició*. Col. Quaderns d'educació a l'escola. Dep. d'Ensenyament. Generalitat de Catalunya, 1994.

www.eufic.org (Consejo europeo de información sobre alimentación)

www.fivims.org (Sistemas de información y cartografía sobre inseguridad alimentaria y la vulnerabilidad)

www.fsci.umn.edu (Food science and nutrition)

Legislació Alimentària

PROFESSOR: Emili Ignasi LÓPEZ i SABATER

Crèdits: 4.5

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- 1- Adquireixi un coneixement adequat dels aspectes bàsics de la normativa alimentària.
- 2- Adquireixi la formació precisa per tractar i resoldre els aspectes jurídics relatius a la producció, elaboració, transformació, comercialització i consum dels aliments.
 - Adquireixi uns coneixements bàsics perquè pugui determinar les normes jurídiques aplicables a cada cas i els procediments per a la seva correcta interpretació i aplicació.
 - Conegui les disposicions normatives en matèria alimentària de caràcter horitzontal i vertical existents a nivell autonòmic (català), estatal i de la Unió Europea.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Introducció al Dret

- 1.1 El Dret en un Estat Modern
- 1.2 L' Estat
- 1.3 Les Branques del Dret
- 1.4 La Norma Jurídica
- 1.5 Les Fonts del Dret
- 1.6 El principi de competència

Mòdul 2. L'Administració i el Dret Administratiu

- 2.1 Les Administracions Públiques
- 2.2 Estructura i competències de l'Administració Central de l'Estat
- 2.3 L'Administració Autonòmica
- 2.4 L'Administració Local
- 2.5 El Dret Administratiu

Mòdul 3. El Dret Alimentari

- 3.1 Antecedents Històrics
- 3.2 El Dret Alimentari Modern
- 3.3 El Dret Alimentari Nacional
- 3.4 El Codi Alimentari Espanyol
- 3.5 El Còdex Alimentarius Mundi

Mòdul 4. Bases legals que Regulen la Intervenció de les Administracions Públiques en matèria alimentària

- 4.1 Raons que emparen la intervenció de l'Administració en matèria alimentària
- 4.2 Estructura del Sistema Sanitari Públic (espanyol i català)
- 4.3 Actuació de l'Administració Pública en matèria alimentària
- 4.4 La responsabilitat jurídica de la indústria agroalimentària

Mòdul 5. Normativa horitzontal en matèria alimentària

- 5.1 Autorització i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris.
 - 5.2 Normes d'higiene relatives als productes alimentosos.
 - 5.3 Manipuladors d'aliments.
 - 5.4 Etiquetat, envasat i publicitat de productes alimentaris. Etiquetatge nutricional.
 - 5.5 Criteris sanitaris de l'aigua de consum humà.
 - 5.6 Denominacions i marques de qualitat alimentària.
- Mòdul 6. Normativa vertical en aliments d'origen animal
- 6.1 Carns i derivats (productes i preparats càrnics)
 - 6.2 Peix, marisc i derivats
 - 6.3 Ous i ovoproductes
 - 6.4 Llet i productes làctics
- Mòdul 7. Normativa vertical en aliments d'origen vegetal
- 7.1 Cereals i productes derivats
 - 7.2 Hortalisses, fruites i derivats
 - 7.3 Olis i greixos comestibles
- Mòdul 8. Normativa vertical en altres aliments
- 8.1 Càtering i restauració col·lectiva
 - 8.2 Edulcorants naturals i artificials
 - 8.3 Condiments i espècies
 - 8.4 Aliments estimulants
 - 8.5 Aliments dietètics i per règimens especials
 - 8.6 Plats preparats i precuinats
 - 8.7 Aigua de consum humà i aigües envasades
 - 8.8 Begudes alcohòliques
 - 8.9 Begudes refrescants
 - 8.10 Additius i coadjuvants tecnològics.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran diversos seminaris durant el quadrimestre d'acord amb el programa de l'assignatura en els qual intervindran tècnics i especialistes en els diversos àmbits del dret i la legislació alimentària.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- La participació activa a la classe.
- Prova mixta que inclourà preguntes tipus test (veritat/fals i de quatre alternatives) i qüestions a desenvolupar per part de l'alumne.

BIBLIOGRAFIA:

- Anònim *Código Alimentario Español* (6a ed.). Madrid: Boletín Oficial del Estado, 1991
- Anònim *Normas de Calidad de los Alimentos*. Madrid: AMV, 1990
- Anònim *Derecho Alimentario y Productos Nuevos*. Madrid: AMV, 1991.
- Anònim *Legislación Alimentaria de la Comunidad Económica Europea*. Madrid: EYPASA, 1994
- Anònim *Recopilación Legislativa Alimentaria*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1982.

- Anònim *Normas de Legislación para la Inspección de la Calidad de los Alimentos. Actualización años 1991-1992*. Madrid: M.A.P.A., 1993
- Anònim *Comisión del Codex Alimentarius. Manual de Procedimiento*. Roma: FAO/OMS, 1986.
- Anònim *Reglamentaciones Técnico-Sanitarias del Sector Alimentario*. Toms I, II i III. Madrid: AMV, 1995
- Francisco Polledo, J. J. *Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva*. Madrid: AMV, 2002
- Latorre, A. *Introducción al Derecho*. Barcelona: Ariel, 1996.
- López-Nieto, F. *La Administración Pública en España*. Barcelona: Ariel, 1989.
- Losada Manosalvas, S. *La gestión de la seguridad alimentaria*. Barcelona: Ariel, 2001.
- Middlekauff, R.D. i Shubik, P. *International Food Regulation Handbook*. New York i Basel: Marcel Dekker, Inc., 1989.

Tecnologia Culinària

PROFESSORS: Eva ROVIRA i PALAU
Cristina VAQUÉ i CRUSELLAS
Isidre VILA i DALMAU

Crèdits: 6,5
Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui els processos culinaris més adequats per preparar diferents plats.
2. Identifiqui les tècniques culinàries més adients per utilitzar en dietoteràpia.
3. Planifiqui menús per a col·lectivitats, adaptats als diferents grups d'edats, tenint en compte els factors que influeixen en la seva alimentació.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la tecnologia culinària.
 - 1.1. Conceptes i objectius de la ciència de la tecnologia culinària.
 - 1.2. Restauració actual: fonts d'aliments.
 - 1.3. L'espai culinari.
2. Operacions i processos de la tecnologia culinària.
 - 2.1. Conservació dels ingredients.
 - 2.2. Operacions culinàries a temperatura ambient.
 - 2.3. Processos culinaris amb aplicació de calor.
 - 2.3.1. Generalitats sobre els processos de cocció.
 - 2.3.2. Tipus de coccions: en medi no líquid, en medi gras, en medi aquós, mixtes i especials.
3. La restauració diferida: sistemes i aplicacions.
 - 3.1. Concepte i desenvolupament.
 - 3.2- Sistemes de conservació: en calent, en baixa refrigeració, en baixa ultracongelació.
 - 3.3. Condicionament del plat cuinat a la cuina terminal.
 - 3.4. Serveis d'oferta.
4. La qualitat tecnològica alimentària.
 - 4.1. La qualitat en els plats cuinats.
 - 4.2. Aspectes nutritius, sensorials i higienicosanitaris de la qualitat.
5. Els termes de la cuina: coneixement dels productes i la seva preparació.

AVALUACIÓ:

La avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Una prova escrita que representarà el 80% de la nota.
- Presentació d'un treball pràctic que representarà el 20% de la nota.
- Els criteris que estableixi el professor de l'assignatura (assistència a classe, participació activa, observació sistemàtica, etc.)

BIBLIOGRAFIA:

- Bello Gutiérrez, J. *Tecnología culinaria*. Madrid: Díaz de Santos, 1998.
- Cano, M., Jiménez, S, Ramírez. *Cocina. Actividades* Madrid: McGraw-Hill / Interamericana, 1997.
- Coenders A. *Química culinaria . Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados*. Saragossa: Acribia, 1996.
- Wright, J., Treullie, E. *Le cordon bleu. Guía completa de las técnicas culinarias*. Barcelona: Blume, 1997.

Economia i Gestió Alimentària

PROFESSORS: Joan Antoni CASTEJÓN i FERNÁNDEZ
Yolanda SALA i VIDAL

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. S'Introdueixi en el món de l'economia i la gestió empresarial des d'un punt de vista pràctic i aplicat a l'entorn on desenvoluparà la seva carrera professional.
2. Identifiqui aquell aspectes que el poden ajudar a reforçar el seu esperit emprenedor.

CONTINGUTS:

1. L'empresa alimentària en la producció, en la distribució i en els serveis:
 - 1.1. Economia de l'empresa: Empresa i empresari.
 - 1.2. Agents econòmics.
 - 1.3. Microeconomia i macroeconomia.
 - 1.4. Empreses públiques, nacionals, multinacionals.
 - 1.5. Nocions del sistema laboral.
 - 1.6. L'oferta i la demanda.
 - 1.7. El mercat. Monopoli, oligopoli, competència perfecta.
 - 1.8. Estructura financera de l'empresa.
2. Formes jurídiques de l'empresa alimentària:
 - 2.1. Conceptes: empresa individual, empresa associativa, societat mercantil, societats personalistes, societats capitalistes.
 - 2.2. Societat col·lectiva.
 - 2.3. Societat comanditària.
 - 2.4. Societat anònima.
 - 2.5. Societat de responsabilitat limitada.
 - 2.6. Societat cooperativa.
 - 2.7. Altres tipus de societats.
3. Introducció a la gestió. Comptabilitat general i comptabilitat de costos:
 - 3.1. Distinció entre cobraments i ingressos i entre pagaments i despeses.
 - 3.2. El Balanç de situació.
 - 3.3. El compte de pèrdues i guanys.
 - 3.4. Integració del balanç i el compte de pèrdues i guanys.
 - 3.5. Distinció entre deute i dèficit.
 - 3.6. El registre dels fets comptables.
 - 3.7. El cicle comptable.
 - 3.8. Normalització comptable: Pla general de comptabilitat.
4. Introducció a l'organització empresarial:
 - 4.1. Estructura organitzativa de l'empresa.
 - 4.2. Noves tècniques d'organització.
 - 4.3. Gestió de recursos humans.
5. Organització i gestió de serveis d'alimentació i dietètica:

- 5.1. Definició d'objectius del servei i planificació d'estratègies per assolir-los.
- 5.2. Organització del treball, assignació de directrius i establiment de relacions i de comunicació.
- 5.3. Recursos humans d'un servei d'alimentació.
- 5.4. Operativa d'un servei d'alimentació.
- 5.5. Activitats funcionals de suport a un servei d'alimentació.
- 5.6. Autogestió versus subcontractació del servei d'alimentació.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Proves objectives que es realitzaran al llarg de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

- Alonso, R. *Contabilidad Financiera. Aplicaciones a empresas agrarias y agroalimentarias*. Madrid: Mundi Prens, 1993.
- Ballestà, G. *Contabilidad general: una visión práctica*. Barcelona: Gestió 2000, 1991.
- Ballester, E. *Principios de Economía de la Empresa*. Madrid: Alianza Editorial, 1992.
- Casanueva, Cristóbal i altres *Organización y gestión de empresas turísticas*. Madrid: Pirámide, 2000.
- Figuerola, Manuel. *Economía para la gestión de las empresas turísticas. Organización y financiación*. Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces, 1995.
- Pla General de Comptabilitat*. Madrid: McGraw-Hill, 1996.
- Romero, C. *Técnicas de gestión de empresas*. Madrid: Mundi Prens, 1993.

Assignatures Optatives

Publicitat i Salut

PROFESSORA: Mònika JIMÉNEZ i MORALES

Crèdits: 6

Quatrimestre: 6è.

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- 1.- Conegui la importància de la comunicació interna i externa en el context sanitari, especialment pel que fa a l'àmbit de dietètica i la nutrició .
- 2.- Identifiqui les eines bàsiques per desenvolupar un pla de comunicació adaptat a les necessitats de l'àmbit sanitari.
- 3.- Desenvolupi parcialment algunes de les parts d'un pla de comunicació a partir de situacions pràctiques.

CONTINGUTS:

- 1.- Introducció general: Importància de la comunicació en dietètica i nutrició.
- 2.- La comunicació interna:
 - 2.1 La comunicació interna en l'àmbit institucional
 - 2.2 La comunicació interna en l'àmbit empresarial
- 3.- La comunicació externa:
 - 3.1 La comunicació externa en l'àmbit institucional
 - 3.2 La comunicació externa en l'àmbit empresarial
- 4.- Eines de comunicació externa aplicada a l'àmbit dietètic i nutricional:
 - 4.1 Mitjans de comunicació de massa
 - 4.2 Publicitat
 - 4.3 Patrocini
 - 4.4 Màrqueting directe
 - 4.5 Organització d'actes
- 5.- Els efectes de la comunicació externa en l'àmbit dietètic i nutricional:
 - 5.1 Anàlisi de productes, públics objectius i valoració de missatge
 - 5.2 Influència del missatge en hàbits i costums

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

Tres treballs pràctics:

- 1.- Redactar una nota de premsa en base a un tema prèviament seleccionat
- 2.- Enviar als companys una convocatòria de premsa sobre el tema seleccionat i organitzar acte de presentació en el qual els companys actuaran com a periodistes de diferents mitjans de comunicació.
- 3.- Analitzar una campanya de comunicació relacionada amb temes de salut, dietètica i nutrició.

BIBLIOGRAFIA:

Álvarez, Tomás; Caballero, Mercedes: *Vendedoras de Imagen. Los retos de los nuevos gabinetes de comunicación*. Barcelona: Paidós, 1997.

- Bassat, Luís: *El libro Rojo de la Publicidad. Ideas que mueven montañas*. Barcelona: De Bolsillo, 2001.
- Castellblanque, Mariano: *Estructura de la actividad publicitaria*, Barcelona: Paidós, 2001.
- Díez de Castro, Enrique, et al: *Comunicaciones de Marketing*, Madrid: Pirámide, 2001.
- Fisher, John: *Cómo organizar convenciones y congresos*. Barcelona: Gedisa, 2001.
- García Uceda, Mariola: *Las claves de la publicidad*, 3a ed. Madrid: ESIC, 1999.
- Herreros Arconada, Mario: *La Publicitat. Fonaments de la comunicació publicitària*, Barcelona: Pòrtic Media, 2000.
- León, José Luís: *Los efectos de la publicidad*. Barcelona: Ariel Comunicación. 1996.
- Lucas Marín, Antonio: *La comunicación en la empresa y en las organizaciones*. Barcelona: Bosch, 1997.
- Martín Marín, Fernando: *Comunicación empresarial e institucional*. Madrid: Universitas, 1998.
- Ortega, Enrique: *La comunicación publicitaria*, Madrid: Pirámide, 1997.
- Treviño M. Rubén: *Comunicación integral en Marketing*. Mèxic: McGraw-Hill, 2001.

Nutrició i Esport

PROFESSORS: Francesc MARIN i SERRANO
Núria OBRADORS i ARANDA
Miriam TORRES i MORENO

Crèdits: 6
Quadrimestre: 3er

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui els diferents tipus d'esport i les despeses energètiques que comporten.
2. Integri els canvis fisiològics i metabòlics de la persona en situacions d'exercici físic.
3. Seleccioni i confeccioni una dieta equilibrada en funció de l'esport realitzat per tal d'aconseguir el màxim rendiment físic i psíquic.

CONTINGUTS:

Cicle teòric:

1. Activitat física i esport:
 - 1.1. Concepte d'activitat física i d'esport.
 - 1.2. L'esport en funció de la qualitat física.
 - 1.3. Esport individual i d'equip.
 - 1.4. Edat i esport.
 - 1.5. Entrenament.
2. Fisiologia de l'activitat física. Adaptació a l'esforç:
 - 2.1. Aparell locomotor.
 - 2.2. Aparell respiratori.
 - 2.3. Sistema cardiocirculatori.
 - 2.4. Aparell digestiu.
 - 2.5. Ronyó i vies urinàries.
 - 2.6. Sistema nerviós.
 - 2.7. Sistema endocrí.
3. Metabolisme i Activitat física:
 - 3.1. Vies metabòliques ergogèniques.
 - 3.2. Metabolisme dels radicals lliures.
4. Alimentació de l'esportista. Planificació dietètica.
 - 4.1. Aliments convencionals.
 - 4.2. Suplements nutricionals.

Cicle pràctic:

- Avaluació de l'estat nutricional de l'esportista.
- Indicadors fisiològics i bioquímics de l'esport.
- Pràctiques en diferents esports.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

- Un examen ordinari que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5.

- Els criteris que estableixin els professors de l'assignatura (assistència a classe, participació activa, treballs dels continguts teòrics i de les sessions pràctiques)

BIBLIOGRAFIA:

Astrand, Per-Olof. *Fisiología del Trabajo Físico: bases fisiológicas del ejercicio*. Madrid: Médica Panamericana, 1992.

Brouns, F. *Necesidades nutricionales de los atletas*. 2a ed. Barcelona: Paidotribo, 1997

Creff, A-F.; Bérard, L. *Dietética deportiva: fisiología nutricional y dietética de las actividades físicas*. Barcelona: Masson, 1985.

Creff, A-F i Bérard, L. *Deporte y alimentación: guía dietética para el deportista*. Barcelona: Hispano Europea, 1995.

Pujol Amat, P. *Nutrición salud y rendimiento deportivo*. 2a ed. Barcelona: Espaxs, 1998.

Trastorns Alimentaris Infants i Juvenils

PROFESSORA: Montserrat MONCUNILL i LÓPEZ
M. Carme VILA i ORMÁZABAL

Crèdits: 6
Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui els processos psicològics que apareixen en els trastorns alimentaris.
2. Identifiqui la personalitat dels pacients que pateixen una patologia alimentària.
3. Conegui els processos de diagnòstic i les diferents orientacions terapèutiques.

CONTINGUTS:

1. Història:
 - 1.1. Record històric.
 - 1.2. Tres etapes històriques.
 - 1.3. Epidemiologia de les disorèxies.
2. Cultura i societat:
 - 2.1. De «l'anorèxia santa» a l'anorèxia nerviosa.
 - 2.2. Cos, vestit i paper social de la dona.
 - 2.3. Trastorns del comportament alimentari en el món occidental.
 - 2.4. Cos, pes, alimentació i angoixa.
3. Infància i adolescència:
 - 3.1. Desenvolupament evolutiu.
 - 3.2. Procés de maduració.
 - 3.3. Etapes psicològiques.
4. Enfocament psicossomàtic:
 - 4.1. La desorganització psicossomàtica.
 - 4.2. Concepcions generals.
 - 4.3. La bogeria del cos:
 - 4.3.1. Els límits corporals
 - 4.3.2. El cos femení
 - 4.3.3. El menjar
 - 4.4. Mecanismes de defensa.
 - 4.5. El paper de la mare.
5. Trastorns de l'alimentació:
 - 5.1. Trastorns del lactant i trastorns infantils:
 - 5.1.1. Límits de la clínica en el nen.
 - 5.1.2. L'expressió somàtica. La patologia.
 - 5.1.3. Organització funcional.
 - 5.1.3.1. Necessitats i impulsos elementals.
 - 5.1.3.2. El caràcter oral.
 - 5.1.3.3. Els hàbits orals.
 - 5.1.4. Hipòtesis bàsiques.
 - 5.1.5. Trastorns:

- 5.1.5.1. Còlics del primer trimestre:
 - 5.1.5.1.1. Teoria de R. Spits.
 - 5.1.5.1.2. Teoria de M. Soulé.
 - 5.1.5.1.3. Teoria de M. Fain.
 - 5.1.5.1.4. Tres casos clínics
 - 5.1.5.2. Mericisme:
 - 5.1.5.2.1. Generalitats clíniques.
 - 5.1.5.2.2. Discussió.
 - 5.1.5.2.3. Cas clínic: Marta.
 - 5.1.5.3. Anorèxia del lactant:
 - 5.1.5.3.1. Descripció clínica.
 - 5.1.5.3.2. La diversitat de les formes clíniques.
 - 5.1.5.3.3. La diversitat psicopatològica.
 - 5.1.5.3.4. Cas clínic: «El destí letal de dues germanes».
 - 5.1.5.4. Anorèxia de la infància:
 - 5.1.5.4.1. Variants clíniques.
 - 5.1.5.4.2. Evolució i pronòstic.
 - 5.1.5.5. Vòmits:
 - 5.1.5.5.1. Descripció clínica.
 - 5.1.5.5.2. Cas clínic: Cristian.
 - 5.1.5.6. Bulímia-Hiperfàgia.
 - 5.1.5.7. Obesitat infantil:
 - 5.1.5.7.1. Descripció clínica.
 - 5.1.5.8. El mericisme.
 - 5.1.5.9. Potomania.
 - 5.1.5.10. Aberracions alimentàries.
- 6.1. Trastorns de l'adolescència: l'anorèxia:
- 6.1.1. L'anorèxia nerviosa:
 - 6.1.1.1. Etiologia de l'anorèxia.
 - 6.1.1.2. Descripció clínica.
 - 6.1.1.3. Psicopatologia.
 - 6.1.1.4. Criteris diagnòstics.
 - 6.1.1.5. Diagnòstic diferencial.
 - 6.1.2. La clínica de l'anorèxia:
 - 6.1.2.1. Motius habituals de consulta.
 - 6.1.2.2. L'entrevista prèvia.
 - 6.1.2.3. La història clínica.
 - 6.1.2.4. L'avaluació inicial.
 - 6.1.3. La personalitat de l'anorèxia:
 - 6.1.3.1. Anorèxia masculina.
 - 6.1.3.2. Anorèxia femenina.
 - 6.1.4. Enfocament psicodinàmic:
 - 6.1.4.1. Mecanisme clau.
 - 6.1.4.2. La funció materna.
 - 6.1.4.3. La funció paterna.
 - 6.1.4.4. Cas clínic: Marta, "una pesada herència".
 - 6.1.5. La família de l'anorèxia:
 - 6.1.6. L'anorèxia en els límits d'altres patologies.

- 6.2. Trastorns de l'adolescència: La bulímia.
 - 6.2.1. La bulímia, una recerca històrica.
 - 6.2.2. Etiologia de la bulímia.
 - 6.2.3. Psicopatologia de la bulímia.
 - 6.2.4. La dinàmica de la bulímia.
 - 6.2.5. Obesitat i sobrepès:
 - 6.2.5.1. El rebuig social.
 - 6.2.5.2. Salut i obesitat.
 - 6.2.5.3. El mite del greix.
 - 6.2.6. La dinàmica familiar en la bulímia.
- 6.3. Altres trastorns de l'alimentació:
 - 6.3.1. Aberracions alimentàries.
 - 6.3.2. Psicosis i trastorns de l'alimentació.
 - 6.3.3. Neurosi i trastorns de l'alimentació.
 - 6.3.4. Trastorns narcisistes:
 - 6.3.4.1. Exercici i esport.
 - 6.3.4.2. Culturisme.
 - 6.3.4.3. La religió del cos.
 - 6.3.5. Trastorns de l'alimentació i malalties somàtiques.
- 7. Tractament i prevenció:
 - 7.1. Consideracions terapèutiques:
 - 7.1.1. Psicofarmacologia.
 - 7.1.2. Psicoteràpia.
 - 7.2. Tractament de l'anorèxia:
 - 7.2.1. Psicoteràpia.
 - 7.2.2. Conductisme.
 - 7.2.3. Teràpia familiar.
 - 7.2.4. Teràpia sistèmica.
 - 7.2.5. Teràpia d'internació.
 - 7.3. Tractament de les bulímies:
 - 7.3.1. Teràpia cognitiva.
 - 7.3.2. Teràpia grupal.
 - 7.3.3. Teràpia psicodinàmica.
 - 7.4. Prevenció de l'anorèxia.
- 8. Equip i xarxa sanitària:
 - 8.1. L'equip assistencial. Model d'assistència integral.
 - 8.1.1. L'equip terapèutic.
 - 8.1.2. Els professionals de la salut.
 - 8.1.3. Equips interdisciplinaris.
 - 8.2. Xarxa sanitària d'assistència i tractament:
 - 8.2.1. Consulta ambulatoria.
 - 8.2.2. Centres d'ingrés.
- 9. Aproximació psicobio-ocial dels trastorns alimentaris:
 - 9.1. El mercat de l'aprimament:
 - 9.1.1. El món de la moda i les dones modèliques.
 - 9.1.2. Els mitjans de comunicació.
 - 9.1.3. La publicitat de l'aprimament.
 - 9.2. La condició femenina i la codificació del cos.

- 9.3. Anorèxia i bulímia com a trastorns culturals.
- 9.4. Una societat narcisista:
 - 9.4.1. La persona en la recerca de la seva identitat.
 - 9.4.2. El recurs narcisista.
- 9.5. Cos i religió:
 - 9.5.1. Ser un cos o tenir un cos?
 - 9.5.2. Transició per la mitologia.
- 9.6. A l'ombra de les joves sense flors:
 - 9.6.1. Les adolescents d'avui.
 - 9.6.2. Noies amb problemes.
 - 9.6.3. Víctimes de la moda.
- 9.7. Bulímia, anorèxia nerviosa... malalties culturals?
 - 9.7.1. Els tres cossos de la cultura.
 - 9.7.2. El tres cossos de la dona.
- 9.8. L'enigma del cos:
 - 9.8.1. Els llocs il·lusoris.
 - 9.8.2. El temps i l'espai de l'anorèxia.
- 9.9. Abordatge terapèutic.
- 9.10. La clínica corporal de l'anorèxia i la bulímia:
 - 9.10.1. Quan el cos pren la paraula.
- 9.11. L'anorèxia: una malaltia del desig.
- 9.12. Arrels sociopsicològiques dels «crescendo» epidèmic:
 - 9.12.1. El sentiment d'inadequació.
 - 9.12.2. Una societat en crisi d'identitat.
 - 9.12.3. Una «malaltia» social.
- 9.13. Objectius del tractament amb familiars:
 - 9.13.1. El maneig de situacions.
 - 9.13.2. Diferents estratègies quan tots hi col·laboren.
 - 9.13.3. Quan només es pot comptar amb un membre de la família.
- 9.14. La psiquiatria en l'Atenció Primària de Salut.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es realitzarà d'acord amb els següents criteris:

- Prova escrita.
- Treball d'un cas clínic amb aportacions teòriques.
- Anàlisi de textos.
- Assistència a classe.

BIBLIOGRAFIA:

La professora recomanarà la bibliografia a l'inici del curs.

Psicologia de les Conductes Alimentàries

PROFESSOR: Jordi NAUDÓ i MOLIST

Crèdits: 6

Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Assimili els conceptes bàsics de psicologia general.
2. Conegui la relació entre els estils de vida saludable i els problemes de salut relacionats amb l'alimentació.
3. Adquireixi habilitats per a poder modificar actituds i hàbits alimentaris.
4. Manegi recursos i estratègies individuals i grupals per treballar el canvi en la conducta alimentària.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la psicologia:
 - 1.1. Definició, característiques i classificació.
 - 1.2. La psicologia com a ciència de la salut.
 - 1.3. Diferències de models psicològics: escoles i paradigmes.
2. Problemes de salut relacionats amb els hàbits i els estils de vida: salut i salut mental.
3. Psicologia i alimentació:
 - 3.1. Bases psicològiques de l'alimentació.
 - 3.2. Elements i configuració de grup entorn l'alimentació.
4. Aproximació a la teoria del canvi, en relació a la conducta alimentària.
 - 4.1. Elements necessaris per aconseguir el canvi. Hàbits i recursos psicològics: autoestima, motivació i actituds.
 - 4.2. Models explicatius d'adquisició del canvi:
 - 4.2.1. Teoria de l'aprenentatge social.
 - 4.2.2. Model de creences de salut
 - 4.2.3. Locus de control.
 - 4.2.4. Expectativa d'autoeficàcia.
5. Entrevista motivacional.
 - 5.1. Concepte i elements bàsics.
 - 5.2. Conceptes i elements associats.
 - 5.2.1. Concepte d'ambivalència.
 - 5.2.2. Fases del canvi.
 - 5.2.3. Estratègies de l'entrevista motivacional.
 - 5.3. Eines i estratègies pel desenvolupament de l'entrevista motivacional.
 - 5.4. Devolució.
 - 5.5. Afrontament a la resistència.
 - 5.6. Enfortiment pel compromís.
6. El canvi en l'hàbit del menjar:
 - 6.1. Paràmetres de proximitat
 - 6.2. Perills en la fase de canvi.
 - 6.3. Recapitulació.
 - 6.4. Preguntes clau.
 - 6.5. Informació i consell.

6.6. Negociació del pla.

6.7. Acció cap al canvi i manteniment.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els criteris següents:

- Examen teòric que representarà el 60% de l'assignatura.
- Treball individual o en grup que representarà el 40% de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Wiscarz Stuart, G; Sundeen, S. *Alteraciones del concepto de uno mismo: enfermería psiquiátrica*. Interamericana McGraw-Hill, 1992.

Badevant, El Barzic. *Comportamiento alimentario, de lo normal a lo patológico*. París: Doc. Hotel Dieu.

Toro, J. *Trastornos del comportamiento alimentario*. Editorial Jano, 1999.

Alcántara, J.A. *Como educar las actitudes*. Barcelona: CEAC, 1998.

Alimentació i Diversitat Cultural

PROFESSOR: Salah JAMAL

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Analitzi les influències socioculturals de l'alimentació àrab.
2. Sàpiga utilitzar els recursos culinaris i alimentaris per preparar plats propis de la dieta àrab.

CONTINGUTS:

1. El món àrab. Generalitzacions:
 - 1.1. Història.
 - 1.2. Religions.
 - 1.3. Nacions.
 - 1.4. Grups ètnics.
2. Perspectiva històrica i antropològica de l'alimentació en el món àrab.
3. Cuina àrab o cuines àrabs?
 - 3.1. Cuina d'Aràbia i el Iemen.
 - 3.2. Cuina d'orient pròxim.
 - 3.3. Cuina egípcia-sudanesa.
 - 3.4. Cuina magrebí.
4. Matèries primeres.
5. La cuina àrab només existeix fora dels països àrabs.
6. Cuina àrab versus cuina Mediterrània.
7. Influències sobre la cuina àrab:
 - 7.1. Influències pròpies:
 - 7.1.1. Paganes.
 - 7.1.2. El mite de l'hospitalitat àrab.
 - 7.1.3. Influències de la religió islàmica i cristiana.
 - 7.2. Influències forasteres:
 - 7.2.1. Expansió islàmica i noves incorporacions culinàries.
 - 7.2.2. El colonialisme occidental dels països àrabs.
8. Jerarquia social i alimentació. Exemple "Mulukieh o Mulujieh".
9. La dieta àrab versus dieta del sud de la mediterrània: similituds i diferències:
 - 9.1. Semblances: oli, peix, arròs...
 - 9.2. Diferències: carn porcina, begudes alcohòliques, refús i acceptació.
10. Les espècies.
11. Les begudes.
12. Els postres, pastisseria.
13. El futur de la "cuina àrab" a Catalunya.
14. "Dieta àrab": beneficis i malalties.
15. Realitats i falsedats de la "cuina àrab".
16. Pràctiques. Preparació de múltiples plats.

AVALUACIÓ:

A l'inici del curs el professor informarà sobre els criteris d'avaluació.

BIBLIOGRAFIA:

El professor recomanarà bibliografia específica al llarg del curs.

Nutrició Enteral i Parenteral

PROFESSORA: Mercè PLANAS I VILAR

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui les tècniques de l'alimentació artificial i els diferents camps d'aplicació.
2. Identifiqui els pacients que requereixen nutrició artificial
3. Apliqui la fórmula nutricional adequada segons les necessitats de la persona.
4. Adquireixi habilitat en la pràctica de la nutrició artificial domiciliària i hospitalària.

CONTINGUTS:

1. Valoració de l'estat de nutrició. Particularitats del pacient hospitalitzat. Risc de desenvolupar desnutrició.
2. 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. Situacions específiques. Immunonutrició.
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 tècnica i 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. Legislació actual. Situació en el nostre país.
15. Unitats de nutrició hospitalària.

EXPERIÈNCIA PRÀCTICA:

En el marc d'aquesta assignatura l'estudiant realitzarà una visita/estada pràctica en un centre hospitalari.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

- Proves objectives que s'hauran de superar amb una puntuació definida.
- Els criteris que estableixi la professora pel que fa a l'assistència a classe, participació activa, treballs, etc.

BIBLIOGRAFIA

- Celaya Pérez, S. *Avances en nutrición artificial*. Universidad de Zaragoza, 1993.
- Celaya Pérez, S. *Vías de acceso en nutrición enteral*. Sandoz Nutrición, 1995.
- Celaya Pérez, S. *Tratado de nutrición artificial*. Grupo Aula Médica, 1998.
- Hernández Rodríguez M., Sastre Gallego A. *Tratado de nutrición*. Madrid: Díaz de Santos, 1999.
- Riobó Sevan P. *Casos Clínicos de nutrición artificial*. Alpe Editores, 1997.
- Rombeau J.L., Rolandelli R.H. (eds). *Enteral and tube feeding*. 3a ed. WB Saunders Company, 1997.
- Rombeau J.L., Rolandelli R.H. (eds). *Parenteral nutrition*. 3a ed. WB Saunders Company, 2001.

Alimentació en Grups amb Necessitats Específiques

PROFESSORES: Montse FARO I BASCO
Anna BONAFONT i CASTILLO
Susan JOHNSTON

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui el fenomen de l'envelliment demogràfic i els reptes que planteja.
2. Entengui els processos biològics, psicològics i socioculturals que influeixen en el procés d'envelliment individual
3. Distingeixi els diversos col·lectius de gent gran a qui van adreçades les intervencions, els nivells d'atenció i les seves finalitats.
4. Promogui l'atenció de les persones grans amb dependència a partir de la valoració integral, sistemàtica i interdisciplinària.
5. Conegui, dins el marc de les polítiques socials i sanitàries del nostre país, els recursos, serveis i programes adreçats a les persones grans.
6. Comprengui el context social de la Sida
7. Interpreti el procés de construcció social de la Sida
8. Analitzi els valors socials i culturals que condicionen l'epidèmia de la Sida
9. Analitzi la dimensió social de la persona amb VIH/Sida.
10. Promogui un abordatge objectiu i integrador del VIH.
11. Conegui i discuteixi la percepció social del càncer
12. Entengui les implicacions físiques, psicològiques i socials del càncer
13. Entengui les implicacions físiques, psicològiques i socials del càncer avançat
14. Reflexioni sobre la idea del morir i la mort en el nostre entorn sociocultural
15. Conegui els aspectes generals de la intervenció dietètica i nutricional en grups especials (gent gran, infecció VIH/Sida, neoplàsies).
16. Conegui les situacions particulars referents a la patologia o etapa de la vida que afecten l'estat nutricional i la intervenció dietètica (tractaments mèdics, efectes secundaris de la medicació, canvis fisiològics, etc.).
17. Conegui les diferents modalitats de la intervenció: educació alimentària, consells dietètics en situacions específiques, suport de nutrició artificial)
18. Conegui la intervenció en una persona amb una malaltia en fase terminal.
19. Conegui les línies de recerca en dietètica i nutrició en aquests grups.
20. Conegui a través d'estudis de casos, els aspectes pràctics de la intervenció i el paper del/a dietista.

CONTINGUTS:

1. L'envelliment de la població
 - 1.1. Envelliment demogràfic. Mecanismes que intervenen. Causes i conseqüències.
 - 1.2. Vers un nou concepte: la maduresa i la vellesa de massa.
 - 1.3. Indicadors:
 - a) d'estructura de la població;

- b) Indicadors socials;
- c) Indicadors de salut.
- 1.4. Característiques de la població gran a Catalunya. La feminització de la vellesa.
- 1.5. L'envelliment demogràfic: reptes actuals i de futur.
- 2. L'envelliment humà des d'una perspectiva de cicle vital
 - 2.1. L'envelliment des d'una perspectiva de desenvolupament humà: etapes del cicle vital, crisi tasques de desenvolupament durant la vellesa.
 - 2.2. L'envelliment des d'una perspectiva d'adaptació als canvis: Canvis i transicions que es produeixen durant el procés d'envelliment.
 - 2.3. Dimensió sociocultural de l'envelliment humà: Mites i estereotips, profecies que s'autocompleixen i actituds dels cuidadors. Model de Litle.
- 3. Envelliment i salut
 - 3.1. De la fragilitat a la dependència.
 - 3.2. Principals factors de risc de malnutrició en la gent gran.
 - 3.3. Nivells d'atenció. Cribatges
 - 3.5. Valoració geriàtrica integral. Instruments de valoració complementària. Equip interdisciplinari.
- 4. Polítiques socials i sanitàries.
 - 4.1. Pilars bàsics de les polítiques socials i sanitàries.
 - 4.2. La llei de Serveis Socials. Desplegament de recursos i serveis per a la gent gran.
 - 4.3 El model d'atenció sociosanitària de Catalunya. Desplegament de recursos.
- 5. VIH/sida i societat:
 - 5.1. La perspectiva de les Ciències Socials davant la sida
 - 5.2. Història social de la sida
 - 5.3. La construcció social de la malaltia de la sida
 - 5.4. Patologies associades al VIH: implicacions físiques, psicològiques i socials.
- 6. La societat i el càncer:
 - 6.1 Significació social del càncer
 - 6.2 Diagnòstic de càncer: reaccions de l'usuari, la família i l'entorn.
 - 6.3 Conceptes bàsics sobre el càncer: implicacions físiques, psicològiques i socials.
- 7. Suport dieteticonutricional:
 - 7.1. En la infecció pel VIH/Sida.
 - 7.2. En oncologia.
 - 7.3. En geriatría.
- 8. Estratègies d'intervenció dietètica i nutricional:
 - 8.1. En la infecció pel VIH/Sida.
 - 8.2. En oncologia.
 - 8.3. En geriatría.
- 9. Consells dietètics davant problemes específics:
 - 9.1. En la infecció pel VIH/Sida
 - 9.2. En oncologia.
 - 9.3. En geriatría.
- 10. Estudi de casos

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Prova tipus text
- Presentació dels exercicis proposats a partir de les lectures obligatòries. El dossier de lectures obligatòries es presentarà el primer dia de classe

BIBLIOGRAFIA BÀSICA:

- Briony, T. *Manual of Dietetic Practice*. 3a ed. Blackwell Science
- Celaya Pérez. *Tratado de nutrición artificial*. Novartis
- Cervera, P. i alt. *Alimentació i dietoteràpia*. 3a ed. Barcelona: McGraw Hill-Interamericana, 2000.
- Departament de Benestar Social. *Llibre Blanc de la gent gran amb dependència*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2002.
- Departament de Sanitat i Seguretat Social. *Llibre Blanc: activitats preventives per a la gent gran*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1999
- Gatell, JM. et alt. *Guia pràctica del sida*. 7a ed. Barcelona: Masson, 2003.
- Gómez Sancho, M. *Medicina paliativa*. Madrid: Aran 1998.
- Guillen Lera, A.; Pérez del Molino. *Síndromes y cuidados del paciente geriátrico*. Madrid: Masson, 1994.
- Muñoz, M. et. alt. *Nutrición aplicada y dietoterapia*. Navarra: EUNSA, 1999.
- Polo, R. *Manual de nutrición y sida*. Fundación Wellcome España, 2000.
- Salas-Salvadó, J. et alt. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Masson, 2000.
- Salvarezza, L. *La vejez: una mirada gerontológica actual*. Buenos Aires: Paidós, 1998.
- Silvestre, N.; Pérez Salanova, M.; Jódar, M. *Psicología evolutiva: adolescencia, edad adulta y vejez*. Barcelona: Ceac, 1996.
- Societat Catalanoblear de Geratría i Gerontología. *Avaluació geriàtrica integral*. Barcelona: Glosa, 1996.
- Sontag, S. *El sida y sus metáforas*. Barcelona: Muchnik, 1989.
- Sontag, S. *La malaltia com a metàfora*. Barcelona: Empúries 1997.

Al llarg de l'assignatura les professores recomanaran bibliografia complementària.

Programes d'Intervenció: Obesitat

PROFESSORES: Núria GÓMEZ i ARNAIZ

Mònica MONTSERRAT i GIL DE BERNABÉ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui la fisiopatologia de l'obesitat com a entitat patològica multidisciplinar
2. Conegui el tractament dietètic raonat propi de l'obesitat segons els seus graus
3. Conegui el tractament dietètic de suport a altres tractaments de l'obesitat
4. Conegui el tractament dietètic de les complicacions associades a l'obesitat i la seva terapèutica
5. Sàpiga orientar i tractar nutricionalment en l'obesitat segons els seus graus, tractaments i complicacions.

CONTINGUTS:

1. Concepte, classificació i epidemiologia.
2. Etiopatogènia:
 - 2.1. Base genètica.
 - 2.2. Factors ambientals.
 - 2.3. Factors metabòlics i hormonals.
 - 2.4. Balanç energètic:
 - 2.4.1. Regulació de la ingesta.
 - 2.4.2. Fisiologia del teixit adipós. El teixit adipós com a òrgan endocrí.
3. Fisiopatologia: El peix que es mossega la cua.
4. Malalties comòrbides:
 - 4.1. Risc cardiovascular: Diabetis mellitus, HTA, dislipèmia i coagulació.
 - 4.2. Complicacions respiratòries.
 - 4.3. Complicacions digestives.
 - 4.4. Complicacions endocrines.
 - 4.5. Complicacions traumatològiques.
 - 4.6. Complicacions dermatològiques.
 - 4.7. Risc de càncer.
 - 4.8. Risc quirúrgic.
 - 4.9. Gestació.
 - 4.10. Miscel·lànies.
5. Valoració clínica:
 - 5.1. Història clínica dirigida.
 - 5.2. Exploració física dirigida.
 - 5.3. Exploracions complementàries dirigides.
6. Aspectes generals del tractament:
 - 6.1. Indicacions i estratègia terapèutica.
 - 6.2. Resposta terapèutica: rendibilitat metabòlica.
7. Aspectes psicològics i psicopatològics associats a l'obesitat.
8. Tractament psiquiàtric i psicològic de l'obesitat i els trastorns de la conducta alimentària associats a l'obesitat.

9. Taller – Conduir el tractament psicològic (individual i grupal)
10. Tractament dietètic de l'obesitat:
 - 10.1. Història dietètica. Hàbits alimentaris.
 - 10.2. Tipus d'actuació: pauta dietètica i exercici.
 - 10.3. Eines de treball.
 - 10.4. Seguiment.
 - 10.5. Dieta de manteniment.
 - 10.6. Valoració.
11. Tractament dietètic del sobrepès i obesitat moderada.
12. Tractament dietètic de l'obesitat mòrbida.
13. Obesitat secundària:
 - 13.1. Psicofàrmacs.
 - 13.2. Teràpies oncològiques.
 - 13.3. Transplantament.
14. Taller – Entrevista dietètica i personalització del tractament dietètic.
15. Taller – Seguiment dietètic.
16. Taller – Mites i controvèrsies del tractament dietètic.
17. Taller – Mitjans i tècniques culinàries. Aplicació pràctica de la teoria.
18. Tractament quirúrgic de l'obesitat:
 - 18.1. Indicació de la cirurgia. Comorbilitats majors i menors.
 - 18.2. Valoració pre i postoperatoria.
 - 18.3. Contraindicacions de la cirurgia.
19. Tractament quirúrgic de l'obesitat:
 - 19.1. Tipus d'intervenció.
 - 19.2. Mesura dels resultats i seqüeles.
 - 19.3. Controls radiològics.
20. Cures de infermeria en cirurgia bariàtrica:
 - 20.1. Objectius.
 - 20.2. Experiència pròpia.
 - 20.3. Cures preoperatories i postoperatories.
 - 20.4. Educació sanitària a l'alta.
21. Qualitat de vida postcirurgia bariàtrica:
 - 21.1. Definició i aplicació pràctica del Sistema Baros.
22. Taller- Fisioteràpia i obesitat.
23. Tractament dietètic prequirúrgic ambulatori i hospitalari.
24. Tractament dietètic postquirúrgic hospitalari i ambulatori. Progressió en la introducció de l'alimentació segons les diferents tècniques quirúrgiques.
25. Taller – Tractament dietètic prequirúrgic.
26. Taller – Tractament dietètic postquirúrgic.
27. Tractament farmacològic:
 - 27.1. Anorexígens.
 - 27.2. Inhibidors de l'absorció.
 - 27.3. Malgastadors energètics.
 - 27.4. Noves perspectives.
28. Complicacions del tractament:
 - 28.1. Mancança o resposta terapèutica insuficient. Revisió d'estratègia terapèutica.
 - 28.2. Deficiències nutricionals associades al tractament dietètic.
 - 28.3. Deficiències nutricionals associades al tractament quirúrgic.

- 28.4. Efectes farmacològics adversos.
- 28.5. Hiperhomocistinèmia postquirúrgica.
- 29. Taller – Estratègia terapèutica.
- 30. Obesitat infantil. Diferències respecte a l'adult.
- 31. Resum i conclusió de l'assignatura.

AVALUACIÓ:

L'avaluació es farà d'acord amb els següents criteris:

- Prova escrita de 50 preguntes tipus test (50% de la nota) i 3 preguntes curtes (50% de la nota)

Per presentar-se a la convocatòria d'examen és obligatòria l'assistència als tallers.

BIBLIOGRAFIA:

Thoulon-Page, CH. *Cuadernos de dietética*. Barcelona: Masson, 1991.

Björntorp and Bernard, N; Brodoff. *Obesity*; JB Lippincott Company, 1992.

Avaluació de l'estat nutricional de la població catalana (1992-93). Avaluació dels hàbits alimentaris, el consum d'aliments, energia i nutrients i de l'estat nutricional mitjançant indicadors bioquímics i antropomètrics. Generalitat de Catalunya: Departament de Sanitat i Seguretat Social.

JC – Soriguer Escofet. *La obesidad*. Monografía de la Sociedad Española de Endocrinología. Díaz de Santos, 1994.

Jean-Claude-Favier et al. *Repertoire général des aliments. Table de composition*. INRA, 1995.

Nelson, J. K. et al. *Dietética y nutrición. Manual de la Técnica Mayo*. Mosby / Doyma. 1995.

Moreno, B, Monereo, S., Álvarez, J. *Obesidad. Presente y futuro*. Grupo Aula Médica, 1997.

Linder M.C. Nutrición. *Aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos*. Universidad de Navarra, 1998.

Muñoz, M. i altres. *Nutrición aplicada y dietoterapia*. Eunsa, 1999.

Williams textbook of endocrinology. 9a ed. Cap 22: *Eating Disorders*. Jean D Wilson i altres (eds.)

Baltasar *Obesidad y cirugía. Cómo dejar de ser obeso*. Aran, 2000

Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA) y Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO). *Formación continuada en nutrición y obesidad*. Doyma.

NHLBI Obesity Initiative Expert Panel on the Identification, Evaluation and Treatment of Overweight and Obesity in Adults. Clinical guidelines on the identification, evaluation, and treatment of overweight and obesity in adults - the evidence report. *Obes Res* 1998; 6 (suppl2): 51S-209S.

Consenso SEEDO 2000 para la evaluación del sobrepeso y la obesidad y el establecimiento de criterios de intervención terapéutica. Barcelona: Med Clin, 2000;115:587-597.

Les professors recomanaran bibliografia específica a l'inici l'assignatura.

Restauració i Creativitat

PROFESSORS: Pep PALAU i PUJOLS
Isidre VILA i DALMAU

Crèdits: 6

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Associï menjar i plaer.
2. Reconeixi en els productes el seu potencial organolèptic.
3. Identifiqui els aliments frescos en funció de l'estació i el cicle natural i segons els trets de qualitat que presenten.
4. Disposi d'elements suficients per a l'elaboració de menús racionals i satisfactoris.
5. Aprengui les tècniques bàsiques en el procés de transformació d'aliments cuinats.
6. Interioritzi els gustos bàsics, posant èmfasi en el poder sàpid de les dietes.

CONTINGUTS:

1. El menjar com a font de plaer:
 - 1.1. Iniciació al paladar dels aliments.
 - 1.2. Gust objectivable i preferències subjectives.
 - 1.3. Sabors primaris versus productes elaborats.
2. Els valors patrimonials a la cuina.
 - 2.1. Productes d'alt prestigi popular.
 - 2.2. Plats d'origen tradicional.
3. L'oferta del mercat.
4. Combinacions sàvies d'aliments:
 - 4.1. Associacions sàvies d'aliments.
 - 4.2. Creativitat i nous criteris.

PRÀCTIQUES:

Pràctiques de cuina, guiades per un cuiner professional, girant entorn de dos eixos:

1. Manipulacions bàsiques:
 - 1.1. Neteja i preparació dels vegetals.
 - 1.2. Especejament i tall de carns i peixos.
 - 1.3. Altres ingredients elementals.
2. Procés de transformació de cru a cuit: la cocció dels aliments.
 - 2.1. Aprenentatge de gestos.
 - 2.2. Proporcions i mesures.
 - 2.3. Ús d'eines.
 - 2.4. Tècniques convencionals.
 - 2.5. Noves tecnologies. Aplicacions.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Prova escrita que caldrà superar amb una puntuació igual o superior a 5 .

- Els criteris que estableixi el professor de l'assignatura: assistència a classe, participació activa en l'elaboració dels plats, observació sistemàtica, treballs individuals i memòria de continguts.

BIBLIOGRAFIA:

- Albadalejo, E. *La química de la cuina*. Barcelona: La Magrana, 1993.
- Aubert, C. *Dime cómo cocinas*. Sant Boi de Llobregat: Ibis, 1993.
- Bocuse, P. *La cuisine du marché*. París: Flammarion, 1980.
- Contreras, J. *Alimentación y cultura*. Barcelona: Universitat, 1995.
- Flandrin, J.L. *Historie de l'alimentation*. París: Politechnica, 1997.
- Fischler, C. *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- Giachetti, I. *Plaisir et préférences alimentaires*. París: Politechnica, 1992.
- Gracia, M. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.
- Loewer, E. *Cocina para profesionales*. Madrid: Paraninfo, 1989.

Programes d'Intervenció: Diabetis

PROFESSORS: Montse RIERA i COROMINAS
Manuel PORTA i MARTÍ

Crèdits: 6

Quadrimestre: 5è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Tingui els coneixements necessaris per a poder actuar davant de cada persona amb diabetis.

CONTINGUTS:

1. Evolució històrica en l'abordatge de la diabetis.
2. Concepte actual de diabetis.
3. Síntomes de la diabetis.
4. Criteris diagnòstics de diabetis.
5. Classificació de la diabetis.
6. Tractament de la diabetis:
 - 6.1. Educació:
 - 6.1.1. Objectius.
 - 6.1.2. Avaluació.
 - 6.1.3. Mètodes didàctics.
 - 6.2. Alimentació:
 - 6.2.1. Principis del tractament diabètic.
 - 6.2.2. Necessitats energètiques.
 - 6.2.3. Distribució de les calories.
 - 6.2.4. Dietes per racions.
 - 6.2.5. Tractament dietètic.
 - 6.2.6. Alimentació en situacions especials.
 - 6.3. Exercici físic.
 - 6.4. Fàrmacs:
 - 6.4.1. Hipogliceminants orals.
 - 6.4.2. Insulina.
7. Complicacions de la diabetis.
8. Control i autocontrol de la diabetis.
9. Necessitat d'associar-se:
 - 9.1. Associacions per a diabètics.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Una prova escrita.
- Els criteris que estableixin els professors de l'assignatura (assistència a classe, participació activa, treballs dels continguts teòrics i de les sessions pràctiques)

BIBLIOGRAFIA:

El professor recomanarà bibliografia específica al llarg de l'assignatura.

Assignatures de lliure elecció

Actuació en Situacions d'Emergència Extrahospitalària

PROFESSORES: Olga ISERN i FARRÉS
Elisenda JAUMIRA i AREÑAS
Pilar TURON i MORERA

Crèdits:4,5
Quadrimestre: 4t

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Prengui consciència de la necessitat d'organitzar-se davant d'una situació d'emergència.
2. Conegui els principis d'intervenció davant d'una situació d'emergència.
3. Actui correctament davant d'una situació d'emergència extrahospitalària.

CONTINGUTS:

1. TEÒRICS

- 1.1. Introducció als primers auxilis.
- 1.2. Actuació general davant d'una emergència.
- 1.3. Obstrucció de la via aèria.
- 1.4. Suport vital bàsic.
- 1.5. Hemorràgies.
- 1.6. Xoc.
- 1.7. Traumatismes.
- 1.8. Immobilització i mobilització d'accidentats.
- 1.9. Cremades i lesions per electricitat.
- 1.10. Trastorns provocats per la calor i el fred.
- 1.11. Alteracions de la consciència.
- 1.12. Malaltia coronària aguda.
- 1.13. Reaccions al·lèrgiques i anafilàctiques.
- 1.14. Intoxicacions.
- 1.15. Picades i mossegades.
- 1.16. Urgències neurològiques.
- 1.17. Part.
- 1.18. Accidents en el medi aquàtic.
- 1.19. Concepte, classificació i efectes de les catàstrofes.
- 1.20. Organització de l'auxili en cas de catàstrofes.
- 1.21. Farmaciola.
- 1.22. Legislació.

2. SEMINARIS PRÀCTICS

- 2.1. Suport vital bàsic.
- 2.2. Desobstrucció via aèria.
- 2.3. Mobilització i immobilització bàsiques.

2.4. Extracció del casc.

2.5. Anàlisi de casos pràctics.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Participació i assistència a classe.
- Participació i assistència en seminaris.
- Realització d'un treball.
- Una prova escrita.

BIBLIOGRAFIA:

Manual de la Cruz Roja de Primeros Auxilios. Madrid: El País-Aguilar, 1999.

Ortega, I; de la Plaza, E. *Manual de urgencias para el técnico en emergencias médicas*. Alcalá La Real (Jaén): Formación Alcalá, 2001.

Romero-Nieva, J; Duque, C. *Guía de intervención rápida de enfermería en situaciones urgentes*. Madrid: Difusión Avances de Enfermería, 2002.

Capilla, J; Cassany, M. *Socorrisme: Tècniques de suport a l'atenció sanitària immediata*. Creu Roja a Catalunya. Barcelona: Pòrtic, 1998.

Leon, M. *Urgències a l'atenció primària*. 1a ed. Barcelona: Institut Català de la Salut, 1997.

Net, A; de la Torre, F; Cerdà, M. *Aprèn a salvar una vida: Curs interactiu de suport vital bàsic*. [CD-Rom]. Barcelona: Enciclopèdia Catalana-Proa, 1996.

Bombers de Barcelona; Col·legi Oficial d'Infermeria de Barcelona. *Urgències i emergències extrahospitalàries*. [CD-Rom]. Barcelona: Bombers de Barcelona, 2000.

Idioma: Anglès

PROFESSORA: M. Carme CRIVILLÉS i GRAU

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 3er

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Desenvolupi els coneixements de gramàtica necessaris per a l'adquisició d'un ús precís i correcte de la llengua anglesa, tant oral com escrita.
2. Adquireixi el vocabulari i les frases fetes propis d'un context d'Infermeria i de Nutrició Humana i Dietètica.
3. Desenvolupi la capacitat de comprensió de textos escrits, vídeos i gravacions.

CONTINGUTS:

1. Language:

- 1.1. Some writing and spelling rules
- 1.2. Review and contrasting tenses (active and passive)
- 1.3. Narrating and linking past, present and future events
- 1.4. Hypothetical situations and the conditionals
- 1.5. Reporting statements, questions and commands
- 1.6. Describing, defining and the relative clauses
- 1.7. Modal verbs (obligation, necessity, advice ...)
- 1.8. Useful phrases and vocabulary

2. Health Care

- 2.1. Parts of the body
- 2.2. Health and Diseases (Symptoms, diagnosis, treatment)
- 2.3. Health and food (Culture, food and diets)
- 2.4. Nutrition and health tips
- 2.5. Nursing and Nutrition news
- 2.6. Case histories
- 2.7. Working with Health Care Professionals

3. New approaches to Nursing and Food and Nutrition through the Internet

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Una prova escrita en acabar l'assignatura que representarà el 70% de la nota.
- El 30% restant s'obté a partir d'un treball utilitzant Internet i altres mètodes multimèdia (CD Roms a l'Aula d'Autoaprenentatge) que es detallaran a començament de curs.

BIBLIOGRAFIA

- Alexander, L.G. *Step by Step 1/2/3* Harlow: Longman, 1991.
Austin, D; Crossfield, T. *English for Nurses*. Harlow Longman, 1992.
Bolton, D; Goodey, N. *English Grammar in Steps*. London: Richmond Publishing, 1996.
Cambridge Word Selector Anglès-Català. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.
Collins Today's English Dictionary Collins, 1995.

James, D.V. *Medicine. English for Academic Purposes Series*. Hempstead: Phoenix ELT, 1989.
Longman Language Activator. Harlow: Longman, 1994.
McCarthy, M.; O'Deli, F. *English Vocabulary in Use*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.
Murphy, R. *English Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.
Oxford Dictionary of Food and Nutrition. Oxford: Oxford University Press, 1998.
Oxford Dictionary of Nursing. Oxford: Oxford University Press, 1998.
Oxford Diccionari Visual. Oxford: Oxford University Press, 1992.
Willis, D. *Collins Cobuild Student's Grammar*. Harper Collins, 1991.
Word Selector Anglès-Català. Cambridge University Press, 1995.

Dossier de lectura i glossari.

Teràpies Complementàries

PROFESSORA: Anna ROVIRA i SADURNÍ
Neus ESMEL i ESMEL

Crèdits: 6

Quadrimestre : 3r

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

1. Conegui diferents teràpies complementàries que pot utilitzar el dietista en el seu exercici professional.
2. Conegui les diferents tècniques de relaxació i la seva aplicació.
3. Conegui les plantes medicinals d'ús terapèutic i culinari.
4. Conegui les flors de Bach com a eina terapèutica.

CONTINGUTS:

- 1.- Conceptes i generalitats de les teràpies complementàries.
- 2.- Relaxació:
 - 2.1. Definició
 - 2.2. Manifestacions i objectius de la relaxació.
 - 2.3. Classificació i descripció de les diferents tècniques.
 - 2.4. Tècniques de respiració
 - 2.5. Relaxació progressiva de Jacobson.
 - 2.6. Entrenament autògen de J.H.Schultz.
 - 2.7. Tècniques sofrològiques.
 - 2.8. Sessions pràctiques.
- 3.- Fitoteràpia:
 - 3.1. Introducció a les plantes medicinals.
 - 3.2. Principis actius de les plantes medicinals.
 - 3.3. Accions curatives de les plantes medicinals.
 - 3.4. Formulació i preparació de les plantes medicinals.
 - 3.5. Principals plantes medicinals en nutrició i dietètica.
 - 3.6. Sessions pràctiques.
4. Flors de Bach:
 - 4.1. Introducció a les flors de Bach. Vida i obra del Dr. E. Bach.
 - 4.2. Flors de Bach i visió holística de la salut.
 - 4.3. Flors de Bach i grups emocionals.
 - 4.4. Trastorns d'alimentació i el seu abordatge complementari amb flors de Bach.
 - 4.5. Recull de dades i elaboració de les essències.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà d'acord amb els següents criteris:

- Prova objectiva,
- Proves pràctiques.

BIBLIOGRAFIA:

Fitoteràpia:

- Pius Font Quer. *Plantas medicinales el Dioscórides renovado*. Barcelona: Labor, 1983.
- M. José Llorens Camps. *Guía de plantas medicinales para las enfermedades de la mujer*. Barcelona: Obelisco 1990.
- Jill Nice. *Hierbas medicinales y recetas caseras*. Barcelona: Paidós, 1992.
- P. Chiereghin. *Farmacia verde. Manual práctico de herboristeria*. Madrid: A. Madrid Vicente Mundi Prensa, 2000.
- D. Simon. *Manual de plantas medicinales Centro Chopra cuarenta recetas naturales para alcanzar una salud perfecta*. Barcelona: Paidós, 2001.
- Fitoterapia vademecum de prescripción*. Barcelona: Masson, 1988.

Relaxació-Visualització-Respiració:

- Amutio Kareaga, A. *Nuevas perspectivas sobre la relajación*. Bilbao: Desclée de Brower, 1998.
- Auriol, Bernard: *Introducción a los métodos de relajación*, Madrid: Mandala, 1992.
- Cautela, Joseph R.; Groden, June: *Técnicas de relajación*. Barcelona: Martínez Roca, 1985.
- Davis, M. i altres: *Técnicas de autocontrol emocional*. Barcelona: Martínez Roca, 1985.
- Durand de Bousingen, R. *La relajación*. Barcelona: Paidotribo, 1997.
- Simonton, S.M.; Simonton, O.C. i altres: *Recuperar la salud*. 2a ed. Madrid: Raices, 1990.
- Soubiran, G.B. *Psicomotricidad y relajación psicósomática*. Madrid: Núñez, 1989.
- Van Lysebeth, A. *Pranayama*. Barcelona: Urano, 1985.
- Chéne, P. A. *Initiation à la sophologie caycédiene*. Paris: Ellébore, 2003

Flors de Bach:

- Bach, E. *Bach por Bach. Obras completas*. Buenos Aires: Continente, 1995.
- Blome, G. *El nuevo manual de curación por las flores*. Barcelona: Robinbook, 1995.
- Greco, E. *Terapias florales y psicopatología*. Buenos Aires: Continente, 1993.
- Orozco, R. *Flors de Bach. Manual para terapeutas avanzados*. Barcelona: Indigo, 1996.

Envel·liment, Societat i Salut

PROFESSORA: Anna BONAFONT i CASTILLO

Crèdits: 4.5

Quadrimestre : 4t

OBJECTIUS :

Que l'estudiant :

1. Entengui el fenomen de l'envelliment humà des d'una perspectiva global en base a la interacció entre factors personals de desenvolupament individual i d'experiències vitals i factors de l'entorn sociocultural en el decurs de la vida.
2. Integri els principis dels drets humans de la gent gran per desenvolupar programes d'intervenció.
3. Conegui programes de promoció de la salut, prevenció, atenció i suport, en base a les directrius de l'OMS sobre l'envelliment actiu, amb la finalitat de millorar el benestar subjectiu de la gent gran, en la comunitat o en institucions.

CONTINGUTS:

1. Envel·liment, cultura i societat

- 1.1. Envel·liment i cultura: Estatus i rol de la gent gran en diferents cultures. Els significants canviants de l'edat. Els vells/vells i els vells/joves. Imatges culturals i representacions socials de la vellesa. Estructura social i gent gran. Les dimensions del temps.
- 1.2. Representacions socials de la vellesa: Percepcions de la gent gran en els mitjans de comunicació, en la resta de col·lectius, i en la pròpia gent gran.
- 1.3. Drets humans i gent gran: El segell d'una societat noble, drets humans i gent gran. Principis bàsics de l'ONU. La carta dels drets i els deures de la gent gran a Catalunya.
- 1.4. L'envelliment des d'una perspectiva de gènere: La feminització de l'envelliment. Gènere, salut i desenvolupament. Determinants socioculturals de la salut durant l'envelliment des de la perspectiva de gènere.

2. Psicologia gerontològica

- 2.1. Vellesa i cicle vital: L'envelliment des d'una perspectiva de cicle vital. Desenvolupament, realització i benestar. Percepció de control, autoconcepte, imatge corporal i autoestima. Les pèrdues durant l'envelliment.
- 2.2. Transicions i canvis: La vellesa des d'una perspectiva d'adaptació. Jubilació. Sexualitat i afectivitat. Pèrdua de la parella. Solitud i aïllament social. Habilitats socials i programes intergeneracionals.
- 2.3. La mort i el morir en el vell: actituds socials davant la mort de l'ancià. El vell i la mort.
- 2.4. El mètode autobiogràfic. El relat de vida. Finalitats. La reminiscència i les seves aplicacions.

3. Envel·liment, salut i dependència de la gent gran

- 3.1. L'envelliment com a repte i oportunitat: Envel·liment actiu. Concepte i factors determinants. Estructura de l'envelliment satisfactori. Pilars bàsics de les polítiques de l'envelliment actiu: salut, participació i seguretat.
- 3.2. La gent gran dependent: De la fragilitat a la dependència. Conceptes bàsics. Implicacions socials. La mesura de la dependència. Incidència i prevalença.
- 3.3. Polítiques de suport a les persones grans dependents. L'atenció a la gent gran dependent: Necessitats assistencials. Preferències i expectatives de la gent gran. L'oferta formal i la producció de serveis.
- 3.4. Família i suport informal: Suport social i benestar psicològic. Família i envelliment. Xarxes de su-

- port social i envelliment. Les cures informals. Programes d'intervenció i de suport.
- 3.5. Internament: L'experiència de l'internament en una institució. Impacte de la institucionalització. El procés d'adaptació a la vida en una residència. Principis bàsics de l'entorn terapèutic.
4. Problemes emergents durant la vellesa
- 4.1. Maltractaments i negligència: Classificació i definició. El silenci de les víctimes. Indicadors. Perfil de les víctimes i dels maltractadors. Mecanismes de prevenció i d'intervenció.
- 4.2. Ansietat, depressió i suïcidi: L'ansietat en el vell. Aspectes diferencials de la depressió en el vell. Prevalença. Dimensió psicosocial. Tipus d'intervenció. Suïcidi.
- 4.3. Trastorns cognitius: Les demències. Prevalença. Impacte social i familiar. Tipus d'intervenció. Recursos socio-sanitaris.

Lectures obligatòries: El dossier de lectures obligatòries es presentarà el primer dia de classe

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es farà mitjançant un treball.

BIBLIOGRAFIA:

- Arber, S.; Ginn, J. *Relación entre género y envejecimiento: enfoque sociológico*. Madrid: Narcea, 1996.
- Barenys, M.P. *Residencias de ancianos: enfoque sociológico*. Barcelona: Fundació la Caixa, 1991.
- Buendía, J. *Envejecimiento y psicología de la salud*. Madrid: Siglo XXI, 1994.
- Buendía, J. *Gerontología y salud*. Madrid: Biblioteca Nueva, 1997.
- Consejo Económico Y Social de las Naciones Unidas. *El maltrato de las personas de edad: reconocer y responder al maltrato de edad en un contexto mundial*. Informe técnico 0221057 de les Nacions Unides, 2002.
- Departament de Sanitat i Seguretat Social. *Llibre Blanc: activitats preventives per a la gent gran*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1999.
- Departament de Benestar Social *Llibre Blanc de la gent gran amb dependència*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2002.
- Departament de Benestar Social *Llibre Blanc de la gent gran activa*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2002.
- Departament de Benestar i família *Carta dels drets i deures de la gent gran de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2003.
- Help Age International *El sello de una sociedad noble: derechos humanos y personas mayores*. Londres: Help Age International, 2000.
- IMSERSO. *Las personas mayores en España*. Madrid: Imsero, 2002.
- OMS. *Mujeres, envejecimiento y salud: conservar la salud a lo largo de la vida*. Ginebra: OMS, 1998.
- OMS. *Hombres, envejecimiento y salud: conservar la salud a lo largo de la vida*. Ginebra: OMS, 2001.
- OMS. *Hombres, envejecimiento y salud: conservar la salud a lo largo de la vida*. Ginebra: OMS, 2001.
- OMS. "Envejecimiento activo: un marco político". *Rev. Esp. Geriatr Gerontol*, 37 (S2): 74-105, 2002.
- Salvarezza, L. *La vejez: una mirada gerontológica actual*. Buenos Aires: Paidós, 1998.
- San Roman, T. *Vejez y cultura*. Barcelona: Fundació La Caixa, 1989.
- Silvestre, N.; Pérez Salanova, M.; Jódar, M. *Psicología evolutiva: adolescencia, edad adulta y vejez*. Barcelona: CEAC, 1996.

Elaboració de Projectes

PROFESSOR: Joan Carles CASAS i BAROY

Crèdits: 4,5

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- 1- Conegui d'una forma general aquells aspectes referents a la metodologia de l'elaboració d'un projecte i els integri a fi de disposar dels recursos per:
 - 1.1. Observi les situacions quotidianes que poden esdevenir un problema de recerca.
 - 1.2. Conegui el procés per al disseny d'un projecte.
 - 1.3. Desenvolupi habilitats per a una cerca eficaç de documents i la lectura crítica d'articles originals i d'altres documents de recerca.
 - 1.4. Desenvolupi habilitats per fer exposicions orals.
 - 1.5. Apliqui la informàtica i la telemàtica, com a suport en el procés de desenvolupament d'un projecte.

MÒDULS:

L'assignatura s'estructura en 12 mòduls didàctics, el contingut dels quals es concreta en un temari :

- M0.-Consideracions generals de la recerca en les ciències de la salut.
- M1.-Aplicació del mètode científic.
- M2.-El problema origen.
- M3.-La revisió bibliogràfica i documental.
- M4.-Objectius, hipòtesis i variables.
- M5.-Mètodes quantitativs.
- M6.-Mètodes qualitativs.
- M7.-Dissenys d'estudi.
- M8.-El mostreig.
- M9.-Aspectes ètics de la recerca.
- M10.-Edició i presentació de documents.

TEMARI:

Dins de cada mòdul s'hi tracten els temes següents:

M0.-Consideracions generals de la recerca en les ciències de la salut.

- 1 Avaluació prèvia i experiències en recerca dels alumnes.
- 2 Inversió en recerca, en el nostre país.
- 3 Finançament de la recerca.
- 4 Els condicionants per poder fer recerca de qualitat.

M1.-Aplicació del mètode científic.

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

M2.-El problema origen.

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

M3.-La revisió bibliogràfica i documental.

- 1 Planificació de la cerca documental. El mapa de 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 bases de dades (BBDD) en ciències de la salut.
- 6 Organització i selecció dels documents. Síntesi i resum de la informació.
- 7 La presa de decisions basada en l'evidència científica.

M4.-Objectius, hipòtesis i variables.

- 1 Objectius.
- 2 Formulació i tipus d'hipòtesi.
- 3 La definició i mesura de les variables.

M5.-Mètodes quantitativs.

- 1 Elaboració d'enquestes i qüestionaris en l'àmbit de la salut.
- 2 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.
- 3 Escales de mesura en ciències de la salut.

M6.-Recerca qualitativa.

- 1 Observació. Directa (participant, no participant) i indirecta (documents escrits, converses i discursos, gravacions, altres mètodes audiovisuals).
- 2 Entrevista. Individual (entrevista semiestructurada) i grup (grup focal, grup nominal, Delphi).
- 3 Altres: *Brainstorming*.

M7.-Dissenys d'estudi.

- 1 Tipus de dissenys: l'assaig clínic, els estudis d'intervenció, estudis de cohorts, estudis de casos i controls, altres dissenys d'intervenció.
- 2 Conceptes d'interès: disseny segons temporalització, lloc, nombre d'individus, manipulació de la variable, grau d'abstracció.

M8.-El mostreig.

- 1 Teoria del mostreig.
- 2 Modalitats de mostreig.
- 3 Mida de la mostra.

M9.-Aspectes ètics de la recerca.

- 1 Els comitès ètics d'investigació clínica.
- 2 Preguntes per a la revisió ètica.
- 3 La protecció de dades.

M10.-Edició i presentació.

- 1 La presentació d'originals i d'articles de revisió. Normativa d'edició i presentació.
- 2 La comunicació oral. Aplicacions amb el programa Power Point

DESENVOLUPAMENT I SEGUIMENT DE L'ASSIGNATURA:

L'assignatura s'ha plantejat en un entorn semipresencial. Hi haurà una hora inicial de presentació de l'assignatura i 2 seminaris de 3 hores de durada cadascun al llarg del curs, per tal de fer l'exposició dels conceptes principals, resolució de dubtes i de treball en grup. Els mateixos seminaris es realitzaran durant el matí i es repetiran en una sessió de tarda. L'assignatura s'haurà de seguir a través del Campus Virtual, amb el suport dels professors. El desenvolupament de l'assignatura pretén tenir un ritme dinàmic i promoure una actitud participativa de l'alumne.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es durà a terme segons els criteris següents:

Avaluació continuada a partir de treballs individuals i de grup que es proposin en el decurs dels diversos mòduls.

BIBLIOGRAFIA:

Alaminos, A. *Gráficos*. 1a ed. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas, 1993.

Álvarez Cáceres, R. *El método científico en ciencias de la salud*. Madrid: Díaz de Santos, 1996.

Argimon Pallàs, J.M.; Jiménez Villa, J. *Métodos de investigación aplicados a la atención primaria*. Barcelona: Doyma, 1991.

Bowling, A. *La medida de la salud*. Barcelona: Masson, 1994.

Burns, N.; Grove, S. *Understanding nursing research*. Philadelphia: Saunders Company, 1995.

Cabrero García, J.; Richart Martínez, M. *Investigar en enfermería. Concepto y estado actual de la investigación en enfermería*. Universidad de Alicante, 2000.

Domènech, J.M. *Métodos estadísticos en ciencias de la salud*. Barcelona: Signo, 1991.

Edwards, M. *The Internet for Nurses and Allied Health Professionals*. 2a ed. New York: Springer, 1997.

Hulley, S.B.; Cummings, S.R.; *Diseño de la investigación clínica*. Barcelona: Doyma, 1993.

León, O.; Montero, I. *Diseño de investigaciones*. 2a ed. Madrid: McGraw-Hill-Interamericana, 1997.

Oliveri, N.; Sosa, Gamboa, C. *Internet telemática y salud*. Madrid: Panamericana, 1997.

Pardo de Velez, Cedeño Collazos. *Investigación en salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw-Hill-Interamericana, 1997.

Pardo de Vélez, G. *Investigación en salud*. Santa Fe de Bogotá: McGraw Hill-Interamericana, 1997.

Polit, Hungler. *Investigación científica en ciencias de la salud*. 5a ed. Madrid: McGraw Hill-Interamericana, 1997.

Rodríguez Gómez, G. *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: ediciones Aljibe, 1996.

Sacket, Haynes. *Epidemiología clínica*. Madrid: Panamericana, 1994.

Sentís Vilalta, J.; Ascaso Terrén, C.; Vallès Segalés, A.; Canela Soler, J. *Licenciatura. Bioestadística*. 2a ed. Barcelona: Ediciones científicas y técnicas, 1992.

Tejada Fernández, J. *El proceso de investigación científica*. Barcelona: Fundació "la Caixa", 1997.

Per a cada mòdul es recomanarà bibliografia específica.

Dietoteràpia Infantil

PROFESSORA: Cristina VAQUÉ i CRUSELLAS

Crèdits: 4.5

Quadrimestre: 6è

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- Adquireixi els conceptes genèrics de la nutrició infantil.
- Interpreti els paràmetres de l'avaluació nutricional en cada patologia.
- Pugui adaptar l'alimentació infantil en funció dels processos fisiopatològics.

CONTINGUTS:

1. Nutrició infantil

- 1.1. El creixement fetal: paràmetres nutricionals.
- 1.2. Nutrició en la infància.
- 1.3. Valoració del estat nutricional del infant.

2. Dietoteràpia infantil:

- 2.1. Dietoteràpia en patologia digestiva.
- 2.2. Dietoteràpia en obesitat infantil.
- 2.3. Dietoteràpia en diabetis tipus I i II infantil.
- 2.4. Dietoteràpia en alimentació en el nou nat amb baix pes.
- 2.5. Dietoteràpia en patologia renal infantil.
- 2.6. Dietoteràpia en fibrosis quística infantil.
- 2.7. Dietoteràpia en metabulopaties i intoleràncies alimentàries infantils.
- 2.8. Dietoteràpia en patologies cardiovasculars infantils.
- 2.9. Dietoteràpia en nens amb càncer .
- 2.10. Dietoteràpia en nens amb malalties infeccioses.
- 2.11. Dietoteràpia en tècniques de nutrició enteral i parenteral infantil.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es durà a terme segons els criteris següents:

- 1.- Assistència obligatòria i participació en els seminaris de classe.
- 2.- Prova escrita que s'haurà de superar amb una puntuació igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Serra, Ll; Aranceta, J; Mataix, J; *Nutrición y salud pública*. Barcelona: Masson, 1995.
- Cervera, P; *Alimentación materno infantil*. Ed. Interamericana, 1996.
- Kathee, L; Escott, S; *Nutrición y dietoterapia de Krause*. Ed. McGraw-Hill, 1996.
- Salas, J; Bonada, A; Trallero, R; Saló, ME; *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Masson, 2000.
- Blasco, L; i altres *Nutrición clínica y dietética*. Generalitat Valenciana, 2000.

Assignatures de Campus

Fonaments Històrics de la Catalunya Contemporània

PROFESSORA: Carme SANMARTÍ i ROSET

Lliure elecció. 3 crèdits.

Quadrimestre 1

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pretén introduir els alumnes en el coneixement de la història de Catalunya des dels inicis del segle XIX, per tal de familiaritzar-los amb aspectes de caràcter polític, econòmic i cultural.

METODOLOGIA:

El curs consta de classes teòriques i classes pràctiques repartides equilibradament. Les classes teòriques desenvoluparan el contingut previst en el temari mitjançant les explicacions de la professora. Les classes pràctiques es realitzaran a través de textos i material audiovisual.

CONTINGUTS:

- Tema 1. Catalunya en el segle XIX. Introducció: La fi de l'Antic Règim. (1833-1868) Industrials i polítics. La situació agrària. El Romanticisme. (1868-1874) El sexenni revolucionari. La I República. (1874-1898) La restauració borbònica. Anarquisme i moviment obrer. Sorgiment del catalanisme polític.
- Tema 2. Catalunya en el segle XX. (1898-1923) La crisi del sistema de la Restauració. Pèrdua de les colònies d'ultramar. La Setmana Tràgica. L'Assemblea de Parlamentaris. Sindicalisme i pistolerisme. L'obra política i cultural de la Mancomunitat. Modernisme i noucentisme.
- Tema 3. Dictadura, II República i Guerra Civil (1923-1939). Catalunya sota la dictadura de Primo de Rivera. La Generalitat Republicana. L'alçament militar i les seves conseqüències. Les avantguardes artístiques.
- Tema 4. El franquisme (1939-1975). La postguerra. Política interior i aïllacionisme internacional. Els canvis en la dècada dels cinquanta i el «desarrollismo» dels seixanta. Crisi i fi de la dictadura. La resistència cultural.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà continuada pel que fa als continguts pràctics a través de la valoració dels exercicis, dels treballs que s'indicaran a l'inici de curs i de la participació dels estudiants a classe.

Els coneixements teòrics seran objecte d'un examen al final del quadrimestre.

BIBLIOGRAFIA:

Balcells, Albert. *Historia contemporánea de Cataluña*. Barcelona: Edhasa, 1983.

Balcells, Albert. *Història del nacionalisme català: Dels orígens als nostres temps*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1992.

Ferret, Antoni. *Compendi d'història de Catalunya*. Barcelona: Claret, 1995.

Fontana, Josep. *La fi de l'Antic Règim i la industrialització (1787-1868)*. Barcelona: Ed. 62, 1988.

Hurtado, V. i altres *Atles d'història de Catalunya*. Barcelona: Ed. 62, 1995.

Nadal, Joaquim; Wolff, Philippe (dir.). *Història de Catalunya*. Vilassar de Mar: Oikos-Tau, 1983.

Riquer, Borja de; Culla, Joan B. *El franquisme i la transició democràtica (1939-1988)*. Barcelona: Ed. 62, 1989.

Salrach, J.M. (dir.) *Història de Catalunya*. (vol. 6). Barcelona: Salvat, 1984.

Sobrequés i Callicó, J. ed. *Història contemporània de Catalunya*. Vols I-II. Barcelona: Columna, 1998.

Termes, Josep. *De la revolució de setembre a la fi de la guerra civil (1868-1939)*. Barcelona: Ed. 62, 1989.

Història de la Ciència: ciència, tecnologia i societat

PROFESSOR: Joaquim PLA i BRUNET

Lliure elecció: 3 crèdits (Bloc I) / 4,5 crèdits (Bloc II)

Quadrimestre 1r. Dilluns: de 13 a 14 h / Dimarts: de 13 a 15 h / Dijous: de 13 a 15 h.

L'assignatura es divideix en dos blocs complementaris.

Bloc I (3 crèdits): Fonaments metodològics, recursos historiogràfics i orígens de la ciència moderna. (S'imparteix durant els mesos d'octubre i de novembre).

Bloc II (4,5 crèdits): Ciència i societat: professionalització de la ciència i evolució tecnològica. (S'imparteix durant els mesos de desembre i de gener).

OBJECTIUS:

- (a) Exposar els orígens i els fonaments de la ciència.
- (b) Analitzar els trets característics que permeten que una disciplina es pugui qualificar com a científica.
- (c) Presentar una visió panoràmica del procés de desenvolupament del coneixement científic i tecnològic.
- (d) Oferir a l'estudiant elements que li permetin de situar la seva activitat acadèmica en relació amb l'evolució del coneixement científic i tècnic.
- (e) Fomentar el pensament raonat, ponderat i crític, amb la intenció d'estimular el gust pel coneixement i la curiositat per saber.

CONTINGUTS:

Bloc I

0. Fonaments metodològics, historiografia i recursos bibliogràfics.

1. Què entenem per ciència? Què distingeix la ciència d'altres formes de coneixement?
2. Ciència antiga i ciència grecoromana.
3. L'activitat científica a l'edat mitjana.

Bloc II

4. Renaixement i Revolució científica del segle XVII.

5. La ciència a la il·lustració. L'enciclopedisme. Ciència, societat i Revolució Industrial.

6. La ciència al segle XIX: professionalització de la ciència. La tecnologia: electricitat, màquines, energia i comunicacions. La ciència en la història del pensament.

7. La ciència al segle XX: activitat i aplicació espectacular i generalitzada de la ciència i de la tecnologia.

AVALUACIÓ:

1. Exposicions a classe, amb un pes que pot variar entre el 20% i el 30% de la nota final.
2. La recensió d'un llibre escollit per l'estudiant, amb una valoració del 20%.
3. Un assaig sobre un tema, amb una valoració del 20%.
4. Un examen global, amb una valoració que pot variar entre el 40% i el 30% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA:

Es comentarà i es donarà en el punt 0 de fonaments metodològics.

Dones en el Segle XXI: Una Visió Interdisciplinària

D/1049

Lliure elecció. 3 crèdits.

Q 2

Dimarts i dijous de 14 a 15 hores

PROFESSORA (coord.): Isabel CARRILLO i FLORES

PROFESSORAT: Les diferents sessions de l'assignatura seran realitzades pel grup de professores i professors que formen part del Centre d'estudis Interdisciplinaris de la Dona: Montse Ayats, Joan Isidre Badell, Francesca Bartrina, Isabel Carrillo, Eva Espasa, Nilda Estrella, Esther Fatsini, Pilar Godayol, Carme Sanmartí, Montse Vilalta. Col·laboren també altres docents de la Universitat de Vic i professionals de l'administració pública i l'advocacia.

L'assignatura compta amb el suport de la Càtedra Unesco "Dones, desenvolupament i cultures"

OBJECTIUS:

L'assignatura vol aproximar-se a la realitat de les dones en el món actual i en la història considerant les aportacions teòriques i pràctiques que, des de diferents àmbits, permeten tenir un coneixement global i interdisciplinari. Prenent el gènere com a fil conductor s'analitzarà la complexitat de les diverses problemàtiques i dels reptes de les polítiques públiques.

CONTINGUTS:

1. Dona, drets humans i desenvolupament
2. Els estudis de gènere: temes d'interès i conceptes bàsics (sexe/gènere, androcentrisme, patriarcat...)
3. Història dels moviments feministes: liberal, socialista, radical...
4. Els debats dels moviments feministes: família, alliberament sexual, violència...
5. Polítiques de gènere:
 - a) Polítiques dels organismes internacionals governamentals i no governamentals
 - b) Tipologia de les polítiques: igualtat formal, igualtat d'oportunitats, acció positiva, de gènere...
6. Àmbits de concreció de les polítiques:
 - a) El mercat de treball: ocupació/atur; segregació ocupacional; discriminació salarial...
 - b) Sistema educatiu: escola mixta/escola coeducativa; la construcció del gènere...
 - c) Salut: el món de la cura, un món femení?
 - d) Cultura: la dona en el món de la literatura i el cinema

METODOLOGIA:

L'assignatura s'estructurarà en forma de seminari per tal d'afavorir la participació i el diàleg. La dinàmica de les classes combinarà les explicacions, les lectures, la projecció de vídeos i l'anàlisi d'altres documents, i comptarà amb la col·laboració de persones expertes en els estudis de gènere que aportaran la seva experiència i els seus coneixements.

AVALUACIÓ

L'avaluació tindrà en compte:

- a) L'assistència i participació en les diferents sessions de l'assignatura (80%).

- b) La realització de les activitats individuals i de grup que es plantegin en les diferents sessions.
- c) La realització d'una memòria escrita sobre els continguts treballats i el procés seguit en l'assignatura.
- d) La lectura d'un llibre i la reflexió escrita sobre el contingut.

Per aprovar l'assignatura cal obtenir un mínim de 5 en cada activitat d'avaluació especificada.

BIBLIOGRAFIA

- Acker, S. *Género y Educación. Reflexiones sociológicas sobre mujeres, enseñanza y feminismo*. Madrid: Narcea, 1995.
- Alemany, C. *Yo no he jugado nunca con Electro L*. Madrid: Instituto de la Mujer, 1989.
- Anderson, B.; Zinsser, J. *Historia de las mujeres: una historia propia*. Barcelona: Crítica, 1991, vol. I i II.
- Beneria, L. "Reproducción, producción y división sexual del trabajo". "La globalización de la economía y el trabajo de las mujeres". *Revista Economía y Sociología del trabajo*. Núm. 13-14, 1991.
- Borderías, C.; Carrasco, C.; Alemany, C. *Las mujeres y el trabajo: rupturas conceptuales*. Barcelona: Icaria, 1994.
- Camps, V. *El siglo de las mujeres*. Madrid: Cátedra, 1998.
- Dahlerup, D. (ed.). *The new women's movement. Feminism and political in Europe and the USA*. Sage Publications, Forthcoming, 1986.
- Diversos autores *El feminisme com a mirall a l'escola*. Barcelona: ICE, 1999.
- Diversos autores *Mujer y educación. Educar para la igualdad, educar desde la diferencia*. Barcelona: Graó, 2002.
- Duran, M.A. *Mujer, trabajo y salud*. Madrid: Trotta, 1992.
- Einsentein, Z. *Patriarcado capitalista y feminismo socialista*. Mèxic: Siglo XXI, 1980.
- Evans, M. *Introducción al pensamiento feminista contemporáneo*. Madrid: Minerva, 1997.
- Friedan, B. *La fuente de la edad*. Barcelona: Planeta, 1994.
- Fuss, D. *En esencia. Feminisme, naturalesa i diferència*. Vic: Eumo Editorial, 2000.
- Hernes, H. *El poder de las mujeres y el estado del bienestar*. Madrid: Vindicación Feminista, 1990.
- Lewis, J. *The debat on sex and class*. New Review, núm. 149, 1985.
- López, I.; Alcalde, A.R. (coords.). *Relaciones de género y desarrollo. Hacia la equidad de la cooperación*. Madrid: Los libros de la catarata, 1999.
- Mackinon, C. *Hacia una teoría feminista del Estado*. Madrid: Cátedra, 1995.
- Miles, M.; Shiva, V. *Ecofeminismo*. Barcelona: Icaria, 1997.
- Moreno, M. *Del silencio a la palabra*. Madrid: Instituto de la Mujer, 1991.
- Montero, R. *Historias de mujeres*. Madrid: Alfaguara, 1995.
- Muraro R.M; Boff, L. *Femenino e masculino. Uma nova consciência para o encontro das diferenças*. Rio de Janeiro: Sextante, 2002.
- Nash, M. *Mujer, familia y trabajo en España*. Barcelona: Anthropos, 1983.
- Pateman, C. *El contrato sexual*. Barcelona: Anthropos, 1995.
- Piussi, A.M. Bianchi, L. (ed.). *Saber que se sabe*. Barcelona: Icaria, 1996.
- Rambla, X.; Tomé, A. *Una oportunidad para la coeducación: las relaciones entre familia y escuela*. Barcelona: ICE, 1998.
- Showstach, A. (ed.). *Las mujeres y el Estado*. Madrid: Vindicación feminista, 1987.
- Swan, A. *A cargo del estado*. Barcelona: Pomares-Corredor, 1992.
- Tubert, S. *Mujeres sin sombra. Maternidad y tecnología*. Madrid: Siglo XXI, 1991.

Aula de Cant Coral I

D/L 5249

Lliure elecció. 3 crèdits.

INTRODUCCIÓ:

La inclusió d'aquesta Aula de Cant Coral en el currículum de la Universitat de Vic vol ser, per una banda, una aposta per començar a abastar la normalitat cultural i acadèmica en aquest camp i, per l'altra, pretén oferir als estudiants la possibilitat d'accedir amb comoditat i profit a la pràctica d'aquesta disciplina que els pot proporcionar una peculiar i activa formació i educació en la creativitat i en el compromís interpretatiu, en el bon gust individual i compartit, en el gaudi estètic de l'experiència pràctica i vivencial de l'art de la música vocal, en el coneixement, desenvolupament i acreixement de la veu pròpia i del conjunt de veus, i de les més altes i més subtils capacitats auditives.

OBJECTIUS:

- L'experiència vivencial i compartida del bon gust i el desenvolupament de les capacitats de percepció, intervenció i creació estètiques, per mitjà del Cant Coral.
- El coneixement analític i pràctic del llenguatge coral per mitjà de l'estudi i de la interpretació d'un repertori significatiu, gradual i seleccionat, d'obres d'art corals de diverses èpoques que formen part de la nostra cultura.
- El coneixement i l'ús reflexiu de l'aparell fonador. El perfeccionament –individual i com a membre d'un grup– de les aptituds i facultats auditives i atencives.
- La lectura i la interpretació empíriques dels codis del llenguatge musical integrats en les partitures corals.

CONTINGUTS:

1. La cançó a una veu i en grup.
 - 1.1. Formació del grup. Coneixement de la pròpia veu. Principis elementals de respiració i articulació. Actitud corporal. Consells i pràctica.
 - 1.2. Lectura del gest de direcció. Coneixement elemental de la partitura. El fraseig. L'expressivitat i la intenció. Moviments i matisos.
 - 1.3. Vers l'autonomia de la pròpia veu dins el conjunt de veus: saber cantar, saber-se escoltar, saber escoltar.
2. De camí cap al joc polifònic.
 - 2.1. Trets, particularitats i situació o tessitura de les veus femenines i de les masculines.
 - 2.2. La melodia canònica. El cànon a l'uníson: cànons perpetus i cànons tancats (a 2 veus, a 3 veus, a 4 i més veus [iguals / mixtes]).
 - 2.3. La cançó a veus iguals (2 veus, 3 veus).
3. Coneixement i treball de repertori.
 - 3.1. El repertori popular a cor.
 - 3.2. La cançó tradicional harmonitzada.
 - 3.3. Coneixement i interpretació –gradual i dintre de les possibilitats i limitacions tècniques a què ens veiem obligats– d'obres corals i polifòniques representatives tant per llur situació històrica com pels gèneres i els autors.
 - 3.4. Audició específica i exemplar, comentada.

AVALUACIÓ:

L'Aula de Cant Coral es farà durant el tot el curs amb una classe setmanal d'una hora i mitja de duració.

Les classes seran sempre pràctiques i actives, sense excepció. Els aspectes teòrics sempre seran donats i comentats de cara a la praxis interpretativa. L'assimilació individual, promoguda, experimentada i controlada pel propi interessat, progressiva i constant, és indispensable per al profit global de l'assignatura. Per tant, és imprescindible una assistència sense interrupcions, interessada i activa, per superar l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Es facilitarà un *dossier* bàsic que contindrà les partitures amb què es començaran les activitats d'aquesta Aula de Cant Coral, i que s'anirà ampliant al llarg del curs d'acord amb el ritme de treball i les característiques del grup.

Nota important:

Abans de materialitzar la matrícula d'aquesta assignatura, l'alumne ha d'entrevistar-se amb el professor per a obtenir-ne l'acceptació explícita. L'ordre amb què es donaran els continguts descrits no és seqüencial ni necessàriament completiu, ni l'adquisició o treball d'un contingut mai no podrà significar l'abandonament d'un de suposadament previ.

Tot i que s'observarà un ordre estricte i controlat en el camí cap a ulteriors assoliments o dificultats –dependrà de les característiques i de l'impuls que porti el grup–, tots els continguts referents a repertori en general poden ser presents en cada classe, i els que fan referència als aspectes fonètics, expressius, estètics, morfològics, etc. es treballaran, amb més o menys intensitat, en totes les classes.

Curs d'Iniciació al Teatre

D/X 109

Lliure elecció. 3 crèdits

INTRODUCCIÓ:

L'Aula de Teatre Experimental de la Universitat de Vic neix el curs 1993-94 i pretén contribuir a la dinamització cultural de la nostra Universitat i servir de plataforma d'introducció al teatre i les arts escèniques en general.

L'Aula de Teatre es un espai on, d'una banda, els estudiants de diferents carreres es poden trobar amb la finalitat de crear lliurement i relaxada, sense condicionants. De l'altra, aquest espai serveix també com a reflexió col·lectiva i d'experimentació teatral.

Per fer tot això es compta amb un professor que guia tot el projecte; amb espais d'assaig, que cedeix l'Institut del Teatre de Vic; amb col·laboracions externes de professionals en les tasques de direcció, dramaturgia, escenografia i il·luminació, i també s'utilitzen espais externs per a les representacions.

Per formar part de l'Aula de Teatre s'ha de passar necessàriament pel curs d'iniciació al teatre o tenir experiència demostrada en altres centres o grups.

OBJECTIU GENERAL:

Aproximació al teatre i en concret al treball actoral de base.

CONTINGUTS:

- Desinhibició
- Presència escènica
- Respiració
- Seguretat
- Relaxament
- Percepció interior
- Percepció exterior
- Descoberta de la teatralitat pròpia
- Dicció i presència de la veu
- L'actor i l'espai
- Moviments significants
- El gest
- L'acció
- Construcció del personatge

METODOLOGIA:

Les classes seran totalment pràctiques, els alumnes experimentaran amb el cos, les sensacions i els sentiments. Es treballarà individualment i en grup.

El treball es desenvoluparà a partir de tècniques d'improvisació i tècniques de grup, utilitzant textos d'escenes teatrals, elements de vestuari, escenografia i elements musicals com a suport.

AVALUACIÓ:

Es valorarà la participació i l'esforç, l'actitud i l'assistència, que es imprescindible atès que el compromís es indispensable en qualsevol treball de teatre.