UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

GUIA DE L'ESTUDIANT **2020-2021**

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

Olga Pedragosa Xucla - DNI 39357712C (TCAT)
Firmado digitalmente por Olga Pedragosa Xucla - DNI 39357712C (TCAT)
Fecha: 2020.10.27 06:04:35 +01'00'

ÍNDEX

PRESENTACIÓ . . . 1
FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR . . . 2
CALENDARI ACADÈMIC . . . 4
Calendari del centre . . . 4
ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT . . . 5
PLA D'ESTUDIS . . . 8
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE PRIMER CURS . . . 11
Bioquímica . . . 12
English for Health Sciences . . . 16
Estudi del Cos Humà I . . . 19
Química dels Aliments . . . 23
Cultura, Societat i Alimentació . . . 27
Psicologia . . . 31
Bioestadística i Sistemes d'Informació . . . 35
Bromatologia . . . 39
Estudi del Cos Humà II . . . 43
Nutrició Bàsica . . . 47
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS . . . 52
Farmacologia . . . 53
Fisiopatologia I . . . 57
Fonaments de la Dietètica . . . 61
Microbiologia Alimentària . . . 65
Bioètica . . . 68
Salut Pública . . . 72
Tecnologia Culinària . . . 76
Dietètica i Cicle Vital . . . 80
Fisiopatologia II . . . 84
Nutrició Avançada . . . 88
Toxicologia i Higiene dels Aliments . . . 92
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS . . . 95
Dietoteràpia I . . . 96
Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació . . . 100
Nutrició Comunitària . . . 103
Restauració Col·lectiva . . . 107
Dietètica Aplicada a la Diversitat . . . 110
Elaboració de Projectes . . . 113
Gestió de la Qualitat . . . 117
Legislació Alimentària . . . 120
Nutrició i Esport . . . 124
Dietoteràpia II . . . 128
Estratègies d'Educació Alimentària . . . 131
Pràcticum I . . . 135
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE QUART CURS . . . 138
Atenció Integrada . . . 139
Dietoteràpia III . . . 142
Emprenedoria i Comunicació Estratègica . . . 145
Noves Tendències en Productes Alimentaris . . . 148
Resolució de Casos Complexos . . . 150
Pràcticum II . . . 153
Pràcticum III . . . 156
Treball de Fi de Grau . . . 159
ASSIGNATURES OPTATIVES . . . 162
Ajudes Ergogèniques en l'Esport . . . 163
Dietoteràpia Infantil . . . 166

Nutrició i Cooperació en Situacions d'Emergències Nutricionals 168
Nutrició i Medi Ambient 171
Psicologia de l'Alimentació 174
Restauració, Creativitat i Gastronomia 178
Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica 180

PRESENTACIÓ

Fa més de 40 anys la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar de la Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya naixia amb el nom d'Escola d'Infermeria Osona i iniciava el seu viatge cap al desenvolupament del lideratge i de l'excel·lència acadèmica. El 1980 els estudis d'Infermeria passaven a ser diplomatura universitària i el centre s'adscrivia a la UAB. L'any 1987, l'Escola d'Infermeria Osona s'integrava als Estudis Universitaris de Vic.

El maig de 1997, amb la Llei de Reconeixement de la Universitat de Vic pel Parlament de Catalunya, passava a denominar-se Escola Universitària de Ciències de la Salut i incorporava nous ensenyaments: Fisioteràpia (1997), Teràpia Ocupacional (1997), Nutrició Humana i Dietètica (1998) i Treball Social (2010). L'any 2011 l'Escola Universitària de Ciències de la Salut passava a ser la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar. Al llarg de tots aquests anys es consolida la identitat de la nostra facultat amb el lideratge de la Sra. Anna Bonafont en dues ocasions, de la Dra. Montse Vall, de la Dra. Marga Pla i de la Dra. Mireia Subirana.

El 2019-2020 volem seguir consolidant el lideratge i l'excel·lència acadèmica a través de l'establiment de plans d'estudi innovadors que garanteixin el desenvolupament competencial dels professionals. El nostre objectiu és preparar la propera generació de líders en les disciplines integrades a la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar, ja sigui en els graus, els màsters o bé en els estudis de doctorat. Volem que els i les nostres alumnes esdevinguin professionals del futur, competents per liderar i transformar l'atenció en la salut i en les cures, capaços alhora de donar resposta a la ràpida i complexa evolució de l'entorn sanitari a través de l'excel·lència acadèmica i de la pràctica clínica, de la innovació, de la recerca i també de les associacions establertes amb la comunitat i amb iniciatives internacionals.

Des de les aules, els tallers i els laboratoris, fins a la capçalera del pacient i a la comunitat, ens volem distingir com una Facultat de referència, amb una visió holística de la persona i un model de formació singular i de qualitat, orientada a la recerca i a la innovació a nivell internacional, amb la finalitat de millorar la salut de la població i la qualitat de vida i d'eliminar les desigualtats en salut.

El conveni signat entre la UVic i el Consorci Hospitalari de Vic (CHV) constitueix el marc idoni perquè els professors/investigadors liderin i vetllin per l'excel·lència a l'aula, al laboratori, en la simulació i en la pràctica clínica, i es generin sinergies que afavoreixin la recerca clínica i de resultats en salut, així com la innovació en un moment de canvi radical en l'atenció de la salut.

Degana de la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar
Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR

Titulacions

Graus

- Fisioteràpia
- Infermeria
- Nutrició Humana i Dietètica
- Teràpia Ocupacional

Màsters oficials

- Atenció Pal·liativa a Persones amb Malalties Avançades
- Polítiques Socials i Acció Comunitària
- Recerca en Salut

Departaments

La unitat bàsica de docència i de recerca de la Facultat és el departament, que agrupa el professorat en funció d'àrees de coneixement, estudi i recerca afins o compartides.

Al capdavant del departament hi ha un professor o professora que exerceix les funcions de director de departament.

Els departaments de la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar són:

- Departament de Ciències de la Salut Bàsiques:
  - Director: Dr. Eduard Minobes
- Departament de Ciències de la Salut Aplicades:
  - Directora: Dra. Emília Chirveches
- Departament de Ciències Socials i Salut Comunitària:
  - Directora: Dra. Ester Busquets
- Departament de Ciències Experimentals i Metodològiques:
  - Directora: Dra. Montserrat Serra

Òrgans de govern

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

- Degana de la Facultat: Dra. Paola Galbany
- Vicedegana acadèmica: Dra. Míriam Torres
- Cap d'estudis: Dr. Xavier Palomar
- Director del Departament de Ciències de la Salut Bàsiques: Dr. Eduard Minobes
- Directora del Departament de Ciències de la Salut Aplicades: Dra. Emília Chirveches
- Directora del Departament de Ciències Socials i Salut Comunitària: Dra. Ester Busquets
- Directora del Departament Ciències Experimentals i Metodològiques: Dra. Montserrat Serra
- Coordinadora del grau en Infermeria: Sra. Eva Rovira
- Coordinador del grau en Fisioteràpia: Sr. Carles Parés
- Coordinadora del grau en Teràpia Ocupacional: Dra. Judit Rusiñol

- Coordinadora del grau en Nutrició Humana i Dietètica: Dra. Anna Vila

La Facultat també compta amb els següents encàrrecs:

- Delegat de Recerca: Dr. Javier Jerez
- Coordinador del Programa de Doctorat: Dr. Joan Carles Casas
- Responsable de Formació Contínua: Dr. Jordi Naudó
- Coordinadora de pràcitques del grau en Infermeria: Sra. Olga Isern
- Coordiandora de pràctiques del grau en Fisioteràpia: Sra. Anna Escribà
- Coordinadora de pràctiques del grau en Nutrició Humana i Dietètica: Dra. Blanca Ribot
- Coordinadora de pràctiques del grau en Teràpia Ocupacional: Sra. Pilar Bové
- Responsable de Relacions Internacionals: Sra. Montse Romero

CALENDARI ACADÈMIC

Docència

El curs acadèmic es distribuirà entre el 16 de setembre de 2019 i el 5 de juny de 2020 (*inclou docència i pràctiques):

- 1r semestre: del 16 de setembre de 2019 al 17 de gener de 2020
- 2n semestre: del 4 de febrer al 5 de juny del 2020

Setmanes d'avaluació

Les setmanes d'avaluació de la Facultat es reparteixen entre els següents dies, en funció de cada grau:

- 1r semestre: del 20 al 31 de gener de 2020
- 2n semestre: de l'1 al 12 de juny de 2020

***Calendari específic per als estudiants de 3r curs del grau en Infermeria**

Docència

- 1r semestre: del 30 setembre de 2019 al 14 febrer de 2020
- 2n semestre: del 2 de març al 10 de juliol de 2020

Setmanes d'avaluació

- 1r semestre: del 17 al 21 de febrer de 2020
- 2n semestre: del 4 al 8 de maig de 2020

Vacances de Nadal

- Del 21 de desembre de 2019 al 7 de gener de 2020, ambdós inclosos

Vacances de Setmana Santa

- Del 4 al 13 d'abril de 2020, ambdós inclosos

Dies festius

- 11 de setembre de 2019, Diada Nacional de Catalunya
- 31 d'octubre de 2019, festiu UVic
- 1 de novembre de 2019, Tots Sants
- 5 de desembre de 2019, festiu UVic
- 6 de desembre de 2019, Dia de la Constitució
- 19 de març de 2020, Sant Josep (festa local de Vic)
- 23 d'abril de 2020, Sant Jordi, festiu UVic
- 24 d'abril de 2020, festiu UVic
- 1 de maig de 2020, Dia del Treballador
- 1 de juny de 2020, Segona Pascua (festa local de Vic)
- 24 de juny de 2020, Sant Joan

ORGANITZACIÓ DE L'ENSENYAMENT

Objectius generals

Formar dietistes-nutricionistes reconeguts com a professionals sanitaris experts en alimentació, nutrició i dietètica, amb capacitat per intervenir en l'alimentació i en polítiques alimentàries, tant de persones sanes com amb necessitats específiques.

El Grau forma professionals altament qualificats de la nutrició i dietètica amb capacitat per exercir en els diferents sectors alimentaris: assistencial-hospitalari, industrial, educació, restauració col·lectiva, investigació i comunicació en diferents mitjans de comunicació.

Metodologia

Els crèdits ECTS

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

Les competències

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

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

Altres competències, en canvi són específiques de cada professió. Un dietista-nutricionista, posem per cas, ha de dominar unes competències professionals molt diferents de les que ha de dominar un dietista-nutricionista.

L'organització del treball acadèmic

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

- Les **sessions de classe** s'entenen com a hores de classe que imparteix el professorat a tot el grup. Aquestes sessions inclouen les explicacions del professorat, les hores de realització d'exàmens, les conferències, les projeccions, etc. Es tracta de sessions centrades en algun o alguns continguts del programa.
- Les **sessions de treball dirigit** s'entenen com a hores d'activitat dels estudiants amb la presència del professorat (treball a l'aula d'ordinadors, correcció d'exercicis, activitats en grup a l'aula, col·loquis o debats, pràctiques de laboratori, seminaris en petit grup, etc. Aquestes sessions podran estar dirigides a tot el grup, a un subgrup o a un equip de treball.
- Les **sessions de tutoria** són aquelles hores en què el professorat atén de forma individual o en petit grup els estudiants per conèixer el progrés que van realitzant en el treball personal de l'assignatura, orientar o dirigir els treballs individuals o grupals o per comentar els resultats de l'avaluació de les diferents activitats. La iniciativa de l'atenció tutorial pot partir del professorat o dels mateixos estudiants per plantejar dubtes sobre els treballs de l'assignatura, demanar orientacions sobre bibliografia o fonts de consulta, conèixer l'opinió del professorat sobre el propi rendiment acadèmic o aclarir dubtes sobre els continguts de l'assignatura. La tutoria és un element fonamental del procés d'aprenentatge de l'estudiant.

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

Els alumnes que cursin el grau en Nutrició Humana i Dietètica en la modalitat semipresencial, tindran més càrrega de treball autònom per contrarrestrar les hores de classe presencial. Les competències i resultats d'aprenentatge d'aquests estudiants són els mateixos en les dues modalitats, presencial i semipresencials.

El pla de treball

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

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

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

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

Procés d'avaluació

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

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

nivell d'importància:

- Avaluació de procés: seguiment del treball individualitzat per avaluar el procés d'aprenentatge realitzat durant el curs. Aquest seguiment es pot fer amb les tutories individuals o grupals, el lliurament de treballs de cada tema i la seva posterior correcció, amb el procés d'organització i assoliment que segueixen els membres d'un equip de forma individual i col?lectiva per realitzar els treballs de grup, etc. L'avaluació del procés es farà a partir d'activitats que es realitzaran de forma dirigida o s'orientaran a la classe i tindran relació amb la part del programa que s'estigui treballant. Alguns exemples serien: comentari d'articles, textos i altres documents escrits o audiovisuals (pel·lícules, documentals, etc.); participació en debats col?lectius, visites, assistència a conferències, etc. Aquestes activitats s'avaluaran de forma continuada al llarg del semestre.
- Avaluació de resultats: correcció dels resultats de l'aprenentatge de l'estudiant. Aquests resultats poden ser de diferents tipus: treballs en grup de forma oral i escrita, exercicis de classe realitzats individualment o en petit grup, reflexions i anàlisis individuals en les quals s'estableixen relacions de diferents fonts d'informació més enllà dels continguts explicats pel professorat a les sessions de classe, redacció de treballs individuals, exposicions orals, realització d'exàmens parcials o finals, etc.

D'aquesta manera s'estableix com sistema d'avaluació, l'avaluació formativa integrada en el procés d'ensenyament i aprenentatge. Sempre que s'indiqui al programa, l'avaluació continuada no impedeix que s'estableixin proves o altres activitats de síntesi, la qualificació de les quals no podrà superar el 50% de la nota final.

Aquesta avaluació contempla dos períodes diferenciats:

- Període ordinari, que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu. Al llarg d'aquest període es fixen les diferents activitats i proves d'avaluació que es realitzaran en el marc de cadascuna de les assignatures.
- Període d'avaluació complementari o de recuperació en el qual l'estudiant podrà ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període. En aquest segon període l'avaluació no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura i, en qualsevol cas, es desenvoluparà de manera coherent amb el procés d'avaluació continuada establerta en cada assignatura i, per tant, no podran entrar aquelles activitats que, en el pla docent i en la guia de l'estudiant, s'hagin definit com activitats no recuperables. Si l'estudiant vol optar a obtenir una millor nota en la realització de determinades activitats d'avaluació de l'assignatura en el període complementari, cal que aquestes activitats hagin estat identificades com a recuperables i també susceptibles de millorar nota en aquest segon període. En cap cas, les activitats en les quals es vulgui pujar nota, poden suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura. Per a l'establiment de la nota final de l'assignatura es prendrà com a referència la puntuació més alta que hagi obtingut l'estudiant en aquella activitat.
  En cap cas es podrà fer us d'aquest segon període d'avaluació complementari / recuperació en la convocatòria extraordinària, ni en les assignatures de Treball de Fi de Grau, ni en les Pràctiques Externes.

Informació addicional sobre la docència del curs 2020-21

El Sistema Universitari Català estableix un període d'excepcionalitat durant el curs 2020-21 com a conseqüència de la pandèmia de la COVID-19. En aquest context els estudis de la UVic-UCC seguiran un model híbrid en el qual la docència presencial estarà reforçada per sessions sincròniques i suport online. En cas de nova emergència sanitària que impliqui no poder accedir a les instal·lacions universitàries, la docència es traslladaria a la virtualitat en la seva totalitat.

PLA D'ESTUDIS

Tipus de matèria	Crèdits
Formació Bàsica (FB)	60
Obligatòria (OB)	135
Optativa (OP)	15
Treball de Fi de Grau (TFG)	6
Pràctiques Externes (PE)	24
Total	240

- Malgrat que el pla d'estudis prevegi la possibilitat de fer la docència d'algunes assignatures durant el primer o el segon semestres, cada any només s'imparteixen un sol cop. Consulta l'assignatura per saber el semestre d'impartició d'aquest curs acadèmic.

PRIMER CURS

	Semestre	Crèdits	Tipus
Bioquímica	1r	6,0	FB
English for Health Sciences	1r	6,0	FB
Estudi del Cos Humà I	1r	6,0	FB
Química dels Aliments	1r	6,0	OB
Cultura, Societat i Alimentació	1r o 2n	6,0	FB
Psicologia	1r o 2n	6,0	FB
Bioestadística i Sistemes d'Informació	2n	6,0	FB
Bromatologia	2n	6,0	OB
Estudi del Cos Humà II	2n	6,0	FB
Nutrició Bàsica	2n	6,0	OB

SEGON CURS			
	Semestre	**Crèdits**	**Tipus**
Farmacologia	1r	3,0	OB
Fisiopatologia I	1r	6,0	FB
Fonaments de la Dietètica	1r	6,0	OB
Microbiologia Alimentària	1r	3,0	OB
Bioètica	1r o 2n	6,0	FB
Salut Pública	1r o 2n	6,0	OB
Tecnologia Culinària	1r o 2n	6,0	OB
Dietètica i Cicle Vital	2n	6,0	OB
Fisiopatologia II	2n	6,0	FB
Nutrició Avançada	2n	6,0	OB
Toxicologia i Higiene dels Aliments	2n	6,0	OB

TERCER CURS			
	Semestre	**Crèdits**	**Tipus**
Dietoteràpia I	1r	6,0	OB
Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació	1r	3,0	OB
Nutrició Comunitària	1r	6,0	OB
Restauració Col·lectiva	1r	3,0	OB
Dietètica Aplicada a la Diversitat	1r o 2n	6,0	OB
Elaboració de Projectes	1r o 2n	6,0	OB
Gestió de la Qualitat	1r o 2n	3,0	OB
Legislació Alimentària	1r o 2n	3,0	OB
Nutrició i Esport	1r o 2n	6,0	OB
Dietoteràpia II	2n	6,0	OB
Estratègies d'Educació Alimentària	2n	6,0	OB
Pràcticum I	Anual	6,0	PE

QUART CURS	Semestre	Crèdits	Tipus
Atenció Integrada	1r	3,0	OB
Dietoteràpia III	1r	6,0	OB
Emprenedoria i Comunicació Estratègica	1r	6,0	OB
Noves Tendències en Productes Alimentaris	1r	3,0	OB
Resolució de Casos Complexos	1r	3,0	OB
Pràcticum II	Anual	6,0	PE
Pràcticum III	Anual	12,0	PE
Treball de Fi de Grau	Anual	6,0	TFG
Optatives		15,0	OP

OPTATIVES - SENSE ITINERARI	Crèdits
Ajudes Ergogèniques en l'Esport	3,0
Dietoteràpia Infantil	3,0
Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica	3,0
Nutrició i Cooperació en Situacions d'Emergències Nutricionals	3,0
Psicologia de l'Alimentació	3,0
Restauració, Creativitat i Gastronomia	3,0
Nutrició i Medi Ambient	3,0

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE PRIMER CURS

Bioquímica

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Montserrat Serra Mas
- Rosa Maria Doménech Mata

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pertany a la matèria Bioquímica, inclosa dins del Mòdul de Formació Bàsica corresponent a la branca de Ciències de la Salut. A *Bioquímica* es pretén que l'estudiant conegui les característiques generals del funcionament de l'organisme a nivell molecular i cel·lular que li permetin entendre molts dels processos que es produeixen en l'organisme, tant en situacions de salut com de malaltia i al llarg del cicle vital.

Per al desenvolupament d'aquesta assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

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

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica.
- RA2. Explica i relaciona les funcions de les principals biomolècules, de les vies metabòliques i la seva regulació a nivell cel·lular en l'organisme humà.
- RA3. Comprèn els mecanismes moleculars d'emmagatzematge i expressió de la informació hereditària.
- RA4. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català i en espanyol.
- RA5. Utilitza correctament la terminologia científica i mèdica.
- RA6. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord amb les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA7. Adquireix i demostra coneixements avançats dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Conèixer els fonaments de la nutrició i l'alimentació humanes per comprendre les funcions, l'ús metabòlic, l'equilibri i la regulació dels nutrients.

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé recolza en llibres de text avançats, també inclou alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi propi.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

1. Aigua i solucions: Introducció, bioelements i biomolècules. Propietats de l'aigua i funcions en l'organisme. Àcids, bases dèbils i solucions amortidores. Solucions iòniques, moleculars i col·loïdals. Pressió osmòtica.
2. Glúcids: Estructura i funció. Estereoisomeria. Anomeria i mutarotació.
3. Aminoàcids i proteïnes: Aminoàcids proteics, propietats àcid-base i estereoisomeria. Enllaç peptídic. Pèptids i proteïnes. Estructura de les proteïnes. Proteïnes fibroses: col·lagen.
4. Hemoproteïnes: Mioglobina i hemoglobina, estructura i funcions. Propietats al·lostèriques de la hemoglobina i factors que condicionen l'alliberament d'oxigen.
5. Enzims: Característiques i funcions dels enzims. Catàlisi enzimàtica, cinètica enzimàtica. Mecanismes de regulació enzimàtica.
6. Biosenyalització: Mecanismes de regulació hormonal. Receptors hormonals de membrana, receptors intracel·lulars.
7. Introducció al metabolisme: Conceptes bàsics: vies metabòliques (anabolisme i catabolisme). Fonaments termodinàmics dels processos bioquímics: energia lliure de Gibbs. Compostos rics en energia d'hidròlisi. Obtenció metabòlica de l'energia. Cicle de Krebs. Fosforilació oxidativa.
8. Metabolisme de glúcids: Glucòlisi. Gluconeogènesi. Regulació glucòlisi-gluconeogènesi. Via de la pentosa-fosfat. Síntesi i degradació de glucogen. Regulació.
9. Metabolisme de lípids: Oxidació dels àcids grassos. Metabolisme dels cossos cetònics. Síntesi d'àcids grassos.
10. Àcids nucleics: ADN i ARN. Biosíntesi de l'ADN. Replicació en procariotes i en eucariotes. Comparació.
11. Transcripció i traducció: Síntesi d'ARN en procariotes, ARN polimerasa i promotors. Síntesi d'ARN en eucariotes. Processos posttrancripcionals, processament dels ARN. El codi genètic i síntesi de proteïnes. Modificacions posttraduccionals.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari:

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

1. Avaluació dels temes: 70%
    1. Primer parcial: 30%(recuperable)
    2. Segon parcial: 40%(recuperable)
2. Exercicis i qüestionaris en línia: 20% (no recuperables)
3. Pràctiques: 10%
    1. Dossier de pràctiques i assistència a les pràctiques (no recuperable)
    2. Examen de pràctiques (recuperable)

Assistència a les classes pràctiques: Si es falta més d'un 35% de les classes, l'estudiant no podrà ser avaluat de la part pràctica en la seva totalitat durant el període ordinari i, per tant, ha d'anar al període de recuperació d'aquesta part.

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts sempre i quan **la nota del segon examen parcial de l'assignatura tingui una nota igual o superior a 4**.

Període d'avaluació complementària:

Les activitats o proves recuperables que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari es podran recuperar sempre que no representin més del 50% de l'assignatura.

Important (I):

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Feduchi Canosa E., Romero Magdalena, C., Yáñez Conde, E., Blasco Castiñeyra, I., García-Hoz Jiménez, C. (2015). *Bioquímica*: *Conceptos esenciales* (2 ed.). Madrid: Médica Panamericana.
- Tymoczko, J.L., Berg, J.M., Stryer, L. (2014). *Bioquímica*: *Curso básico* (1 ed.). Barcelona: Editorial Reverté.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

English for Health Sciences

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Anglès

PROFESSORAT

- Josefina Guix Soldevila
- Meritxell Mondejar Pont
- Vanesa Torres Cano

OBJECTIUS:

L'assignatura d'*English for Health Sciences* pertany a la matèria d'Idioma Modern, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica. Es tracta d'una assignatura instrumental que permet als alumnes desenvolupar les habilitats de producció i comprensió de textos orals i escrits en llengua anglesa dins d'un context de Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

- Entendre textos autèntics especialitzats en nutrició i dietètica.
- Desenvolupar estratègies d'expressió escrita de textos específics en nutrició i dietètica.
- Comprendre i parlar amb fluïdesa sobre un tema especialitzat, tant en presentacions orals com en debats.
- Conèixer i utilitzar les estructures gramaticals i sintàctiques adients.
- Conèixer i utilitzar vocabulari i expressions del camp semàntic de la nutrició humana i dietètica.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Busca i organitza la informació de forma adequada d'acord amb el propòsit comunicatiu.
- RA2. Porta a terme de forma correcta una presentació oral o *role-play* amb fluïdesa i correccció gramatical sobre aspectes de la professió.
- RA3. Explica i argumenta una opinió oralment o per escrit.
- RA4. Reconeix i utilitza el vocabulari en les estructures gramaticals vinculades a la professió, l'entorn de treball, el pacient, el seu diagnòstic i tractament.
- RA5. S'expressa per escrit sobre temes relacionats amb la professió, i utilitza el lèxic, les estructures i el registre adequats.
- RA6. Utilitza els continguts d'un text científic o un article periodístic sobre temes de salut.
- RA7. Sap actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.
- RA8. Utilitza adequadament el llenguatge oral (verbal i no verbal) en la interacció personal i professional en català, castellà i anglès.
- RA9. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, castellà i anglès.

- RA10. Comunica a tot tipus d'audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa coneixements, metodologia, idees, problemes i solucions.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.

Bàsiques

- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

Topics

1. Human nutrition and dietetics
2. The human body
3. Food a fact of life
4. Food and culture

Language development

1. Questions
2. Tenses
3. Modals
4. Language in use

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari:

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

- Exam 1: 15% (recuperable).
- Exam 2: 15% (recuperable).
- Project 1: 20% (no recuperable).
- Project 2: 20% (no recuperable).
- Listening 1: 10% (no recuperable).
- Listening 2: 10% (no recuperable).
- Participation: 10% (no recuperable).

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i ponderacions d'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

Important:

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.
Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Baumruková, Irena (2016). *English for Nutritionists*: - (1 ed.). Bloomington-Indiana: Xlibris.
- Bradley, Robin A. (2004). *English for Nursing and Health Care*: - (1 ed.). Milano: Mc Graw-Hill.
- Jones, Bob; Simmonds, Brent (2012). *Eatwell*: - (1 ed.). Nagoya: Perceptia Press.
- Mann, Malcom; Taylore-Knowles, Steve (2011). *Destination B2*: - (1 ed.). Oxford: MacMillan.
- Murphy, Raymond (2010). *English Grammar in Use*: - (3 ed.). Cambridge: Cambridge University Press.

Estudi del Cos Humà I

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Ana Tirado Esteban
- Elisabet Dachs Cabanas
- Noèlia Téllez Besolí

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura, juntament amb la d'*Estructura i Funció del Cos Humà II*, conforma la matèria d'Anatomia, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica, i proporciona els coneixements sobre les estructures de l'organisme i la seva funcionalitat. Per al desenvolupament d'aquest assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

L'assignatura d'*Estructura i Funció del Cos Humà I* té com a objectius principals per als estudiants:

- Adquirir coneixements generals de l'estructura i funcionament del cos humà
- Adquirir coneixements bàsics sobre histologia i embriologia humana
- Adquirir coneixements de les diferents parts de l'anatomia humana
- Adquirir coneixements de fisiologia o funcionament normal del cos humà

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix l'estructura i funció del cos humà, des del nivell molecular fins a l'organisme complet, en les diferents etapes de la vida.
- RA2. Descriu, explica i relaciona de forma correcta les funcions dels diferents aparells i sistemes del cos humà.
- RA3. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català i en espanyol.
- RA4. Utilitza correctament la terminologia científica i mèdica.
- RA5. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord amb les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA6. Adquireix i demostra coneixements avançats dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.
- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé recolza en llibres de text avançats, també inclou alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi propi.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

1. Introducció: nivells d'organització funcional:
    - Nivell molecular: principals biomolècules i funcions.
2. Estructura i funció de la cèl·lula:
    - Membrana plasmàtica: estructura i funcions (sistemes de transport).
    - Citoplasma: citosol, orgànuls i funcions.
    - Nucli: estructura i funció (mitosi i meiosi).
3. Genètica:
    - Gens, cromosomes, ADN.
    - Herència: lleis de Mendel, dominància, codominància, herència complexa, etc.
    - Principis bàsics de la genètica.
    - Trastorns cromosòmics i genètics.
4. Histologia:
    - Tipus de teixits. Característiques anatòmiques i fisiològiques. Teixit epitelial i teixit connectiu.
    - Teixit nerviós (potencial d'acció i placa motora).
5. Homeòstasi:
    - Concepte d'homeòstasi i medi intern.
    - Sistemes de regulació: retroalimentació.
    - Líquids corporals: aigua i electròlits.
6. Embriologia:
    - Concepte i definició d'embriologia.
    - Període de divisió cel·lular.
    - Desenvolupament embrionari.
    - Desenvolupament fetal.
    - Anomalies en el període de gestació.

- Cèl·lules mare.

7. Sang:
    - Característiques físiques i funcions de la sang.
    - Formació de cèl·lules sanguínies.
    - Eritròcits: funcions. Metabolisme del ferro.
    - Hemostàsia.
    - Grups sanguinis.
8. Sistema limfàtic i immunitari:
    - Vasos limfàtics i limfa.
    - Òrgans i teixits limfàtics.
    - Resistència inespecífica.
    - Resistència específica.
9. Sistema digestiu:
    - Generalitats anatòmiques.
    - Masticació, deglució. Motilitat de boca i esòfag. Digestió salival.
    - Digestió gàstrica.
    - Digestió intestinal.
    - Estructura i funció del fetge i vesícula biliar.
    - Pàncrees exocrí: secrecions, enzims digestius.
    - Trànsit i absorció intestinal. Defecació.
    - Metabolisme: aprofitament dels nutrients. Principals vies metabòliques.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

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

Modalitat presencial

- Examen parcial 1: 15% (recuperable). ONLINE amb apunts.
- Examen parcial 2: 15% (recuperable). ONLINE amb apunts.
- Examen parcial 3: 20% (recuperable). A l'aula amb apunts.
- Treball: 25% (no recuperables).
- Activitats: 25% (no recuperables). Dins o fora de l'aula.

Modalitat semipresencial

- Examen parcial 1: 15% (recuperable). En línia amb apunts.
- Examen parcial 2: 15% (recuperable). En línia amb apunts.
- Examen parcial 3: 20% (recuperable). A l'aula amb apunts.
- Treballs: 25% (no recuperables).
- Activitats: 25% (no recuperables). Dins o fora de l'aula.

Per aprovar l'assignatura cal que es compleixin els dos punts:

1. Cadascun dels exàmens parcials tingui una nota igual o superior a 4. En el període d'avaluació complementària es podran recuperar els 3 parcials.
2. La mitjana ponderada de totes les activitats, recuperables i no recuperables, sigui igual o superior a 5.

Les activitats o proves recuperables que no s'hagin superat satisfactòriament en el període ordinari es podran recuperar sempre que no representin més del 50% de l'assignatura.

Les proves d'avaluació complementària seran presencials per a les dues modalitats.

Important:

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i les ponderacions de l?avaluació no s?alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment, es traslladaran a la virtualitat.

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Marieb, E. N., Keller, S. M. (2017). *Fisiología Humana*: *Fisiología Humana* (12 ed.). Madrid: Pearson.
- Martini, F.H.,Tallitsch, R.B, Nath, J. L. (2017). *Anatomía Humana*: *Anatomía Humana* (9 ed.). Madrid: Pearson.
- Tortora, G.J. , Derrickson, B. (2013). (2013). *Principios de Anatomía y Fisiología*: *Principios de Anatomía y Fisiología* (13 ed.). Buenos Aires: Médica Panamericana..
- Young, B., O'Dowd, G., Woodford, P. (2014). *Wheater Histología Funcional*: *Texto y Atlas en Color* (6 ed.). Barcelona: Elsevier España SL..

Química dels Aliments

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Jordi Viver Fabregó

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Química dels Aliments* forma part de la matèria de *Ciències dels Aliments*, inclosa dins del mòdul de *Ciències dels Aliments, Higiene i Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat* corresponent a la formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Entendre què son i com funcionen els aliments a nivell molecular
- Comprendre i predir el comportament i les característiques dels aliments

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Aplica correctament els conceptes fonamentals de la química a l'estudi dels aliments.
- RA2. Analitza els principals components dels aliments.
- RA3. Identifica les modificacions que pateixen els aliments com a conseqüència dels principals processos tecnològics.
- RA4. Coneix la composició química, les propietats fisicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i productes i ingredients alimentaris.
- RA5. Interpreta les modificacions que sofreixen els aliments i els productes i ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
- RA6. Adquireix i demostra coneixements avançats dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.
- RA7. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i d'organitzar el seu propi aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia en tot tipus de situacions (estructurades o no).

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química,

de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.

Transversals

- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.

CONTINGUTS:

Continguts teòrics

1. Estructura de la matèria:
    1. Introducció: propietats i classificació de la matèria
    2. Estructura atòmica: àtoms, elements, taula periòdica, el mol
    3. Compostos químics: fórmules, el mol, formulació
    4. L'enllaç químic: enllaç iònic i covalent, forces intermoleculars
    5. Aplicacions en química dels aliments
2. Les reaccions químiques:
    1. Estequiometria: càlculs químics
    2. Equilibri químic: constant d'equilibri, àcids i bases, reaccions redox
    3. Aplicacions en química dels aliments
3. Química orgànica:
    1. Representació de molècules orgàniques
    2. Alcans: propietats, nomenclatura, reactivitat
    3. Altres compostos orgànics
    4. Grups funcionals dels components dels aliments
4. Química dels aliments:
    1. Factors que afecten les reaccions químiques dels aliments
    2. Propietats funcionals i reaccions químiques de les proteïnes alimentàries
    3. Propietats funcionals i reaccions químiques dels carbohidrats alimentaris
    4. Propietats funcionals i reaccions químiques dels lípids alimentaris
    5. Activitat dels enzims en els aliments

Continguts pràctics

0. Sessió de riscs laborals
1. Entrada al laboratori de química
2. Preparació de solucions
3. Àcids i bases
4. Reconeixement de grups funcionals orgànics
5. Química dels aliments

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari:

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

- Activitat 1: una prova escrita en acabar el tema 2 (30% de la nota final; RA1, RA4 i RA6). Activitat recuperable.
- Activitat 2: una prova escrita dels temes 3 i 4 (35% de la nota final; RA1, RA3, RA4, RA5 i RA6). Activitat recuperable.
- Activitat 3: pràctiques (25% de la nota final; RA2, RA3, RA5 i RA6). Activitat no recuperable. En l'avaluació de les pràctiques es contemplarà:
  - Avaluació del treball al laboratori
  - Control d'assistència
  - Informe final del grup
- Activitat 4: exercicis proposats (10% de la nota final; RA6 i RA7). Activitat no recuperable.

Criteris específics d'assignatura

- Els alumnes semipresencials faran l'examen de l'activitat 1 en línia.
- En l'examen final es farà l'examen de l'activitat 2 i serà presencial per a tots els alumnes.
- Les notes de pràctiques i dels exercicis proposats no es poden recuperar.
- La nota de pràctiques es guarda un any.
- La no assistència a una sessió de pràctiques implica un zero en l'avaluació d'aquesta pràctica.
- Un exercici proposat i lliurat fora de termini tan sols pot valdre un 50% del total assignat a aquest exercici.

Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, amb una nota superior o igual a 4,0, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

- En l'examen del període complementari tan sols es podrà recuperar una sola de les activitats recuperables (activitat 1 o 2) i serà presencial per a tots els alumnes.

Criteris generals d'avaluació

- La tinença de telèfons mòbils o similars (*smartphones*, tauletes, etc.) durant la realització de les proves comporta un zero en la prova.
- La no compareixença o no presentació dins dels terminis establerts d'alguna de les activitats d'avaluació atorga una nota de zero. Aquesta qualificació es tindrà en compte en el moment de calcular la nota final de l'assignatura.
- S'obtindrà la nota de l'assignatura ponderant, amb els percentatges respectius, les mitjanes aritmètiques de les diferents activitats.
- L'estudiant tindrà l'opció de tornar-se a examinar de les proves recuperables suspeses. Les proves de recuperació es faran durant les últimes setmanes del semestre, destinades a aquesta funció, i no es podrà recuperar més del 50% de l'assignatura.

- Si es renuncia a accedir a la prova de recuperació, es mantindrà la nota assolida en primera instància.
- En les activitats no recuperables no s'exigeixen notes mínimes per poder calcular la nota final de l'assignatura.

Important (I):

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

Important (II):

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment, es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Belitz, H. D.; Grosch, W. (1998). *Química de los alimentos* (4 ed.). Saragossa: Acribia.
- Chang, R.; Goldsby, K. A. (2013). *Quìmica* (11 ed.). Mèxico D.F.: McGraw-Hill.
- Petrucci, R.H.; Harwood, W.S.; Herring, F.J. (2011). *Quìmica General*: *Principios y aplicaciones modernas* (8 ed.). Madrid: Prentice Hall.
- Reboiras, M. D. (2006). *Quìmica*: *La ciència bàsica* (4 ed.). Madrid: Thomson Editores.

Cultura, Societat i Alimentació

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Ramon Aribau

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Cultura, Societat i Alimentació* pertany a la matèria d'Antropologia, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

El significat cultural de l'alimentació de vegades contradiu el fet biològic en si. Sobretot perquè els aliments tenen significats molt variats. Entren en les nostres vides no només per ingestió sinó per moltes altres vies, sovint per influències externes. Actualment, molt més amb la publicitat, els mitjans de comunicació i les xarxes socials. Històricament la gran majoria menjava els productes que es donaven en el seu entorn, de vegades fruit de l'agricultura i, altres vegades, de l'oferta natural. Costava aconseguir-los i per això la varietat s'apreciava com una cosa extraordinària. Això ha estat així fins passada la Segona Guerra Mundial, almenys en el món occidental. Però en totes les societats s'han donat aliments "consumibles" que no han estat consumits i productes que sí que són apreciats per altres agrupacions humanes. L'elecció d'uns aliments o altres ha estat lligada moltes vegades a l'exigència tecnològica o l'economia. Podria ser necessari veure el "gust", però la majoria de les vegades el factor determinant són les creences pel que fa a les bones propietats o als mals efectes dels propis aliments.

L'assignatura té com a objectius donar a conèixer l'ésser humà en l'àmbit de l'alimentació. Les ciències socials relacionen el concepte de cultura amb les creences, valors, símbols i estils de vida d'un grup. Les representacions referents a l'alimentació dels grups culturals estan íntimament lligades a les pràctiques que són transmeses de generació en generació.

Un aspecte bàsic com a essència de l'ensenyament és capacitar per a la reflexió sobre els sistemes d'organització social, grups, famílies, comunitats i sistemes alimentaris de les diferents realitats socioculturals.

L'objectiu del curs és apropar l'alumne a la comprensió i el desenvolupament en l'adquisició d'eines i competències que permetin donar resposta a les diferents necessitats plantejades en un context social i pluricultural. I entendre els continguts teòrics i/o metodològics que les ciències socials han desenvolupat en l'estudi sociocultural dels processos relacionats amb l'alimentació.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.
- RA2. Descriu els fonaments antropològics de l'alimentació humana.

- RA3. Descriu i argumenta les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.
- RA4. Analitza i té en compte els factors socials i culturals que influeixen en les decisions i conductes alimentàries.
- RA5. Identifica la diversitat entre les diferents societats i cultures o dins d'una mateixa societat en relació amb els aliments preferits i més utilitzats.
- RA6. Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA7. Planteja intervencions en coherència amb els valors democràtics i de sostenibilitat i mostra respecte pels drets fonamentals de les persones.
- RA8. Actua amb desimboltura en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions.
- RA9. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Exercir la ciutadania activa i la responsabilitat individual amb compromís amb els valors democràtics, de sostenibilitat i de disseny universal, a partir de pràctiques basades en l'aprenentatge i servei i en la inclusió social.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a l'alimentació humana des d'una perspectiva cultural
2. Antropologia de l'alimentació
3. Adaptació humana i context sociocultural
4. Alimentació i identitat cultural
5. Alimentació i diferenciació social
6. Cos, dieta i cultura
7. Seguretat alimentària
8. Globalització i particularismes alimentaris

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari:

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

- Activitats individuals (55% de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- Prova escrita (45% de la nota final de l'assignatura / recuperable)

Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que, en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Aguirre, P. (2010). *Ricos flacos y gordos pobres*: *la alimentación en crisis* (1 ed.). Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Carrasco, S (1992). *Antropologia i alimentació*: *Una proposta per a l?estudi de la cultura alimentària* (1 ed.). Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Contreras, J.; Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura*: *Perspectivas antropológicas* (1 ed.). Barcelona: Ariel.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro*: . (1 ed.). Barcelona: Anagrama.
- Germov, J.; Williams, L. (2004). *A sociology of food and nutrition*: *The social appetite* (1 ed.). Oxford: Oxford University Press.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Psicologia

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Àngel Casellas Grau

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Psicologia* forma part de la matèria de *Psicologia*, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les principals bases i models teòrics de la psicologia
- Saber identificar els diferents tipus de desenvolupament (psicomotriu, cognitiu i psicosocial) i les característiques principals de cadascun d'ells en les diferents etapes del cicle vital
- Dominar les estratègies psicològiques necessàries per a l'abordatge dels processos inherents a la psicologia de la salut que li siguin útils en el desenvolupament i millora de la seva praxis professional

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Analitza les bases psicològiques i els factors bio-psico-socials que afecten el comportament humà i distingeix els diferents moments del procés de desenvolupament evolutiu.
- RA2. Conèixer els diferents mètodes educatius d'aplicació en Ciències de la salut, així com les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició.
- RA3. Utilitzar la terminologia específica de psicologia.
- RA4. Adquirir les eines bàsiques d'aproximació psicològica que es poden utilitzar en la seva pràctica professional.
- RA5. Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA6. Planteja intervencions consistents als valors democràtics i de sostenibilitat mostrant el respecte als drets fonamentals de les persones.
- RA7. Sap gestionar situacions complexes o que requereixen el desenvolupament de noves solucions.
- RA8. Recull i interpreta dades i informació sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, incloent-hi reflexions sobre qüestions socials, científiques o ètiques en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.

Específiques

- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Exercir la ciutadania activa i la responsabilitat individual amb compromís amb els valors democràtics, de sostenibilitat i de disseny universal, a partir de pràctiques basades en l'aprenentatge i servei i en la inclusió social.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Psicologia general: models teòrics i salut mental

1. Introducció a la psicologia
2. Model psicoanalític
3. Model humanista
4. Model sistèmic
5. Model cognitiu-conductual

Mòdul 2. Psicologia de la salut

1. Introducció a la psicologia de la salut
2. Afrontament i maneig del diagnòstic: males notícies
3. Pèrdues i dol
4. Factors psicosocials en situacions específiques de salut

Mòdul 3. Psicologia evolutiva

1. Introducció a la psicologia evolutiva
2. La primera infància: de 0 a 6 anys
3. La infància intermèdia de 6 a 12 anys
4. L'adolescència: de 12 a 18 anys
5. La maduresa: de 18 a 65 anys
6. La vellesa: a partir dels 65 anys

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari:

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

- 20% Prova de validació competencial 1 (recuperable) (RA1, RA4, RA5)
- 30% Prova de validació competencial 2 (recuperable) (RA1, RA2, RA3, RA4, RA5)
- 25% Treball de psicologia evolutiva:
  - 15% Treball escrit (no recuperable) (RA2, RA4)
  - 10% Exposició oral (no recuperable) (RA2, RA4)
- 20% Activitats formatives avaluatives (A) (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5)
- 5% Participació a l'aula presencial/virtual (no recuperable) (RA1, RA3, RA4, RA5)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts i s'aprova l'assignatura si s'obté una nota ?5.

Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura.

La qualificació final en aquest període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, emprant la última qualificació obtinguda en l'avaluació ordinària i la complementària. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota ?5.

Important (I):

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

Important (II):

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Bayés, R. (2009). *Una Introducción al método científico en psicología.* (1 ed.). Girona: Documenta Universitaria .
- Buckman, R. (1998). *Com donar males noticies* (1 ed.). Vic: Eumo.
- Dixon, S. (2006). *Encounters with children: pediatric behavior and development.* (1 ed.). Philadelphia:

Mosby Elsevier.
- Puente, A. (2011). *Psicología contemporánea básica y aplicada.* (1 ed.). Madrid: Pirámide.
- Worden, W.J. (2010). *El tratamiento del duelo: Asesoramiento psicológico y terapia.* (1 ed.). Barcelona: Paidós.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Bioestadística i Sistemes d'Informació

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Eva Cirera Viñolas

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Bioestadística i Sistemes de la Informació* pertany a la matèria d'Estadística, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

L'assignatura s'entén com una matèria que ha d'aportar la base per poder comprendre la literatura científica d'una banda, i, de l'altra, ha de capacitar els estudiants i futurs professionals en la utilització d'una nova eina d'expressió.

És una iniciació al món de la ciència i a la creació de coneixement i una porta d'entrada al coneixement científic, tret diferencial de la formació universitària.

Aquest coneixement ha de servir per ajudar els estudiants a donar resposta a les preguntes que els sorgiran en la pràctica clínica. És per això que cal també disposar de competències relacionades amb la cerca d'informació rellevant al voltant del problema que es vulgui resoldre.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix les bases conceptuals que li permetran fer cerques en les principals fonts documentals de l'àmbit de la salut.
- RA2. Identifica l'estructura i el contingut d'un article original en una publicació científica.
- RA3. Coneix l'estadística aplicada a les ciències de la salut i aplica correctament les proves idònies en relació amb cada problema d'estudi.
- RA4. Interpreta els resultats obtinguts derivats de les proves estadístiques emprades.
- RA5. Aplica de forma efectiva un paquet estadístic per a l'anàlisi de dades.
- RA6. Es desenvolupa correctament en l'ús general de les TIC i, en general, en els entorns tecnològics propis de l'àmbit professional.
- RA7. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- RA8. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

1. La recerca en salut:
    1. El mètode científic:
        - Etapes en el procés de la investigació i aportació de l'estadística.
        - Els articles originals: estructura i lectura crítica d'articles.
    2. Sistemes d'informació en salut:
        - Iniciació a la cerca bibliogràfica i gestió documental en l'àmbit sociosanitari.
        - Criteris de qualitat per la informació a la xarxa i lectura crítica de documents. Estils de citació bibliogràfica.
2. Estadística descriptiva:
    - Conceptes bàsics: variables i escales de mesura.
    - Recollida d'informació i organització de les dades per a l'anàlisi estadístic.
    - Mesures de freqüència, de tendència central i de dispersió.
    - Representació gràfica de la informació.
    - Ús de paquets estadístics per l'anàlisi descriptiu: SPSS.
    - Elaboració de l'informe de resultats descriptiu.
3. Estadística inferencial:
    - Teoria de mostres. Estimació puntual i per interval.
    - Els tests d'hipòtesi. Comparança de proporcions. Comparança de mitjanes. Correlació i regressió.
    - Ús de paquets estadístics per a l'anàlisi inferencial: SPSS.
    - Elaboració de l'informe de resultats inferencial.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Proves individuals

- Prova on-line de Sistemes de la informació (tema 1): 5% (no recuperable)
- Prova escrita d'Estadística descriptiva (tema 2): 20% (recuperable)
- Prova escrita d'Estadística inferencial (tema 3): 40% (recuperable)
- Proves on-line de SPSS: 10% (no recuperable)

Activitat en grup

- Elaboració d'un pòster científic i d'una presentació oral: 20% (no recuperable)

Participació individual

- Seguiment de la participació i implicació en l'assignatura i en les tutories grupals del pòster: 5% (no recuperable)

1. Període ordinari:

Per aprovar l'assignatura cal que es compleixin els dos punts:

- Cal obtenir una nota igual o superior a 4 en els dos examens parcials d'estadística descriptiva i estadística inferencial.
- La mitjana ponderada de totes les activitats, recuperables i no recuperables, sigui igual o superior a 5.

2. Període d'avaluació complementària:

L'estudiant podrà ser avaluat altra vegada de les tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del període ordinari.

L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura. Per tant, només és recuperable un dels dos controls dels temes 3 i 4 d'Estadística descriptiva i Estadística inferencial, respectivament.

Per tal d'aprovar l'assignatura caldrà complir els mateixos requisits que en el període ordinari.

Important:

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i les ponderacions de l?avaluació no s?alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment, es traslladaran a la virtualitat.

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Cobo, E., MUñoz,P., González, JA (2008). *Bioestadística para no estadísticos: Bases para interpretar artículos científicos* (1 ed.). Barcelona: Elsevier España.
- Martínez, MA., Sánchez A. (2014). *Bioestadística amigable* (3 ed.). Barcelona: Elsevier España.
- Norman,G., Streiner,D. (1996). *Bioestadística* (1 ed.). Madrid: Geoffrey R. Norman, David L. Streiner.
- Petrie,A., Sabin, C. (2009). *Medical statistics at a glance* (3 ed.). Chichester: Wiley-Blackwell.
- Sentís, J., Pardell, H., Cobo,E., Canela, J (2003). *Bioestadística* (3 ed.). Barcelona: Elsevier Masson.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Bromatologia

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Maria Dalmau Roda
- Míriam Torres Moreno

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Bromatologia* forma part de la matèria de Ciències dels Aliments, inclosa dins del mòdul de Ciències dels Aliments i Higiene i Seguretat Alimentària corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura *Química dels Aliments*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Analitza els principals components dels aliments.
- RA2. Identifica les modificacions que pateixen els aliments com a conseqüència dels principals processos tecnològics.
- RA3. Identifica i classifica els aliments i els productes i ingredients alimentaris.
- RA4. Coneix la composició química, les propietats fisicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i els productes i ingredients alimentaris.
- RA5. Coneix els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments.
- RA6. Aplica els fonaments de l'anàlisi bromatològic i sensorial dels productes alimentaris.
- RA7. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.
- RA8. Assessora científicament i tècnicament sobre els productes alimentaris i el seu desenvolupament.
- RA9. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions,

que inclouen reflexions científiques.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.

Específiques

- Analitzar les modificacions que experimenten els aliments com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris i també les eines disponibles per optimitzar-ne les característiques nutricionals i organolèptiques.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a la bromatologia
    - Introducció
    - Aliments, classificació dels aliments
    - Components dels aliments
    - Taules de composició dels aliments
    - Noves tendències en aliments
2. Aliments d'origen animal
    - Carns i productes derivats
    - Llet i derivats
    - Peix, marisc i derivats
    - Ous i derivats
3. Aliments d'origen vegetal i altres aliments
    - Cereals i derivats
    - Hortalisses i derivats
    - Llegums i derivats
    - Fruites carnoses, fruits secs i productes derivats
    - Olis i greixos
    - Altres aliments
4. Mètodes d'anàlisi d'aliments
    - Mètodes fisicoquímics d'anàlisi d'aliments
    - Mètodes sensorials d'anàlisi d'aliments

- Mètodes microbiològics

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

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

Activitats d'avaluació que representen el 100% de la nota final (NF):

Activitat 1: Proves escrites de teoria (40% de la NF; parcials recuperables de forma independent)

- 1r parcial (20% de la NF)
- 2n parcial (20% de la NF)

Per aprovar l'assignatura cal tenir una nota >= 5 en la nota mitjana dels dos examens parcials.

Activitat 2: Treball de curs (20% de la NF; activitat no recuperable)

- Participació, fitxes 1, 2 i 3 (35% de l'activitat)
- Póster (50% de l'activitat)
- Defensa oral (15% de la NF)

Activitat 3: Pràctiques (10% de la NF; activitat no recuperable - assistència obligatòria)

- Informes previs i qüestionaris de pràctiques (10% de la NF)

Activitat 4: Exercicis (30% de la NF; no recuperable)

- Exercici 1.1: Etiquetatge (5% de la NF)
- Exercici 1.2: Característiques i components dels aliments (10% de la NF)
- Exercici 2: Aliments origen animal (10% de la NF)
- Exercici 3: Aliments origen vegetal (5% de la NF)
- Qüestionaris i exercicis d'autoavaluació (voluntaris, sense ponderació)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts i s'aprova l'assignatura si s'obté una nota ?5, sempre i quan la mitjana dels dos exàmens parcials sigui igual o superior a 5.

Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura. La qualificació final en aquest període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, emprant la última qualificació obtinguda en l'avaluació ordinària i la complementària. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota ?5.

Important:

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i les ponderacions de l?avaluació no s?alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment, es traslladaran a la virtualitat.

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Astiasarán, I., Martinez, A. (2000). *Alimentos: Composición y propiedades*: (1 ed.). Madrid: Ed. McGraw-Hill.
- Eduardo Mendoza Martínez ; María de la Concepción Calvo Carrillo (2010). *Bromatología : composición y propiedades de los alimentos* : (1 ed.). Mexico: Mc Graw Hill, .
- Farran, A., Zamora, R., Cervera, P. (2004). *Tablas de composición de alimentos*: *CESNID* (2 ed.). Barcelona: McGraw-Hill-Interamericana.
- Güenter Vollmer ... [et al.] (1999). *Elementos de bromatología descriptiva*: (1 ed.). Zaragoza: Acribia .
- Werner Baltes (2006). *Química de los alimentos* : (1 ed.). Zaragoza: Acribia.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Estudi del Cos Humà II

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Docència Assignable
- Helena Grau Clopes
- Xavier Fernàndez Sala
- Xavier Jordana Comín

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura, juntament amb la d'*Estructura i Funció del Cos Humà I*, conformen la matèria d'Anatomia Humana, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica i proporciona els coneixements sobre les estructures de l'organisme i la seva funcionalitat. Per al desenvolupament d'aquest assignatura no es requereixen coneixements previs específics.

L'assignatura d'E*structura i Funció del Cos Humà II* té com a objectiu principal:

- Adquirir coneixements generals de l'estructura i funcionament del cos humà
- Adquirir coneixements bàsics sobre histologia i embriologia humana
- Adquirir coneixements de les diferents parts de l'anatomia humana
- Adquirir coneixements de fisiologia o funcionament normal del cos humà

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix l'estructura i funció del cos humà des del nivell molecular a organisme complet, en les diferents etapes de la vida.
- RA2. Descriu, explica i relaciona de forma correcta les funcions dels diferents aparells i sistemes del cos humà.
- RA3. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català i en espanyol.
- RA4. Utilitza correctament la terminologia científica i mèdica.
- RA5. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord amb les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA6. Adquireix i demostra coneixements avançats dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.
- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé recolza en llibres de text avançats, també inclou alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi propi.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

1. Sistema nerviós:
    1. Generalitats anatòmiques
    2. Neurofisiologia: potencial de membrana en repòs, potencial graduat, potencial d'acció, propagació de l'impuls nerviós, transmissió sinàptica, neurotransmissors
    3. Organització dels centres nerviosos
    4. Medul·la espinal: reflexos somàtics
    5. Escorça motora primària i sistema piramidal
    6. Sistema extrapiramidal
    7. Funcions del cerebel
    8. Sistema nerviós autònom
    9. Sentits especials: gust, olfacte, oïda i vista
2. Sistema locomotor:
    1. Funcions de l'aparell locomotor
    2. Teixit ossi: funcions bàsiques, estructura de l'os, tipus de teixit ossi. Ossificació, creixement ossi, remodelació òssia
    3. Sistema esquelètic: esquelet axial, esquelet apendicular, articulacions
    4. Teixit muscular: contracció muscular, tipus de contraccions i tipus de fibres
    5. Sistema muscular: tipus de músculs. Origen i inserció i acció. Lligament i tendó
3. Sistema endocrí:
    1. Principis fonamentals de l'endocrinologia. Glàndules endocrines
    2. Hormones: tipus, receptors hormonals i mecanismes d'acció. Control de la secreció hormonal
    3. Hipotàlem i hipòfisi (adenohipòfisi i neurohipòfisi): anatomia, hormones, funcions i regulació de la secreció
    4. Glàndula tiroides: hormones, funcions i regulació de la secreció

    5. Regulació del metabolisme del calci: PTH, calcitonina i vitamina D
    6. Glàndules adrenals: escorça adrenal (mineralocorticoides i glucocorticoides), medul·la adrenal (epinefrina i norepinefrina)
    7. Pàncrees endocrí
4. Sistema cardiovascular:
    1. El cor: aspectes mecànics i elèctrics. Cicle cardíac
    2. Sistema vascular: artèries, venes. Intercanvi capil·lar. Resistència perifèrica
    3. Regulació de la circulació, pressió arterial i resistència perifèrica
    4. Circulacions especials
    5. Termoregulació
5. Sistema respiratori:
    1. Estructura i funció del sistema respiratori
    2. Desenvolupament pulmonar, aparició de la ventilació colateral i del surfactant pulmonar
    3. Mecànica de la respiració
    4. Ventilació pulmonar. Volums i capacitats
    5. Intercanvi de gasos: respiració externa i respiració interna
    6. Transport d'oxigen i transport de diòxid de carboni
    7. Relació ventilació/perfusió
    8. Distribució del flux sanguini pulmonar
    9. Control de la respiració
6. Sistema renal:
    1. Generalitats anatòmiques
    2. Funcions del ronyó
    3. Mecanismes de filtració, reabsorció i secreció
    4. Activitat osmòtica del ronyó
    5. Funcions del ronyó en la regulació de l'equilibri àcid-base
    6. La micció
7. Sistema reproductor:
    1. Generalitats anatòmiques de l'aparell genital masculí
    2. Fisiologia de la reproducció masculina: espermatogènesi, control hormonal de l'espermatogènesi. Funcions de les hormones sexuals masculines
    3. Generalitats anatòmiques de l'aparell genital femení
    4. Fisiologia de la reproducció femenina: ovogènesi. Cicle reproductor femení: regulació hormonal, fases, canvis hormonals
    5. Glàndules mamàries

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari:

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

Modalitat presencial

- Examen parcial 1: 15% (recuperable). A l'aula amb apunts.
- Examen parcial 2: 15% (recuperable). A l'aula amb apunts.
- Examen parcial 3: 20% (recuperable). A l'aula amb apunts.
- Treball: 30% (no recuperable).
- Activitats: 20% (no recuperables). Dins o fora de l'aula.

Modalitat semipresencial

- Examen parcial 1: 15% (recuperable). En línia amb apunts.
- Examen parcial 2: 15% (recuperable). En línia amb apunts.
- Examen parcial 3: 20% (recuperable). A l'aula amb apunts.
- Treball: 30% (no recuperable).
- Activitats: 20% (no recuperables). Dins o fora de l'aula.

Per aprovar l'assignatura cal que es compleixin els dos punts:

1. Cadascun dels exàmens parcials tingui una nota igual o superior a 4. En el període d'avaluació complementària es podran recuperar els 3 parcials.
2. La mitjana ponderada de totes les activitats, recuperables i no recuperables, sigui igual o superior a 5.

Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Marieb, E., Keller, S. (2017). *Fisiología Humana* (12 ed.). Madrid: Pearson Educación.
- Tortora, G.J., Derrickson, B. (2013). *Principios de Anatomía y Fisiología*: *Principios de Anatomía y Fisiología* (13 ed.). Buenos Aires, etc: Médica Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Nutrició Bàsica

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Eulalia Bosch Presegue
- Glòria Gómez López

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Nutrició Bàsica* forma part de la matèria de *Nutrició i Farmacologia*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària* corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs però es recomanable haver cursat *Bioquímica* i *Estudi del Cos Humà I*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
- RA2. Descriu els processos fisiològics i metabòlics a través dels quals les persones reben, transformen i utilitzen els nutrients i relaciona cada nutrient amb les funcions que desenvolupa en l'organisme.
- RA3. Relaciona els requeriments nutricionals de cada etapa del cicle vital amb els canvis fisiològics i metabòlics que es produeixen en cadascuna d'elles.
- RA4. Coneix les bases de l'equilibri nutricional i la seva regulació.
- RA5. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord a les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA6. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, castellà i anglès.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Conèixer els fonaments de la nutrició i l'alimentació humanes per comprendre les funcions, l'ús metabòlic, l'equilibri i la regulació dels nutrients.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció:
    1. Conceptes bàsics.
    2. Bases fisiològiques de la nutrició.
    3. Bases bioquímiques de la nutrició.
2. Hidrats de carboni:
    1. Tipus d'hidrats de carboni i funcions.
    2. Digestió, absorció, distribució i metabolisme dels hidrats de carboni en el període absortiu.
    3. Metabolisme en el període interdigestiu.
    4. Fibra dietètica.
3. Lípids:
    1. Tipus de lípids i funcions.
    2. Àcids grassos: tipus i repercussions per la salut.
    3. Àcids grassos essencials: metabolisme i funcions.
    4. Digestió, absorció i distribució. Lipoproteïnes: tipus i funcions.
    5. Metabolisme de les lipoproteïnes.
    6. Metabolisme en el període absortiu i en el període interdigestiu.
4. Proteïnes:
    1. Funcions de les proteïnes i aminoàcids. Aminoàcids essencials.
    2. Digestió, absorció i distribució.
    3. Metabolisme dels aminoàcids.
    4. Metabolisme en el període absortiu i en el període interdigestiu.
    5. Qualitat de les proteïnes i requeriments.
5. Metabolisme de l'etanol:
    1. Begudes alcohòliques. Consum d'etanol i efectes.
    2. Absorció i distribució i metabolisme de l'etanol.
    3. Efectes del consum moderat i del consum crònic.
6. Metabolisme energètic i estrès oxidatiu:
    1. Unitats d'energia i contingut energètic dels aliments.
    2. Mètodes per mesurar la despesa energètica.
    3. Balanç energètic i regulació ponderal.
    4. Espècies reactives d'oxigen (ROS): producció i citotoxicitat.
    5. Sistemes de defensa antioxidant.

7. Vitamines hidrosolubles:
    1. Característiques generals de les vitamines.
    2. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
    3. Funcions de cada vitamina en l'organisme.
    4. Ingesta recomanada.
    5. Deficiència i toxicitat.
8. Vitamines liposolubles:
    1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
    2. Funcions de cada vitamina en l'organisme.
    3. Ingestes recomanades.
    4. Deficiència i toxicitat.
9. Minerals majoritaris:
    1. Calci i fòsfor.
    2. Magnesi.
    3. Sofre.
10. Aigua i electròlits:
    1. Aigua: funcions, distribució corporal i equilibri aquós.
    2. Electròlits: sodi, potassi i clorur.
    3. Alteració de l'equilibri hidroelectrolític.
    4. Equilibri àcid-base.
11. Elements traça:
    1. Absorció, transport, metabolisme, magatzem i excreció.
    2. Funcions de cada element en l'organisme.
    3. Ingestes recomanades.
    4. Deficiència i toxicitat.
12. Nutrició i cicle vital:
    1. Nutrició durant l'embaràs i l'alletament.
    2. Nutrició del lactant i en la infància.
    3. Nutrició i envelliment.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Modalitat presencial

Període ordinari:

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

1. Avaluació dels temes: 70% (recuperable)
    1. Primer parcial (37%)
    2. Segon parcial (33%)
2. Activitats i qüestionaris a l'aula i/o en línia: 20% (no recuperables)
3. Treball colaboratiu: 10% (no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que no suposin més d'un 50% de la nota.

Modalitat semipresencial

Període ordinari:

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

1. Avaluació dels temes: 70% (recuperable)
    1. Primer parcial (37%)
    2. Segon parcial (33%)
2. Activitats i qüestionaris en línia: 20% (no recuperables)
3. Treball colaboratiu: 10% (no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària:

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura que es recuperin no suposi més del 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Gil Hernández, A. (2010). *Tratado de Nutrición*: *Tomo I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición* (2 ed.). Madrid: Medica Panamericana.
- Gil Hernández, A. (2017). *Tratado de Nutrición.* : *Tomo I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición* (3 ed.). Madrid: Medica Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE SEGON CURS

Farmacologia

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Ester Goutan Roura
- Núria Fonts Serra

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Farmacologia* pertany a la matèria de Nutrició i Farmacologia, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

L'atenció centrada en la persona requereix intervencions en equips interdisciplinaris. Per garantir uns millors resultats de treball cal que els membres d'aquests equips tinguin no només la formació específica de la disciplina a la qual pertanyen, sinó també una formació prou àmplia que els permeti compartir decisions de manera crítica i assertiva. En la línia d'aquesta formació més àmplia, els professionals de la nutrició i la dietètica necessiten coneixements bàsics de Farmacologia.

Els objectius que es pretenen assolir en aquesta assignatura són:

1. Adquirir els coneixements de la terminologia bàsica de la farmacologia.
2. Diferenciar les formes farmacèutiques i vies d'administració dels medicaments.
3. Comprendre els processos farmacocinètics i farmacodinàmics.
4. Identificar els fàrmacs dels grups terapèutics més utilitzats en el tractament de patologies en el qual intervingui el professional de la nutrició.
5. Poder informar i formar el pacient, la família, els cuidadors i la comunitat en general sobre una utilització adequada dels medicaments i sobre les conseqüències derivades tant de la seva utilització racional com de la mala utilització.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Aplica la farmacoteràpia a patir del coneixement dels principis bàsics de la farmacolgia i de l'accés a les fonts documentals de l'àmbit i analitza les indicacions, dosis i vies d'administració dels medicaments d'acord amb els diferents grups terapèutics, els mecanismes d'acció i efectes farmacològics.
- RA2. Utilitza correctament la terminologia científica i mèdica.
- RA3. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- RA4. Treballa en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions.
- RA5. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició

humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a la farmacologia
    1. Història de la farmacologia. Conceptes generals de farmacologia: Fàrmac. Medicament. Formes farmacèutiques i vies d'administració. Farmacocinètica. Farmacodinàmia. Farmacovigilància.
2. Farmacologia d'aparells i sistemes
    1. Farmacologia del sistema nerviós
        1. Farmacologia del sistema nerviós autònom: simpaticomimètics, simpaticolítics, parasimpaticomimètics i parasimpaticolítics
        2. Farmacologia del sistema nerviós central: antipsicòtics, ansiolítics, antidepressius
    2. Farmacologia del dolor i la inflamació
        1. Analgèsics i antipirètics
        2. Opioides
    3. Farmacologia de l'aparell digestiu i el metabolisme
        1. Fàrmacs per alteracions relacionades amb l'acidesa
        2. Fàrmacs per alteracions funcionals
        3. Laxants/antidiarreics
        4. Antidiabètics
        5. Antiobesitat
        6. Vitamines i suplements minerals
    4. Farmacologia de l'aparell respiratori
        1. Antitussígens centrals, expectorants i mucolítics
        2. Broncodilatadors: centrals, ?-adrenèrgics, anticolinèrgics
        3. Corticosteroides
    5. Farmacologia de l'aparell cardiovascular
        1. Antihipertensius
        2. Diürètics
        3. Hipolipemiants
    6. Farmacologia de la sang

        1. Antianèmics
        2. Fàrmacs pels transtorns hemostàtics
    7. Farmacologia antiinfecciosa
        1. Antibiòtics
        2. Antivírics
        3. Antifúngics
3. Sessió integrativa
4. Seminari de resistència als antibiòtics

AVALUACIÓ:

Segons la normativa acadèmica de graus de la UVic-UCC; hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari:

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

- Exàmens
    - Examen I (35 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
    - Examen II (35 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Treballs de casos
    - Cas de digestiu (15 % de la nota final de l'assignatura / **no** recuperable)
- Sessió integrativa (activitat en grup) (12.5 % de la nota final de l'assignatura / **no** recuperable)
    - Treball previ sessió integrativa (individual) (2.5% de la nota final de l'assignatura / **no** recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària:

En el supòsit de no aprovar l'assignatura durant el període ordinari, es podrà optar a la recuperació d'alguna de les activitats recuperables que no s'hagi superat satisfactòriament (amb nota igual o superior a 5) sempre que no representin més del 50 % de la nota final de l'assignatura.
Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.
Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Duran, M., Mestres, C. (2012). *Farmacología en nutrición* (1 ed.). Madrid: Médica panamericana.
- Florez, J., Armijo, J.A., i Mediavilla, A. (2014). *Farmacología humana* (6 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Katzung, B. G., Masters. S.B., i Trevor. A.J. (2010). *Farmacología básica y clínica* (11 ed.). Mèxic: Mc Graw Hill.

Fisiopatologia I

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Elvira Català March
- Xavier de Castro Gutierrez

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Fisopatologia I* juntament amb la *II* són assignatures que pertanyen a la matèria de Fisiologia, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

- Conèixer les alteracions i discapacitats i especialment els aspectes fisiopatològics que ocasionen en les persones les malalties relacionades amb la nutrició.
- Familiaritzar-se amb els mètodes generals de diagnosi.
- Conèixer els tractaments mèdics i quirúrgics que s'apliquen i el fonament d'aquesta aplicació.
- Comprendre i utilitzar correctament la terminologia científica i mèdica.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Repassa i coneix l'estructura i funció del cos humà des de nivells mol·leculars fins als diferents sistemes corporals, i en cada etapa de la vida.
- RA2. Explica i relaciona les alteracions fisiopatològiques mès importants dels diferents aparells i sistemes corporals.
- RA3. Descriu els aspectes fisiopatològics de les malalties en relació a la nutrició.
- RA4. Identifica i explica els principals signes i símptomes de les malalties utilitzant la terminologia pròpia de ciències de la salut, així com els principals abordatges terapèutics.
- RA5. Elabora informes i documents escrits (principalment de càrectar tècnic) amb correció ortogràfica i gramatical en català i castella.
- RA6. Evalua de manera global els processos d'aprenentatge d'acord amb la planificació i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA7. Adquereix i demostra coneixements avançats dels diferents aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'ambit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé recolza en llibres de text avançats, també inclou alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi propi.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Fisiopatologia general bàsica

1. Introducció. Concepte de salut i malaltia. Terminologia. Historia clínica
2. Adaptació, lesió i mort cel·lular
3. Lesions per hipòxia
4. Bases fisiopatològiques de les malalties genètiques
5. Neoplàsies (I). Biologia y genètica del càncer: transformació cel·lular i oncogens
6. Neoplàsies (II). Factors de risc. Prevenció
7. Fisiopatologia de la resposta inflamatòria. Regeneració cel·lular i cicatrització
8. Resposta inflamatòria sistèmica
9. Fisiopatologia de la malaltia infecciosa
10. Alteracions de la temperatura corporal
11. Fisiopatologia del dolor agut i crònic
12. Cremades
13. Fisiopatologia de l'envelliment

Mòdul 2. Patologia de l'aparell digestiu

1. Record anatomofisiològic
2. Patologia de l'esòfag. Disfagia, pirosi i regurgitació. Càncer d'esòfag
3. Patologia de l'estómac. Dispèpsia, ulcus i càncer
4. Malalties del fetge (I). Esteatosi. Hepatitis
5. Malalties del fetge (II). Cirrosi. Hipertensió portal
6. Patologia de les vies biliars. Dispèpsia biliar. Colelitiasi. Coledocolitiasi
7. Pancreatitis aguda i crònica. Fibrosi quística del pàncrees. Càncer de pàncrees

8. Diarrea aguda i crònica. Malabsorció intestinal.
9. Síndrome de sobrecreixement bacterià intestinal
10. Malaltia inflamatòria crònica intestinal
11. Patologia del budell gros. Malaltia diverticular de colon. Càncer de colon
12. Fisiopatologia de l'oclusió intestinal
13. Fisiopatologia del restrenyiment
14. Patologia anorectal freqüent
15. Fisiopatologia de la vascularització del tub digestiu: Hemorràgia digestiva. Isquèmia mesentèric

Mòdul 3. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

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

Mòdul 4. Patologia del sistema endocrí i metabolisme

1. Fisiologia hormonal. Tipus i mecanisme d'acció. Regulació hormonal. Hipo i hiperfunció
2. Patologia de l'eix hipotàlem-hipofisari. Adenohipòfisi i neurohipòfisi
3. Patologia del tiroides
4. Patologia de les glàndules suprarenals
5. Patologia de les hormones gonadals
6. Patologia de les paratiroides. Fisiopatologia del metabolisme del calci, fòsfor i magnesi
7. Fisiopatologia del metabolisme dels glúcids: Diabetis mellitus
8. Fisiopatologia del metabolisme dels lípids. Hiperlipoproteïnèmies
9. Fisiopatologia del metabolisme de les proteïnes. Amiloïdosi. Hiperuricèmia
10. Obesitat. Síndrome metabòlica
11. Metabolopaties congènites

Mòdul 5. Oncologia clínica

1. Manifestacions clíniques del pacient amb càncer
2. Sistemàtica d'estudi del pacient neoplàsic. Tipus histològics. Estadis TNM. Marcadors tumorals. Sìmdromes paraneoplàsiques. Factors pronòstics
3. Terapèutica oncològica. Estratègia general. Tractament local. (Cirurgia. Radioteràpia.)
4. Tractament sistèmic. Quimioteràpia. Hormonoteràpia. Immunoteràpia.
5. Alteracions nutricionals en el pacient oncològic

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que té lloc dins el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Avaluació dels mòduls 1 + 4 + 5 (35 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- Avaluació dels mòduls 2 + 3 (35 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- Assistència i participació a classe (10 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
- Resolució de casos clínics (20 % de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Per realitzar la ponderació i aprovar l?assignatura es necessari que l?alumne obtingui en cada examen parcial una nota igual o superior a 4. Tot examen amb nota inferior a 4 s?haurà de recuperar.
Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les durant aquest període. No es pot recuperar més del 50 % de l'assignatura. En cas de tenir les dues avaluacions suspeses es podrà recuperar la de nota més baixa.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.
Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin realitzar presencialment, es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Laso, FJ (2020). *Introducción a la medicina clínica*: *Fisiopatologia y semiología* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Port, C.M. (2019). *Fisiopatología*: *Alteraciones de la salud. Conceptos básicos* (10 ed.). Filadelfia. USA: Lippincott Williams and Wilkins.
- Sisinio de Castro; J.L. Perez Arellano (2019). *Manual de Patologia General.*: *Sisinio de Castro* (8 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Tortora, GJ (2018). *Principios de anatomía y fisiologia*: *Anatomía y Fisiología* (15 ed.). Madrid: Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Fonaments de la Dietètica

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Martí Noguera Soldevila
- Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Fonaments de Dietètica* forma part de la matèria de Dietètica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer el model i el mètode del procés d'atenció dietètica.
- Conèixer i aplicar adequadament els instruments d'avaluació de l'estat nutricional i de la ingesta del subjecte.
- Conèixer i saber interpretar els estàndards nutricionals i alimentaris vigents en l'actualitat.
- Aprofundir en el coneixement i l'aplicació de les racions alimentàries i les mesures casolanes de consum habitual del nostre entorn.
- Conèixer les bases de l'alimentació saludable.
- Adquirir habilitat en la calibració de dietes.
- Proposar pautes d'alimentació saludable per a l'individu adult sa sobre la base de les recomanacions nutricionals.
- Planificar consells i recomanacions alimentàries per a individus sans.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
- RA2. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.
- RA3. Aplica els coneixements de les ciències dels aliments i la nutrició a la pràctica dietètica.
- RA4. Identifica les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada i adaptada).
- RA5. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- RA6. Planifica, aplica i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com amb malaltia.
- RA7, Elabora i interpreta una història dietètica en subjectes sans i amb malaltia.

- RA8. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional de l'usuari i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RA9. Dissenya i fa valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició i identifica els determinants de salut nutricional.
- RA10. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- RA11. Domina les eines bàsiques de les TIC utilitzades en el camp de l'alimentació, nutrició i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a la dietètica
    1. Presentació i introducció a la dietètica. Concepte i objectius de la dietètica.
2. Nutrients i estàndards nutricionals
    1. Ingestes recomanades i objectius nutricionals: interpretació i ús.
3. Bases de l'alimentació saludable
    1. Alimentació saludable en l'adult sa. Ingestes i recomanacions dietètiques. Guies alimentàries. Dieta Mediterrània.
4. Procés d'atenció dietètica
    1. Concepte, fases, desenvolupament i aplicació.
5. Planificació dietètica
    1. Planificació dietètica en l'edat adulta. Equilibri qualitatiu i quantitatiu. Metodologies de calibració de dietes.

6. Valoració de l'estat nutricional de l'individu
    1. Mètodes d'avaluació de l'estat nutricional i interpretació de dades antropomètriques.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Exàmens (30 % de la nota final / recuperables):
    - Examen parcial (10 % de la nota final de l'assignatura)
    - Examen final (20 % de la nota final de l'assignatura)
- Activitats: resolució d'exercicis, casos i calibració de dietes (60% de la nota final):
    - A1-A2 Recuperables (cada activitat pondera un 5% de la nota final de l'assignatura)
    - A3 Recuperable (pondera un 10% de la nota final de l'assignatura)
    - A4-A5 No recuperables. Cada activitat pondera un 15% de la nota final de l'assignatura
    - A6 No recuperable. Pondera un 10% de la nota final de l'assignatura
- Participació al fòrum: no recuperable. Pondera un 10% de la nota final de l'assignatura

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, sempre i quan:

- Exàmens: es superi cada examen amb una nota mínima de 5,00
- Activitats: estiguin entregades totes les activitats i com a mínim 5 s'hagin superat amb una nota mínima de 5,00 cadascuna

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Cuervo, M ... (2010). *Ingestas Dietèticas de Referencia (IDR) para la población española*: *Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)* (1 ed.). Pamplona: EUNSA.
- Farran, A., Zamora, R., Cervera, P. (2004). *Tablas de composición de alimentos*: *CESNID* (2 ed.). Barcelona: McGraw-Hill-Interamericana.
- Gil Hernández, A. (2017). *Tratado de Nutrición: Tomo IV: Nutrición Humana en el Estado de Salud* (3 ed.). Madrid: Médica Panamericana..
- Russolillo, G., Marques, I. (2011). *Sistema de intercambios para la confección de dietas y planificación de menús* (1 ed.). Pamplona: DL.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Microbiologia Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Maria Dalmau Roda

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Microbiologia Alimentària* forma part de la matèria de *Ciències dels Aliments*, inclosa dins del mòdul de *Ciències dels Aliments, Higiene i Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat*corresponent a la formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les principals característiques dels bacteris i dels fongs.
- Identificar els principals bacteris i fongs relacionats amb els aliments.
- Entendre el paper d'aquests microorganismes en les fermentacions alimentàries.
- Relacionar les males pràctiques higièniques de la manipulació dels aliments amb els problemes de l'alteració dels aliments i la possibilitat de toxiinfeccions alimentàries.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.
- RA2. Coneix l'origen dels microorganismes i descriu els principals microorganismes relacionats amb els aliments.
- RA3. Dedueix en funció de les característiques dels aliments la possibilitat de creixement dels diferents microorganismes.
- RA4. És capaç d'interpretar què passa en una fermentació alimentària.
- RA5. Sap com s'alterarà un aliment en funció de les característiques d'aquests aliment i les condicions d'emmagatzematge.
- RA6. Recoplia i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions crítiques.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar la gestió de la seguretat alimentària d'acord amb els coneixements de microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments per implementar sistemes de qualitat en el marc de la legislació vigent.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.

Transversals

- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció
    1. Naturalesa del món microbià
    2. Principals fonts dels microorganismes
2. Característiques generals
    1. Bacteris
    2. Fongs
3. Els bacteris, els fongs i els aliments
    1. Microorganismes importants en els aliments
    2. Creixement en els aliments
4. Els bacteris i fongs útils
    1. Estàrters
    2. Probiòtics
    3. Fermentacions alimentàries
5. Els bacteris i fongs no desitjats
    1. Alteració d'aliments

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària, en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

Període ordinari

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

- **Activitat 1**: Proves escrites (40 % de la nota final de l'assignatura)
    1. 1r parcial (15 % de la nota final). No eliminatori, no recuperable
    2. 2n parcial (25 % de la nota final). Recuperable

Aquestes proves escrites no tenen nota mínima, però per aprovar l'assignatura, aquesta activitat ha de tenir una nota igual o superior a 4,5.

- **Activitat 2**: Qüestionaris de seguiment de teoria, exercicis i pràctiques (20 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- **Activitat 3**: Exercicis, informes i participació (40 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts (sempre que es compleixi el requisit de l'activitat 1). S'aprova l'assignatura si s'obté una nota igual o superior a 5.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període. L'avaluació en aquests període no pot superar més del 50 % de la nota final de l'assignatura.

La qualificació final en aquests període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts emprant la última qualificació obtinguda en l'avaluació ordinària i la complementària. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota igual o superior a 5.
Important

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i les ponderacions de l?avaluació no s?alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment, es traslladaran a la virtualitat.

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.
Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Hernández Urzua, M.A. (2016). *Microbiologia de los alimentos*: *Fundamentos y aplicaciones en ciéncias de la salud* (1 ed.). Madrid: Editorial mèdica panamericana.
- jay, J.M. (2009). *Microbiologia moderna de los alimentos*: *Microbiologia moderna de los alimentos* (5 ed.). Zaragosa: Acribia.
- Mossel, D,A,A, Moreno Garcia, B, (2003). *Microbiologia de los alimentos:*: *Fundamentos ecologicos para garanterizar y comprobar la integridad microbiológica* (2 ed.). Zaragoza: Acribia.
- Prescott, LM, et all, (2004). *Microbiologia*: *M* (2 ed.). Madrid: Mac Graw_hill Interamericana.
- Willey, J M, Sherwood,L,M (2009). *Microbiologia*: *Microbiologia de Prescott* (7 ed.). Madrid: Mac Graw Hill.

Bioètica

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Ester Busquets Alibés
- Núria Tria Parareda

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Bioètica* forma part de la matèria d'Ètica, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica i pretén donar a conèixer els continguts essencials tant de la bioètica fonamental com de la bioètica clínica. La bioètica és una disciplina que vol ajudar l'estudiant perquè pugui ser un bon professional de la salut, sobretot des de la vessant d'actituds i valors ètics. La primera part pretén introduir l'estudiant en els coneixements bàsics de la bioètica i altres disciplines que hi estan relacionades. En la segona part s'abordaran qüestions que plantegen problemes ètics i jurídics en l'àmbit de les ciències de la vida i de les ciències de la salut.

Els objectius de l'assignatura de bioètica són:

- Comprendre el sentit i l'abast de la reflexió ètica en l'àmbit de la professió.
- Conèixer i integrar els valors i actituds que configuren la professió i les disposicions pròpies del seu codi deontològic.
- Identificar i analitzar qüestions ètiques que es plantegen en la professió i aprendre a donar-hi respostes fonamentades.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix els límits legals i ètics de la pràctica dietètica i el maneig de la informació de forma segura.
- RA2. Identifica problemes ètics en el context de la professió i té la capacitat de donar-hi resposta.
- RA3. Adquireix els coneixements fonamentals de la bioètica i els aplica en la bioètica clínica a través de l'anàlisi i resolució de conflictes de valors.
- RA4. Pren consciència de la importància de transformar els valors ètics en actituds ètiques per a un desenvolupament excel·lent de la professió.
- RA5. Actua en les situacions habituals i les que són pròpies de la professió amb compromís i responsabilitat.
- RA6. Analitza èticament situacions d'injustícia i desigualtats i proposa mesures de compensació.
- RA7. Sap actuar en situacions complexes o que requereixen el desenvolupament de noves solucions.
- RA8. Recopil·la i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Exercir la ciutadania activa i la responsabilitat individual amb compromís amb els valors democràtics, de sostenibilitat i de disseny universal, a partir de pràctiques basades en l'aprenentatge i servei i en la inclusió social.

CONTINGUTS:

Mòdul I: Fonamentació ètica

1. Antropologia
    1. L'ésser humà, un ésser pluridimensional i plurirelacional.
    2. La dimensió ètica de la persona humana.
    3. La dignitat humana.
    4. Els drets humans.
2. Ètica
    1. Moral i ètica.
    2. Les dues dimensions de la vida moral.
    3. Teories ètiques.
3. Deontologia
    1. Deontologia i codis deontològics.
    2. Els deures professionals i l'excel·lència professional.
    3. Presentació i anàlisi d'alguns codis deontològics de l'àmbit sanitari.

Mòdul II: Bioètica i biodret

1. Bioètica
    1. Naturalesa i objectius de la bioètica.
    2. Criteris i metodologies per prendre decisions.
    3. Comitès de bioètica.
2. Biodret
    1. Concepte de biodret.

    2. Relacions entre ètica i dret.
    3. Responsabilitat jurídica dels professionals de la salut.

Mòdul III: Ètica de la relació sanitària

1. Intimitat i confidencialitat:
    1. Intimitat i confidencialitat: concepte i fonamentació ètica.
    2. Regulació ètica i jurídica.
    3. Excepcions.
    4. Dificultats actuals en la protecció de la intimitat i la confidencialitat.
2. Decisions compartides: informació i consentiment informat:
    1. Dret a la informació i consentiment informat: fonamentació ètica.
    2. El consentiment informat: un procés.
    3. Excepcions.
    4. Els formularis de consentiment informat.
3. Final de la vida
    1. Morir avui.
    2. Aspectes ètics de les intervencions en el final de la vida: obstinació terapèutica, eutanàsia, suïcidi assistit i cures pal·liatives.
    3. Documents de voluntats anticipades i planificació anticipada de decisions sanitàries.
4. Inici de la vida
    1. Estatut epistemològic de l'embrió.
    2. Aspectes ètics i legals en l'inici de la vida.

Mòdul IV: Ètica de la investigació, mediambient i indústria alimentària

1. Investigació amb éssers humans:
    1. Problemes ètics entorn de la investigació amb éssers humans.
    2. Criteris ètics per a la investigació.
    3. La investigació amb animals: el debat sobre els "drets dels animals".
2. Ètica mediambiental:
    1. Els grans problemes mediambientals
    2. Naturalesa i objectius de l'ètica mediambiental.
    3. Diversitat d'ètiques mediambientals i les seves propostes.
    4. Els organismes genèticament modificats.
3. Ètica empresarial
    1. Concepte d'ètica empresarial.
    2. Ètica i industria alimentària.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

Avaluació cotinuada de les activitats següents:

1. Activitat de lectura (20%): lectura d'un llibre amb treball i examen. [**Aquesta part és recuperable.**]
2. Activitats resolució casos pràctics (20%): hi haurà 2 activitats de resolució de casos. (Els dies s'indiquen en el pla de treball). [Aquesta part **no** és recuperable.]

3. Activitat codi d'ètica i cinema (5%): caldrà fer un comentari crític i aplicat a la professió sobre una pel·lícula. [Aquesta part **no** és recuperable]
4. Examen parcial 1 (20%): serà sobre els mòduls I i II. [Aquesta part **no** és recuperable.]
5. Examen parcial 2 amb continguts integrats (35%): serà sobre els mòduls III i IV. [**Aquesta part és recuperable**.]

Si les activitats de lectura i les activitats pràctiques no es fan el dia indicat en el pla de treball, no hi ha possibilitat de fer-les posteriorment. En aquest cas es posarà un 0 de nota.

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Busquets Alibés, E.- (2019). *Ética del cuidado en ciencias de la salud* (1 ed.). Barcelona: Herder.
- Casado, M. (Ed)- (2015). *Bioética, derecho y sociedad* (1 ed.). Madrid: Trotta.
- Gracia, D.- (2019). *Bioética mínima* (1 ed.). Madrid: Triacastela.
- Sánchez González, M.A.- (2012). *Bioética en ciencias de la salud* (1 ed.). Barcelona: Elsevier-Masson.
- Sasia, P.M. (Coord)- (2018). *La perspectiva ética* (1 ed.). Madrid: Tecnos.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Salut Pública

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Montserrat Vall Mayans

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Salut Pública* forma part de la matèria de *Salut Pública i Nutrició Comunitària*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària* corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

L'assignatura pretén que l'estudiant adquireixi les competències necessàries per desenvolupar les seves funcions professionals des d'una perspectiva integral de la salut, tenint-ne en compte l'abast poblacional i mediambiental, i d'acord amb les normes i lleis que emmarquen el sistema sanitari i la nutrició humana i dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer l'evolució històrica de la Salut Pública i els determinants de la salut
- Aprofundir en els factors del medi ambient i la seva influencia en la salut de la població
- Estudiar problemes de salut en les poblacions humanes, utilitzant indicadors i mesures amb la metodologia i vigilància epidemiològica
- Diferenciar els sistemes de salut existents i la concreció en l'atenció sanitària, prevenció de la malaltia i promoció de la salut
- Conèixer les organitzacions de salut nacionals i internacionals reconeixent el paper del Dietista-Nutricionista
- Saber les principals normes relacionades amb la professió i els delictes contra la Salut Pública.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Identifica els factors mediambientals relacionats amb el desenvolupament de la seva professió.
- RA2. Comprèn les funcions del professional de la dietètica i la nutrició en el marc de la legislació espanyola.
- RA3. Integra el coneixement del sistema sanitari espanyol en les diverses activitats professionals.
- RA4. Coneix les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut, fonamentalment les que estan relacionades amb aspectes nutricionals.

- RA5. Participa en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- RA6. Dissenya, intervé i executa programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA7. Adquireix la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfoc comunitari i de salut pública.
- RA8. Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RA9. Coneix els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut i aplica adequadament aquestes metodologies educatives i les tècniques de comunicació adequades en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.
- RA10. Assumeix diferents responsabilitats en el treball individual o col·laboratiu i avalua els resultats obtinguts.
- RA11. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.

COMPETÈNCIES

Generals

- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.
- Participar activament en la planificació i desenvolupament de polítiques alimentàries i de nutrició d'acord amb el coneixement del funcionament local, estatal i internacional dels diferents sistemes sanitaris i de les polítiques de salut i de nutrició.

Bàsiques

- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Salut i els seus determinants

1. Salut i malaltia. Concepte i definicions. Evolució i enfocaments. Procés salut-malaltia. Origen, evolució i transmissió de la malaltia. Determinants del procés salut-malaltia.

Mòdul 2. El medi ambient i la salut

1. Coneixement dels factors del medi ambient i la seva influència en la salut de la població. L'atmosfera, l'aigua, el sòl, i els seus contaminants.
2. Contaminació per residus sòlids (gestió dels residus sanitaris). Contaminació física: per radiacions i per

soroll.
3. Microbiologia bàsica: característiques generals: virus, bacteris, fongs i helmints. Interaccions microbianes amb els humans. Malalties transmissibles.

Mòdul 3. Estudi de les poblacions i els seus problemes de salut

1. Mesures de salut pública i fonts d'informació. Demografia: conceptes demogràfics bàsics. Estructura de la població. Dinàmica de la població. Tendències demogràfiques.
2. Epidemiologia: conceptes i usos de l'epidemiologia. Mesures de freqüència de la malaltia: prevalença i incidència. Dissenys d'estudis epidemiològics. Vigilància epidemiològica.

Mòdul 4. Atenció sanitària

1. Atenció de salut. Modalitats d'atenció sanitària. Salut pública i salut comunitària: conceptes i evolució. Atenció Primària de Salut: filosofia i fonaments. Promoció i educació de la salut. Participació comunitària. Prevenció de la malaltia: nivells, cribratges i vacunacions.

Mòdul 5. Organització i legislació sanitària

1. Sistema sanitari i models; sistema sanitari espanyol i Llei General de Sanitat; sistema sanitari català i Llei d'ordenació sanitària; altres CCAA; OMS i altres organismes internacionals.

Mòdul 6. Aspectes jurídics relacionats amb la professió

1. La relació jurídica amb l'usuari. Norma jurídica: concepte, vigència i publicitat. El dret civil: la persona humana. El dret penal: concepte general. Delictes sobre responsabilitat. Llei d'ordenació de les professions sanitàries (LOPS).

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Seguiment del treball realitzat (20 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)
- Prova específica d'avaluació: 1r examen parcial (25 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Prova específica d'avaluació: 2n examen parcial (25 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Realització de treballs o projectes requerits (30 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Observacions

En el cas dels estudiants que segueixen la modalitat semipresencial, per poder fer la mitjana entre els diferents elements d'avaluació, cal tenir aprovada l'activitat d'avaluació que es fa presencialment en les dates oficials publicades al campus virtual.

També us recordem que en la Normativa dels drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat el 23 de juny de 2009, es contempla com a falta "molt greu" (article 9) la suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic i s'estableixen les sancions respectives (article 15).

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Álvarez, C.; Peiró, S. (eds.) (2000). *La salud pública ante los desafíos de un nuevo siglo*: *Informe SESPAS 2000* (0 ed.). Granada: EASP.
- De la Rosa, M.; Prieto, J.; Navarro, J.M. (2011). *Microbiologia en Ciencias de la Salud.* : *Conceptos y Aplicaciones.* (3 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Hernández-Aguado, I. (dir.) (2011). *Manual de epidemiologia y salud pública:* : *para grados en ciències de la salud.* (2 ed.). Madrid: Panamericana, cop..
- Martín Zurro, A.; Cano, J.F.; Badia, J. (2014). *Atención Primaria.*: *Atención Primaria.* (7 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Piedrola Gil, et. al. (2016). *Medicina Preventiva y Salud Pública.* : *Medicina Preventiva y Salud Pública..* (14 ed.). Barcelona: Elsevier Masson. .

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Tecnologia Culinària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra
- Francesc Molera Fabré

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Tecnologia Culinària* forma part de la matèria de *Ciències dels Aliments*, inclosa dins del mòdul de *Ciències dels Aliments i Higiene i Seguretat Alimentària* corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Química dels Aliments*, *Nutrició Bàsica* i *Bromatologia*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer els aspectes bàsics de la tecnologia culinària.
- Familiaritzar-se amb les diferents tècniques de cocció.
- Identificar els canvis nutricionals, físics, químics i sensorials secundaris als processos de cocció.
- Conèixer com minimitzar les pèrdues nutritives durant els processos de cocció.
- Aplicar les diferents tècniques culinàries a l'elaboració de menús adaptats a situacions de salut i malaltia i a les necessitats socials emergents.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Identifica les modificacions que pateixen els aliments com a conseqüència dels principals processos tecnològics.
- RA2. Identifica i classifica els aliments i els productes i ingredients alimentaris.
- RA3. Coneix la composició química, les propietats fisicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques dels aliments i els productes i ingredients alimentaris.
- RA4. Coneix els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments.
- RA5. Interpreta i maneja les bases de dades i taules de composició dels aliments.
- RA6. Interpreta les modificacions que pateixen els aliments, els productes alimentaris i els ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
- RA7. Coneix les tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments, amb respecte de la gastronomia tradicional.
- RA8. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les que fonamentar les seves conclusions incloent reflexions científiques.

- RA9. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i és capaç d'organitzar el seu propi aprenentatge amb un alt grau d'autonomia en tot tipus de contexts (estructurats o no).

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.

Específiques

- Analitzar les modificacions que experimenten els aliments com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris i també les eines disponibles per optimitzar-ne les característiques nutricionals i organolèptiques.
- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé recolza en llibres de text avançats, també inclou alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi propi.

Transversals

- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a la tecnologia culinària:
    1. Conceptes bàsics i terminologia de la tecnologia culinària.
    2. Objectius de la tecnologia culinària.
    3. Aplicació de la tecnologia culinària en la professió del dietista-nutricionista.
2. Energies calorífiques per a la transferència de calor. Tipus de coccions:
    1. Coccions en medi no líquid.
    2. Coccions en medi líquid.
    3. Coccions en medi gras.
    4. Coccions especials.
3. Modificacions secundàries en els processos culinaris:
    1. Modificacions fisicoquímiques.
    2. Modificacions nutricionals.
    3. Modificacions sensorials.
4. Tècniques de conservació i regeneració dels aliments.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- **Prova específica d'avaluació (40%)**
  - Examen final (recuperable)
- **Seguiment del treball fet a les pràctiques (25%) (no recuperable)**
  - La nota de les sessions pràctiques es calcularà a partir dels següents ítems
    - Assistència i puntualitat (essent 10 la assistència, un 5 la falta de puntualitat o el marxar abans de l?aula sense causa justificada i un 0 la no assistència sense causa justificada)
    - Higiene i vestimenta de treball: cal dur bata, cabell recollit i tapat, higiene personal...
    - Neteja dels espais de treball
    - Informe de pràctiques i desenvolupament de la mateixa
- **Realització de treballs i projectes: seminaris (25%) (recuperable)**
  - La nota dels seminaris es calcularà a partir dels següents ítems
    - Assistència i puntualitat (essent 10 la assistència, un 5 la falta de puntualitat o el marxar abans de l?aula sense causa justificada i un 0 la no assistència sense causa justificada)
    - Informe del seminari
  - (En el cas dels seminaris que es realitzin al laboratori del gust, també es valorarà la higiene i la vestimenta de treball i la neteja dels espais de treball)
- **Observació de la participació (10%): (no recuperable)**
  - En aquest apartat es valora l'actitud i interès al realitzar les diferents sessions. Es valora positivament:
    - Actitud proactiva
    - Comunicació asertiva
    - Respecte als companys i professorat
    - Aportació de suggerències creatives i/o innovadores a la pràctica

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts. L'assistència a les sessions pràctiques és obligatòria i, perquè la nota faci mitjana amb la resta d'activitats, caldrà haver **assistit a un 80 % de les sessions pràctiques** de l'assignatura.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Bello Gutérrez, José (2011). *Ciencia y tecnología culinaria* (1 ed.). Leipzig, Germany: Díaz de Santos.

Dietètica i Cicle Vital

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Rosa Maria Espinosa Arboix

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Dietètica i Cicle Vital* forma part de la matèria de Dietètica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitàriacorresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de *Nutrició bàsica* i *Fonaments de Dietètica*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Valorar les necessitats nutricionals en les diferents etapes de la vida i/o situacions fisiològiques.
- Identificar les característiques principals de l'alimentació en les diferents etapes de la vida i/o situacions fisiològiques.
- Adquirir habilitats en el disseny de planificacions alimentàries d'acord amb les característiques dels diferents col·lectius.
- Adquirir habilitats en la planificació de consells i recomanacions alimentàries segons les característiques dels diferents col·lectius.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1.Coneix les bases i fonaments de l'alimentació i nutrició humana.
- RA2. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- RA3. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- RA4. Planifica realitza i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com amb malaltia.
- RA5. Identifica els problemes dietètico-nutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- RA6. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional de l'usuari i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RA7. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA8. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- RA9. Té el maneig de les eines bàsiques de les TIC utilitzades en el camp de l'alimentació, nutrició i

dietètica.
- RA10. Aplica els seus coneixements en matèria de recerca bàsica per la cerca d'informació científica i actualitzada relacionada amb l'alimentació saludable adaptada a diferents perfils d'usuaris.
- RA11. Aplica els fonaments de la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.

CONTINGUTS:

---

1. Repàs de conceptes. Programes informàtics de càlcul nutricional:
   - Eines informàtiques en la valoració i planificació dietètica.
2. Alimentació en el cicle vital de la dona:
   - Alimentació en el cicle vital de la dona. Dieta en l'embaràs i la lactància. Dieta en la menopausa.
   - Característiques fonamentals de cada etapa i planificació dietètica adaptada.
3. Alimentació en la lactància i primera infància:
   - Alimentació de l'infant. Lactància i primera infància. Particularitats de l'alimentació de l'infant.
   - Alletament matern i fórmules artificials. La diversificació alimentària.
4. Alimentació en l'etapa escolar i adolescència:

- Alimentació de l'escolar i l'adolescent. Pautes alimentàries en l'edat escolar i l'adolescència.
- L'alimentació a l'escola.

5. Alimentació en la vellesa:
    - Alimentació en la vellesa. Característiques fonamentals de l'envelliment.
    - Planificació dietètica adaptada.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria.

Període ordinari

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

- Exàmens (40 % de la nota final de l'assignatura / recuperables)
- Examen parcial (15 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Examen final (25 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
    - Resolució d'exercicis (A4-A5): 20% de la nota final de l'assignatura / recuperable)
    - Resolució de casos pràctics (A1-A2-A3-A6-A7):40 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- ? Gil, A. (2017). *Tratado de Nutrición. Tomo IV*: *Nutrición Humana en el Estado de Salud* (3 ed.). Madrid: Panamericana.
- ? Mahan, L.K.; Escott-Stump, S. (2001). *Nutrición y dietoterapia de Krause* (10 ed.). Mèxic: McGraw-Hill Interamericana.
- ? Mataix, J. (2015). *Nutrición y Alimentación Humana (vol. 1 y 2)* (2 ed.). Madrid: Ergon.
- ? Muñoz M.; Aranceta J.; García-Jalón, I. (2004). *Nutrición aplicada y dietoterapia* (2 ed.). Pamplona: Eunsa.
- ? Salas-Salvadó, et. al. (2019). *Nutrición y Dietética Clínica* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Fisiopatologia II

Tipologia: Formació Bàsica (FB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Claudia Liliana Vera Ching
- Elvira Català March
- Xavier de Castro Gutierrez

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Fisopatologia II* juntament amb la *I* són assignatures que pertanyen a la matèria de Fisiologia, inclosa dins del mòdul de Formació Bàsica del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

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

- Conèixer les diferents malalties i les alteracions i discapacitats que s'ocasionen en les persones i, especialment, els aspectes fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició.
- Familiaritzar-se amb els mètodes de diagnòstics generals.
- Conèixer els tractaments mèdics i quirúrgics aplicats i el fonament d'aquesta aplicació.
- Comprendre i utilitzar correctament la terminologia científica i mèdica.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Repassa i coneix l'estructura i funció del cos humà des de nivells mol·leculars fins als diferents sistemes corporals, i en cada etapa de la vida.
- RA2. Explica i relaciona les alteracions fisiopatològiques mès importants dels diferents aparells i sistemes corporals.
- RA3. Descriu els aspectes fisiopatològics de les malalties en relació a la nutrició.
- RA4. Identifica i explica els principals signes i símptomes de les malalties utilitzant la terminologia pròpia de ciències de la salut, així com els principals abordatges terapèutics.
- RA5. Elabora informes i documents escrits (principalment de càrectar tècnic) amb correció ortogràfica i gramatical en català i castella.
- RA6. Evalua de manera global els processos d'aprenentatge d'acord amb la planificació i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA7. Adquereix i demostra coneixements avançats dels diferents aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball en l'ambit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé recolza en llibres de text avançats, també inclou alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi propi.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Patologia de l'aparell cardiocirculatori

1. Record anatomofisiològic de l'aparell cardiovascular.
2. Semiologia. Procediments diagnòstics en cardiologia i angiologia.
3. Fisiopatologia de la conducció: Arítmies cardíaques
4. Fisiopatologia de la circulació coronaria. Factors de risc cardiovasculars
5. Fisiopatologia de les vàlvules cardíaques
6. Malaltia hipertensiva
7. Insuficiència cardíaca
8. Insuficiència circulatòria aguda
9. Patologia arterial i venosa

Mòdul 2. Patologia respiratòria

1. Estructura i funció: Ventilació. Difusió. Perfusió.
2. Insuficiència respiratòria: concepte, tipus, diagnòstic i tractament.
3. Fisiopatologia de la ventilació.
4. Malalties pulmonars obstructives cròniques: patogènia, diagnòstic i tractament.
5. Asma bronquial: concepte, patogènia, manifestacions, diagnòstic i tractament.
6. Pneumònia: patogènia, tipus, diagnòstic i tractament.
7. Pneumopaties intersticials: Malaltia pulmonar ocupacional. Sarcoidosi.
8. Tuberculosi: etiologia, tipus, diagnòstic, tractament.
9. Càncer de pulmó: patogènia, manifestacions, diagnòstic i tractament.
10. Fisiopatologia pleural: Dolor pleural. Vessament. Pneumotòrax.
11. Fisiopatologia de la circulació pulmonar. Tromboembolisme pulmonar.

Mòdul 3. Fisiopatologia de la sang

1. Fisiopatologia general de l'hematopoesi.
2. Fisiopatologia dels hematies. Síndrome anèmica. Síndrome policitèmica.
3. Fisiopatologia dels leucòcits. Leucocitosi i leucopènia. Síndrome leucèmica.
4. Fisiopatologia dels limfòcits i òrgans limfoides. Adenomegàlies. Esplenisme.
5. Fisiopatologia de l'hemostàsia. Alteracions de les plaquetes i de la coagulació.

Mòdul 4. Patologia de l'aparell urinari

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

Mòdul 5. Patologia neurològica

1. Malalties desmielinitzants. Esclerosi múltiple.
2. Malalties cerebrovasculars.
3. Malalties degeneratives. ELA.
4. Malaltia de Parkinson.
5. Infeccions del sistema nerviós central.
6. Traumatismes cranoencefàlics.
7. Neoplàsies del sistema nerviós central.
8. Miopaties. Miastènia gravis.
9. Neuropaties perifèriques específiques
10. Demències

Mòdul 6. Patologia pediàtrica

1. Patologia del creixement i del desenvolupament: classificació, valoració.
2. Discapacitat intel·lectual: etiologia, avaluació.
3. Obesitat infantil: epidemiologia, etiologia, complicacions, tractament.
4. Vòmits en el nen: RGE. Estenosi hipertròfica de pílor.
5. Diarrea aguda: Epidemiologia. Etiologia. Factors de risc. Deshidratació.
6. Diarrea crònica: Etiopatogenia per edat. Celiaquia.
7. Fibrosi quística del pàncrees.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Avaluació mòduls cardio-respiratori-urinari (35 % de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- Avaluació mòduls sistema nerviós-pediatria-hematologia (35% de la nota final de l'assignatura / **recuperable**)
- Assistència i participació a classe (10% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)
- Resolució de casos clínics (20% de la nota final de l'assignatura / **no recuperable**)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Per realitzar la ponderació i aprovar l?assignatura es necessari que l?alumne obtingui en cada examen parcial una nota igual o superior a 4. Tot examen amb nota inferior a 4 s?haurà de recuperar.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període. No es pot recuperar més del 50 % de l'assignatura. En cas de tenir les dues avaluacions suspeses es podrà recuperar la que tingui la nota més baixa.

Observació

En el cas dels estudiants que segueixen la modalitat semipresencial, per poder fer la mitjana entre els diferents elements d'avaluació, cal tenir aprovada l'activitat d'avaluació que es fa presencialment durant les dates oficials publicades en el Campus virtual, amb nota igual o superior a 5. Si no s'aprova, no es podrà ponderar amb la resta de notes i l'estudiant haurà d'anar a l'avaluació complementària. En cas que l'estudiant hagi d'anar a l'avaluació complementària, aquesta avaluació serà presencial.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin realitzar presencialment, es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Laso, JM (2020). *Introducción a la medicina clínica*: *Fisiopatología y semiología* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Porth, CM (2019). *Fisiopatología*: *Alteraciones de la salud. Conceptos básicos* (10 ed.). Fildelfia: Lippincott Williams and Wilkins.
- Sisinio de Castro; JL Perez Arellano (2019). *Manual de Patología General*: *Fisiopatología* (8 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Tortora, GJ (2018). *Principios de anatomía y fisiología*: *Anatomía y fisiología* (15 ed.). Madrid: Panamericana.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Nutrició Avançada

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Eulalia Bosch Presegue
- Montserrat Serra Mas
- Núria Obradors Aranda

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Nutrició Avançada* pertany a la matèria de *Nutrició i Farmacologia*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut* corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs però es recomanable haver cursat *Bioquímica*, *Nutrició Bàsica* i *Farmacologia*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les bases moleculars de les interaccions dels nutrients amb el genoma i la seva expressió.
- Conèixer la relació entre nutrició, salut i patologies.
- Conèixer les interaccions entre fàrmacs i nutrients i l'impacte que els medicaments poden tenir sobre l'estat nutricional.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix les bases de la nutrigenòmica i la nutrigenètica i la seva aplicació en l'àmbit de la nutrició i la dietètica.
- RA2. Explica les interaccions entre aliments i fàrmacs i les repercusions en la resposta farmacològica i/o sobre l'estat nutricional.
- RA3. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge duts a terme d'acord amb les planificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA4. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, castellà i anglès.
- RA5. Sap actuar en situacions complexes o que requereixen el desenvolupament de noves solucions.
- RA6. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals fonamenta les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre temes de caire social, científic o ètic en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Conèixer els fonaments de la nutrició i l'alimentació humanes per comprendre les funcions, l'ús metabòlic, l'equilibri i la regulació dels nutrients.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.
- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la nutrició molecular:
    1. Conceptes de genòmica nutricional, nutrigenètica, nutrigenòmica i nutriepigenètica.
    2. Eines de la genòmica nutricional.
    3. Influència de les variants gèniques sobre els requeriments i la utilització metabòlica dels nutrients.
    4. Influència dels components de la dieta sobre l'expressió gènica.
2. Genètica molecular i expressió gènica:
    1. Conceptes bàsics. Bases moleculars de l'expressió gènica.
    2. Expressió gènica en eucariotes. Mecanismes de control de l'expressió gènica.
    3. Regulació de l'expressió gènica per nutrients: hidrats de carboni, lípids, compostos nitrogenats i vitamines.
3. Estructura de la cromatina i epigenètica:
    1. Introducció a l'epigenètica.
    2. Estructura de la cromatina.
    3. Metilació de l'ADN.
    4. Imprompta genètica.
    5. Modificació postraduccional d'histones.
    6. Nutriepigenètica:
        1. Nutrició materna i desenvolupament embrionari i fetal.
        2. Nutrició, epigenètica i malalties.
4. Cronobiologia i crononutrició.
5. Interaccions fàrmac-nutrients:
    1. Interaccions aliments-medicaments: efecte dels aliments sobre els medicaments: Interaccions farmacocinètiques. Interaccions farmacodinàmiques.
    2. Interaccions medicaments-aliments: efecte dels medicaments sobre l'aprofitament dels nutrients i sobre l'estat nutricional. Interaccions més rellevants.
    3. Efecte de l'estat nutricional sobre la biodisponibilitat i l'efecte farmacològic. Desnutrició. Obesitat.

    4. Nutrients i medicaments en situacions especials: embaràs, alletament, pediatria i geriatria.
6. Microbioma humà:
    1. Composició del microbioma humà i distribució.
    2. Funcions del microbioma humà.
    3. Sistema immunitari intestinal i microbiota.
    4. Microbioma intestinal i cicle vital.
    5. Dieta i microbiota.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Avaluació dels temes: 70 % (recuperable)
    - Primer parcial (30 %)
    - Segon parcial (40 %) **IMPORTANT.** Per aprovar l'assignatura caldrà una **nota mínima de 4.5** del **segon parcial** de l'assignatura.
- Activitats i qüestionaris a l'aula i/o en línia: 15 % (no recuperables)
- Treball col·laboratiu: 15 % (no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

També us recordem que dins la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic (aprovada pel Consell de Direcció de la el 23 de juny de 2009) hi ha contemplada com a falta "molt greu" (article 9) la suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmici s'estableixen les sancions respectives (article 15).

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Gil, Angel (2017). *Tratado de Nutrición*: *Tomo 2. Bases moleculares de la nutrición*. Recuperat de http://www.medicapanamericana.com.biblioremot.uvic.cat/visorebookv2/ebook/
- Gil, Ángel (2017). *Tratado de Nutrición*: *Tomo 2. Bases moleculares de la nutrición* (3 ed.). Madrid: Medica Panamericana.
- Mestres, Concepció, Duran, Màrius (2012). *Farmacología en Nutrición* (1 ed.). Barcelona: Médica Panamericana.
- Mestres, Concepció, Duran, Màrius (2012). *Farmacología en Nutrición (ebook on line)*. Recuperat de -

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Toxicologia i Higiene dels Aliments

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Feliu López Gelats

OBJECTIUS:

L'assignatura *Toxicologia i Higiene Alimentària* forma part de la matèria d'*Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat*, inclosa dins del mòdul de *Ciències dels Aliments, Higiene i Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat* corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Aborda l'estudi dels principals perills que comprometen la seguretat alimentària i les estratègies de què disposem per al control i la prevenció de les toxiinfeccions alimentàries.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Química dels Aliments*, *Bromatologia* i *Microbiologia Alimentària*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Té una visió actualitzada de l'epidemiologia de les malalties transmeses a través del consum d'aigua i aliments contaminats.
- RA2. Comprèn els principals factors que intervenen en els brots de toxiinfeccions alimentàries.
- RA3. Identifica els principals perills biòtics i abiòtics que poden comprometre la seguretat alimentària i les circumstàncies que poden facilitar la seva presència en els aliments.
- RA4. Coneix i identifica les mesures de control i prevenció més adequades per evitar l'aparició de perills per a la seguretat alimentària.
- RA5. Intervé en processos d'avaluació sobre la pròpia pràctica i la dels altres de forma crítica i responsable.
- RA6. Aplica els seus coneixements per a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Aplicar la gestió de la seguretat alimentària d'acord amb els coneixements de microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments per implementar sistemes de qualitat en el marc de la legislació vigent.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.
- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.

CONTINGUTS:

1. Introducció a la toxicologia i higiene alimentària. Conceptes bàsics i evolució històrica.
2. Seguretat alimentària. Toxicologia alimentària en el context de diferents incidències alimentàries. Ordenació i legislació alimentària.
3. Tòxics naturals en els aliments.
4. Tòxics formats durant el processament dels aliments: tractaments i additius.
5. Contaminació abiòtica dels aliments, i molt particularment contaminació ambiental, agrícola i ramadera en un context de creixent industrialització.
6. Fongs i micotoxines als aliments.
7. Malalties parasitàries de transmissió alimentària: helmints, protozous i trematodes.
8. Infeccions bacterianes de transmissió alimentària.
9. Malalties víriques de transmissió hídrica i/o alimentària.
10. Prions: encefalopaties transmissibles a traves dels aliments.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2017/2018), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Exercicis puntuables i participació: 20 % (no recuperable)
- Pràctiques: 15 % (no recuperable)
- Prova parcial: 20 % (recuperable)
- Treball final: 10 % (recuperable)

- Presentació del treball final: 10 % (no recuperable)
- Prova final: 25 % (recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens. Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

També us recordem que dins de la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic (aprovada pel Consell de Direcció de la Universitat el 23 de juny de 2009) hi ha contemplada com a falta "molt greu" (article 9) la suplantació de personalitat en actes relacionats amb l'àmbit acadèmic i es preveuen les sancions respectives (article 15).

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Camean, A.M., Repeto, M. et. al. (2006). *Toxicología Alimentària.* (1 ed.). Madrid: Díaz de Santos.
- D?Mello, J.P.F., et. al. (2003). *Food Safety. Contaminants and Toxins. CABI Publishing, Edimburg.* (1 ed.). Edimburg: CABI Publishing.
- Eley, A.R. (1994). *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana* (1 ed.). Zaragoza: Acribia.
- Greim, H. (2008). *Toxicology and risk assessment: a comprehensive introduction* (1 ed.). Chichester, England: JOHN WILEY & SONS. .

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE TERCER CURS

Dietoteràpia I

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Maria Lecha Benet

OBJECTIUS:

L'assignatura *Dietoteràpia I* forma part de la matèria de Dietoteràpia i Nutrició Clínica, inclosa dins del mòdul de Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Fornaments de Dietètica* i *Dietètica i Cicle Vital i Fisiopatologia I* i *II*.

En aquesta assignatura es pretén fer una introducció a les tasques del dietista-nutricionista en l'àmbit de la nutrició clínica, fent èmfasi en la gestió del codi de dietes hospitalaries i en la nutrició enteral i parenteral.

Els objectius de l'assignatura són els següents:

- Conèixer les competències del dietista-nutricionista en l'àmbit de la nutrició clínica.
- Aprendre a elaborar i interpretar el codi de dietes d'un centre hospitalari o sociosanitari.
- Aprendre a modificar les dietes en funció dels requeriments nutricionals, funcionals o patològics dels centres hospitalaris.
- Conèixer les diferents tècniques d'alimentació artificial, les seves indicacions i contraindicacions.
- Identificar els pacients que requereixen nutrició artificial i aplicar un algoritme adequat de decisions sobre el tipus de nutrició artificial que necessiten.
- Saber com fer la monitorització dels pacients que necessiten nutrició artificial.
- Aplicar la fórmula nutricional adequada segons les necessitats de la persona.
- Adquirir habilitats en la pràctica de la nutrició artificial domiciliària i hospitalària.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA01- Planifica, implanta i avalua dietes terapèutiques per a grups.
- RA02- Coneix la organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- RA03- Coneix les diferents tècniques i productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- RA04- Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA05- Coneix les tècniques i productes de teràpia mèdica nutricional.
- RA06- Desenvolupa i implementa plans de transició dietètica nutritiva a partir de les necessitats dels pacients seguint sempre l'evidència científica.
- RA07- Identifica i utilitza el vocabulari específic de l'àmbit de la nutrició enteral i parenteral.
- RA08- Interpreta la bibliografia científica específica en una segona llengua.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

Mòdul 1. Nutrició enteral i parenteral

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

Mòdul 2. Dietoteràpia hospitalària

1. Introducció a la dietoteràpia. Definicions. Terminologia específica.
2. Restauració hospitalària.
3. Planificació del manual de dietes hospitalàries. Dieta basal.
    1. Dieta controlada en diferents nutrients
    2. Dietes progressives
    3. Dietes modificades en textura
    4. Dietes especials
    5. Dietes per a proves exploratòries

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que té lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

Avaluació contínua de les activitats dutes a terme per l'estudiant a través de:

- Activitats: 50% - No recuperable
    - Activitats: 15%
    - Elaboració manual de dietes: 35%
- Examen: 50% - Recuperable
    - Mòdul 1: Nutrició enteral i parenteral: 35%
    - Mòdul 2: Dietoteràpia hospitalària: 15%

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi més del 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Cuervo, M., Ruíz de la Hera, A. (2004). *Alimentación hospitalaria*: *Dietas hospitalarias* (1 ed.). Madrid: Díaz de Santos.
- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo IV. Nutrición Clínica* (2 ed.). Madrid: Editorial Panamericana.
- Martínez, A., Astiasarán, I., Muñoz, M., Cuervo, M. (2004). *Alimentación Hospitalaria.* : *Fundamentos* (1 ed.). Madrid: Díaz de Santos.
- Planas, M. (2008). *Conceptos prácticos en nutrición enteral y parenteral* (1 ed.). Barcelona: Ediciones Mayo.
- Salas-Salvado, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, ME., Burgos, R. (2019). *Nutrición y dietetica clínica* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS:

L'assignatura d'*Economia i Màrqueting Aplicat als Serveis d'Alimentació* forma part de la matèria d'*Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat*, inclosa dins del mòdul *Ciències dels Aliments, Higiene i Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat*, corresponent a la formació obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

- Entendre els conceptes bàsics relatius al context econòmic i organitzatiu de les empreses.
- Saber gestionar un pressupost familiar destinat a l'alimentació amb l'objectiu d'aconseguir una alimentació adequada i adaptada a la situació econòmica familiar.
- Conèixer les principals formes jurídiques de les empreses.
- Interpretar un diagnòstic de la situació econòmica, financera i patrimonial de les organitzacions.
- Identificar les estratègies de màrqueting més adequades per a l'organització.
- Reconèixer les quatre variables del màrqueting mix: producte, preu, distribució i comunicació.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Fa el càlcul del compte de resultats i del saldo i és capaç d'interpretar un diagnòstic de la situació econòmica, financera i patrimonial de l'entitat.
- RA2. Aplica els seus coneixements per comprendre les decisions que es prenen per aconseguir la supervivència d'una empresa en termes economicofinancers.
- RA3. Identifica les estratègies de màrqueting més adequades per orientar la companyia cap als nous segments del mercat.
- RA4. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i organitza el seu propi aprenentatge amb un alt grau d'autonomia en tot tipus de contextos (estructurats o no).

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.

Transversals

- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.

CONTINGUTS:

---

1. Economia familiar i de mercat
    1. Introducció a l'economia
    2. Economia familiar
    3. Gestió alimentària
    4. Economia de mercat
2. Estratègies de màrqueting
    1. Anàlisis estratègica
    2. Pla comercial
    3. Màrqueting Mix
3. Estructura legal de l'empreses
4. Anàlisi econòmica de l'organització
    1. Compte de resultats i balanç de situació
    2. Formes de finançament

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Examen final teòric: 40% de la nota final de l'assignatura (recuperable)
- Examen final pràctic: 20% de la nota final (recuperable)
- Resolució d'exercicis i casos: 40% de la nota final de l'assignatura (no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes a cadascuna de les parts. Tant els treballs com l'examen final són obligatoris per a superar l'assignatura. Si no es fa la prova o algun dels treballs, la qualificació final és de "no presentat".

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Aguer, M et al. (2012). *Administración y dirección de empresas: teoría y ejercicios resueltos.* (1 ed.). Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces.
- Iborra, M. et al. (2014). *Fundamentos de dirección de empresas: conceptos y habilidades* (1 ed.). Madrid: Paraninfo.
- Kotler, P. (2016). *Dirección de marqueting* (15 ed.). Madrid: Pearson Educación.
- Mankiw, NG (2002). *Principios de economía* (2 ed.). Madrid: McGraw Hil.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Nutrició Comunitària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Eureka Joy Ngo de la Cruz

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Nutrició Comunitària* forma part de la matèria de *Salut Pública i Nutrició Comunitària*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i Nutrició Comunitària* corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer les característiques principals de la nutrició comunitària.
2. Familiaritzar-se amb les polítiques alimentàries i les principals eines i actors en nutrició comunitària en l'àmbit local, nacional i internacional.
3. Saber recollir i interpretar la informació per a resoldre problemes en l'àmbit nutricional, seguint el mètode científic.
4. Identificar components i estratègies claus per a la planificació, posada en marxa i avaluació dels programes de nutrició comunitària.
5. Familiaritzar-se amb conceptes claus i estratègies de la cooperació nutricional i com abordar intervencions locals en poblacions amb risc nutricional.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Descriure la importància de la nutrició comunitària
- RA2. Identificar i descriure el procés de participació comunitària
- RA3. Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut, fonamentalment els que estan relacionats amb aspectes nutricionals.
- RA4. Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- RA6. Dissenyar i realitzar valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, així com identifica els determinants de salut nutricional.
- RA6. Dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dietètica-nutricional i de formació en nutrició i dietètica amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA7. Adquireix la capacitat per intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA8. Col·laborar en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RA9. Analitzar coneixements propis de l'àmbit i la seva contextualització en entorns nacionals i

internacionals.
- RA10. Assumir diferents responsabilitats en el treball individual o col·laboratiu i avaluar els resultats obtinguts.
- RA11. Elaborar informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- RA12. Adquirir formació i habilitats aplicades per l'avaluació d'intervencions i programes de salut orientats a la millora de l'estat nutricional.
- RA13. Conèixer el paper del dietista-nutricionista en la millora i la defensa de la salut mitjançant la investigació i la advocacia.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.
- Participar activament en la planificació i desenvolupament de polítiques alimentàries i de nutrició d'acord amb el coneixement del funcionament local, estatal i internacional dels diferents sistemes sanitaris i de les polítiques de salut i de nutrició.

Transversals

- Interactuar en contextos globals i internacionals per identificar necessitats i noves realitats que permetin transferir el coneixement cap a àmbits de desenvolupament professional actuals o emergents, amb capacitat d'adaptació i d'autodirecció en els processos professionals i de recerca.

CONTINGUTS:

---

1. Bases de la nutrició comunitària:
    1. Concepte salut i evolució.
    2. Determinants de la salut: importància de la promoció de l'alimentació per a la salut de la població.
    3. Concepte i funcions de la salut i de la nutrició comunitària.
    4. Principals actors referents en nutrició comunitària en l'àmbit local, nacional i internacional.
    5. Nutrició basada en l'evidència.
2. Conceptes fonamentals per a intervencions:
    1. Polítiques alimentàries-nutricionals.
    2. Guies alimentàries basades en aliments (GABA): evolució i utilitat.
    3. Màrqueting social.
    4. Mètodes d'avaluació de l'estat nutricional i activitat física en les poblacions: enquestes alimentàries i d'activitat física.
    5. Indicadors per a diferents poblacions i tipus d'avaluació.
    6. Disseny/elaboració de programes d'intervenció.
    7. Taules de composició d'aliments. Conceptes i aplicacions.
3. Consideracions per a col·lectius vulnerables:
    1. Inseguretat alimentària: fam i desnutrició.
    2. Accions específiques de Nutrició Comunitaria en cooperació Nutricional.
    3. Diversitat cultural: Àfrica del nord i subsahariana, Àsia, Europa de l'Est i Llatinoamèrica.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació i una convocatòria parcial:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Examen parcial (10 % de la nota final de l'assignatura/NO recuperable)
- Examen final (30 % de la nota final de l'assignatura/recuperable)
- Resolució d'exercicis, casos i activitats a l'aula (60% de la nota final de l'assignatura)
    - Activitat 1. Cas marqueting Social. Pes del 5%/NO recuperable
    - Activitat 2. Elaborar una guia alimentària per a la gent gran. Pes del 15%/recuperable
    - Activitat 3. Disseny d'un programa nutricional per a l'escola d'adults Montseny de Vic. Pes del 10%/NO recuperable
    - Activitat 4. Enquestes alimentàries. Pes del 15%/NO recuperable
    - Activitat 5. Debat sobre polítiques alimentàries de gravació d'impostos. Pes del 10%/NO recuperable
    - Participació al fòrum. Pes 5%/NO recuperable.

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts. La puntuació mínima ponderal del examen parcial i final ha de ser de 3,5 punts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Atanceta-Bartrina, J (2013). *Nutrición Comunitaria* (3 ed.). Barcelona: Masson.
- Diéguez, Albereto José., i col·ls (2000). *La intervención comunitaria : experiencias y reflexiones* (1 ed.). Buenos Aires: Espacio.
- Marie A. Boyle (2003). *Community nutrition in action : an entrepreneurial approach* (1 ed.). Austràlia: Thomson/wadsworth.

- Martín-Zurro, Amando., Jordar Sola, Gloria (2011). *Atención familiar y salud comunitaria: conceptos y materiales para docentes y estudiantes* (1 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Serra, LL., i Aranceta, J. (2006). *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones* (2 ed.). Barcelona: Masson.

Restauració Col·lectiva

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Restauració Col.lectiva* forma part de la matèria de *Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat*, inclosa dins del mòdul *Ciències dels Aliments, Higiene i Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat* corresponent a la formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix les diferents fórmules d'organització, gestió i producció d'un servei d'alimentació.
- RA2. Identifica els elements essencials d'una proposta integral d'un servei de restauració col·lectiva.
- RA3. Comprèn la normativa vigent en matèria d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos dels serveis d'alimentació.
- RA4. Actua en les situacions habituals i les que són pròpies de la professió amb compromís i responsabilitat.
- RA5. Aplica els seus coneixements per a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Elaborar i participar en el disseny, organització, gestió i avaluació dels diferents serveis d'alimentació de restauració col·lectiva.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a la restauració col·lectiva:
    1. Conceptes bàsics.
    2. Tasques del Dietista Nutricionista en Restauració Col·lectiva
    3. Planificació de menús en restauració col·lectiva
2. Sistemes de restauració
    1. Tipus de cuines
    2. Característiques i normativa de les instal·lacions
3. Gestió Higiència de la Cuina
    1. Prerequisits
    2. El sistema APPCC
    3. Guia de pràctiques higièniques
4. Gestió d'al·lergens en restauració col·lectiva

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc durant el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant.

Examen final: 40 % (recuperable)
Avaluació continuada de les activitats: 60 % (no recuperable)

- Activitat 1: Planificació d?un menú (15%)
- Activitat 2: Derivacions a partir d?un menú basal (30%)
- Activitat 3: Elaboració d?una fitxa tècnica i d?un diagrama de flux (15%)

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Aranceta, J., Pérez, C., Bastida, C. (2004). *Libro blanco de la alimentación de los amyores*: *Cuestionario para el control de calidad del servicio de restauración y vigilancia nutricional en instituciones geriatricas.* (1 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Gil, A (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III*: *Restauración colectiva social y hospitalaria* (2 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Sala, Y., Montañés, J., Reixach, M. (1999). *Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos.* (1 ed.). Barcelona: Masson.

Dietètica Aplicada a la Diversitat

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Glòria Gómez López
- Julio Basulto Marset

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Dietètica Aplicada a la Diversitat* forma part de la matèria de Dietètica, inclosa dins del mòdul de Ciènices de la nutrició, la dietètica, la salut i la nutrició comunitària corresponent a la Formació Obligatòria en el grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius de l'assignatura són:

- Valorar les necessitats nutricionals en les diferents etapes de la vida i/o situacions fisiològiques.
- Identificar les característiques principals d'algunes pautes d'alimentació alternatives.
- Adquirir habilitat en el disseny de planificacions alimentàries, consells i recomanacions dietètiques d'acord amb les característiques dels diferents col·lectius.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Identifica els problemes dieteticonutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- RA2. Dissenya i fa valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició i identifica els determinants de salut nutricional.
- RA3. Comprèn les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.
- RA4. Prescriu el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- RA5. Aplica els seus coneixements en matèria de recerca bàsica per la cerca d'informació científica i actualitzada relacionada amb l'alimentació saludable adaptada a diferents perfils d'usuaris.
- RA6. Aplica els fonaments de la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA7. Analitza les situacions des d'una perspectiva global i integral posant en relació elements socials, culturals, econòmics i polítics segons correspongui.
- RA8. Recoplia i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que poden incloure reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i la dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

1. Introducció i presentació.
2. Alimentacions alternatives
    1. Quina és la dieta "no alternativa"? (Com menja la població general? (Nutrients; Aliments; Infància/Adolescència; Per què mengem així?; Com hauríem de menjar?).
    2. Dieta macrobiòtica (Quan s'origina?; Què és?; "Funciona"?; Comparació amb el vegetarianisme; Valoració; Riscos; Què hem de dir a un pacient que la segueix?).
    3. Dieta paleolítica? (It consists mainly of MEAT?; Absència de grans?; Absència de llegums?; Absència de làctics?; Evidències?; Què mengem?)
    4. Dieta cetogènica. Valoració. Evidències?; Què mengem?)
    5. Dieta del dejuni intermitent. Valoració. Evidències?; Què mengem?)
    6. Plant-based diets i obesitat (En adults; En la infància).
    7. Dieta vegetariana (Menjar de tot, és "menjar saludablement"?; Dietes vegetarianes, totes son saludables?; La comunitat científica, recolza les dietes vegetarianes?; Vegetarianisme i salut; Nutrients conflictius; Dietes vegetarianes en diferents etapes de la vida; Receptes?).
3. Alimentació i diversitat cultural

    1. Fenomen d'aculturació dietètica
    2. Hàbits alimentaris en d'altres religions i cultures i problemes nutricionals més freqüents
    3. Consell dietètic en diversitat cultural
4. Dietes miracle

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que té lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Examen final (50 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Resolució exercicis (A1-A9: 20 % de la nota final de l'assignatura / recuperable; A1-A7 10% i A8-A9 10%)
- Casos pràctics (C1, C2 i C3: 30% de la nota final de l'assignatura/ no recuperable, C1-C2 15% i C3 15%)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Craig, W.J. (2018). *Vegetarian Nutrition and Wellness* (1 ed.). Danvers: CRC Press.
- Vidal Ibáñez, M., Ngo De la Cruz, J. (2007). *Recomanacions per al consell alimentari en un entorn de diversitat cultural*. Recuperat de https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1914/recomanacions_consell_alimentari_entorn_diversitat_cultural_2007.pdf?sequence=1

Elaboració de Projectes

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Cristina Vaqué Crusellas
- Eduard Baladia Rodríguez

OBJECTIUS:

L'assignatura *Elaboració de Projectes* forma part de la matèria de *Desenvolupament professional i Innovació*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària* corresponent la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i dietètica.

És una iniciació al món de la investigació. Ha de servir per ajudar a donar resposta a les preguntes que sorgiran a l'estudiant en la pràctica clínica del futur, tant pel que fa a l'aplicació del coneixement existent, com pel que fa a la creació de nou coneixement. També ha de ser d'utilitat per poder impulsar posicionaments i pràctiques vinculades a l'àmbit de la nutrició humana i la dietètica basada en l'evidència científica. Pretén aportar els coneixements bàsics sobre algunes metodologies i tècniques d'investigació, i fomentar que es dissenyin i duguin a terme projectes de recerca aplicats a l'àmbit de la ciència de la salut i a la professió de la nutrició humana i la dietètica.

Els objectius de l'assignatura es presenten a continuació:

- Contextualitzar la recerca a l'àmbit de la nutrició, l'alimentació i la dietètica.
- Comprendre la importància de la pràctica basada en l'evidència i els aspectes ètics de l'investigació.
- Familiaritzar-se amb les fonts documentals i les bases de dades bibliogràfiques per a la cerca d'informació científica.
- Conèixer les bases, característiques, diferències i complementarietat de la metodologia qualitativa i la quantitativa.
- Iniciar-se en el coneixement dels principals mètodes i tècniques de recollida d'informació. Saber quan i com utilitzar-los, i argumentar el seu ús.
- Identificar l'estructura i els elements bàsics d'un projecte d'investigació.
- Conèixer, en un nivell bàsic, algunes de les tipologies d'anàlisi de dades.
- Identificar la qualitat de les publicacions científiques.
- Ser capaç d'anticipar els resultats que es poden obtenir mitjançant la utilització de metodologies, tècniques i anàlisis, per decidir de manera informada quan és pertinent utilitzar-les.
- Familiaritzar-se amb els processos de divulgació de resultats.
- Desenvolupar una actitud positiva respecte la investigació com a eina per a la pràctica professional i la seva millora.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Comprèn i utilitza la terminologia emprada en ciències de la salut.
- RA2. Participa en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àrees.
- RA3. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i organitza el seu propi aprenentatge amb un alt grau d'autonomia en tot tipus de contextos (estructurats o no).
- RA4. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt, i en el seu tractament dietètic-nutricional.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.
- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

---

1. La recerca en nutrició, alimentació i dietètica en el nostre entorn i en l'àmbit internacional.
2. Metodologia qualitativa:
    1. Característiques de la investigació qualitativa i diferències amb la quantitativa.
    2. Criteris de rigor i qualitat.
    3. Fases estudis de recerca qualitativa:
        1. F. Preparatòria (disseny projecte): pregunta investigació, objectius, metodologia (mètodes d'investigació qualitatius, estratègies de mostreig, població diana, tècniques de recollida de dades, ...)
        2. F. empírica.

        3. F. d'anàlisi i discussió de la informació.
        4. F. divulgació dels resultats.
3. Metodologia quantitativa:
    1. Introducció a la metodologia quantitativa: perquè, per a què i el com.
    2. Fases de disseny estudis recerca quantitativa:
        1. De la pregunta d'investigació a la metodologia.
        2. Recerca en funció del tipus de pregunta.
        3. Disseny mostral, participants, instruments, i procés general.
        4. *Outcomes* centrats en el pacient.
        5. Procés de recerca:
            1. Estudis Transversals
            2. Estudis de Cohorts
            3. Assaig controlat d'assignació aleatòria
            4. Estudis de casos i controls
            5. Revisions sistemàtiques i metanàlisis
        6. Anàlisi de dades.
        7. Divulgació dels resultats, discussió, conclusions.

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic-UCC aprovada per Consell de Direcció de la universitat, (curs 2015/2016); hi haurà una única convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari que té lloc de forma integrada al procés formatiu i dins del període lectiu. Es calcula fent la mitjana ponderada de les activitats obligatòries avaluables, i s'aprova l'assignatura si s'obté ?5 sobre 10.
Període d'avaluació complementaria en el qual l'estudiant pot ser avaluat altra vegada d'aquelles tasques, activitats o proves que no s'hagin superat satisfactòriament en el marc del primer període.

1. Període ordinari: Avaluació continuada de les activitats realitzades per l'estudiant a través de:
    - Mètodes qualitatius: 30%. Activitat recuperable de caràcter individual.
    - Tècniques de recollida de dades qualitatives: 20%. Activitat no recuperable i en grup.
    - Examen continguts metodologia quantitativa: 20%. Activitat recuperable de caràcter individual.
    - Protocol de recerca quantitativa: 30%. Activitat no recuperable i en grup.
2. Període d'avaluació complementària: L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període. L'avaluació en aquest segon període no pot suposar més del 50% de la nota final de l'assignatura.

La qualificació final en aquest període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, emprant la última qualificació obtinguda en l'avaluació ordinària i la complementària. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota ?5.

Important:

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic-UCC constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic-UCC.

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment, es traslladaran a la virtualiat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Argimon JM, Jiménez J. (2013). *Métodos de investigación clínica y epidemiológica* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (1994). *Handbook of qualitative research* (1 ed.). London: Sage Publications.
- Flick, U. (2004). *Introducción a la investigación cualitativa* (1 ed.). Madrid: Morata.
- Green, J., Thorogood, N. (2018). *Qualitative Methods for Health Research* (4 ed.). London: Sage Publictions.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Gestió de la Qualitat

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Elisabet Larroya Papell

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Gestió de la Qualitat* forma part de la matèria de *Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat*, inclosa dins del mòdul de *Ciències dels Aliments, Higiene i Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat* corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius principals d'aquesta assignatura són:

- introduir els alumnes en els aspectes bàsics de la gestió de la qualitat i la seguretat alimentària i en la seva importància en la indústria alimentària.
- Donar a conèixer els diferents sistemes per garantir la qualitat en les empreses agroalimentàries.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1- Utilitza el llenguatge especialitzat i els conceptes de qualitat de forma apropiada dins el sector alimentari.
- RA2- Implementa el sistema de qualitat total.
- RA3- Dissenya i implementa el sistema d'anàlisi de riscos i punts de control crítics (APPCC).
- RA4- Coneix els pre-requisits bàsics d'un sistema APPCC.
- RA5- Sap identificar els principals perills físics, químics, biològics i al·lèrgics que poden comprometre la seguretat alimentaria.
- RA6- Coneix i diferencia els diferents sistemes de gestió de la qualitat.
- RA7- Coneix la mecànica d'una auditoria de qualitat.
- RA8- Coneix els passos a seguir en cas d'una crisis alimentaria.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Aplicar la gestió de la seguretat alimentària d'acord amb els coneixements de microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments per implementar sistemes de qualitat en el marc de la legislació vigent.
- Elaborar i participar en el disseny, organització, gestió i avaluació dels diferents serveis d'alimentació de restauració col·lectiva.

Transversals

- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a la qualitat
2. Gestió de la qualitat
3. APPCC
4. Programa de prerequisits
5. Sistemes de gestió de la qualitat
6. Auditories de qualitat
7. Gestió de crisis alimentàries

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- **Seminaris:** 10 % de la nota final. L'assistència als seminaris és obligatòria. S'haurà de presentar un informe de cadascun d'ells.
  - **S1:** 5 % de la nota final. No recuperable.
  - **S2:** 5 % de la nota final. No recuperable.
- **Exercicis:** 45 % de la nota final:
  - **E1:** 15 % de la nota final. Recuperable.
  - **E2:** 15 % de la nota final. No recuperable.
  - **E3:** 15 % de la nota final. No recuperable.
- **Examen:** 45 % de la nota final. Recuperable.

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, tenint en compte que cal superar l'exàmen amb una puntuació mínima d'un 5.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- CROSBY, PHYLIP B (1990). *PARLEM DE QUALITAT*: *PARLEM DE QUALITAT* (1 ed.). MÈXIC: ED MC GRAW-HILL.
- HARRINGTON, J.H (1993). *MILLORA DELS PROCESSOS DE L'EMPRESA*: *HARRINGTON, J.H. (1993), MILLORA DELS PROCESS* (1 ed.). BOGOTÀ: McGraw-Hill Interamericana, S.A..
- Prieto, M. Mouwen, J.M (2008). *Concepto de calidad en la industria agroalimentaria*: *Concepto de calidad en la industria agroalimentaria* (1 ed.). APR: APR, VOL. 33.

Legislació Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Legislació Alimentària* forma part de la matèria de *Higiene Alimentària i Gestió de la Qualitat*, inclosa dins del mòdul de *Ciències dels Aliments, Higiene i Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat* corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

En aquesta assignatura es treballaran els aspectes de la legislació alimentària que ha de conèixer el dietista-nutricionista amb l'objectiu de:

Conèixer els principis bàsics de la legislació alimentària.

- Adquirir la formació precisa per tractar i resoldre els aspectes normatius relatius a la producció, elaboració, transformació, comercialització i consum dels aliments.
- Adquirir coneixements bàsics sobre les disposicions normatives en matèria alimentària de caràcter horitzontal i vertical a nivell estatal i de la Unió Europea.
- Conèixer les diferents disposicions legals que estableixen criteris nutricionals en relació amb diferents aspectes com l'etiquetatge, la publicitat, la limitació de venda de productes, etc.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix les fonts del dret alimentari i comprèn les bases legals que fonamenten l'intervenció dels poders públics en el sector alimentari.
- RA2. Coneix l'organització, els mecanismes d'intervenció i la distribució de competències de les diferents administracions públiques (locals, autonòmiques, estatal i Europea) en l'àmbit del dret alimentari.
- RA3. Identifica les principals disposicions normatives de caràcter horitzontal i vertical en matèria alimentària.
- RA4. Coneix i interpreta correctament el marc que regula l'etiquetatge, la presentació i publicitat dels productes alimentaris.
- RA5. Coneix i interpreta correctament les diferents normatives que estableixen criteris nutricionals en relació amb diferents aspectes (etiquetatge, publicitat, etc.).
- RA6. Mostra una actitud de motivació i compromís per a la millora personal i professional.
- RA7. Identifica les seves pròpies necessitats formatives i organitza el seu propi aprenentatge amb un alt grau d'autonomia en tot tipus de contextos (estructurats o no).

COMPETÈNCIES

Específiques

- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.
- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.

CONTINGUTS:

1. Nocions bàsiques de dret
    1. Introducció al dret
    2. El dret en un estat modern
    3. La norma jurídica
2. El dret alimentari
    1. Antecedents històrics
    2. El dret alimentari modern
3. Conceptes generals sobre legislació alimentària
    1. Òrgans legislatius i normativa alimentària
    2. Normativa internacional, europea i nacional
    3. Tipus de Normes
    4. Altres disposicions reglamentàries
4. Normativa Horitzontal en matèria alimentària
    1. Higiene dels productes alimentaris
        1. Legislació sobre higiene dels aliments
        2. Legislació requisits sistemes d'Autocontrol y Seguretat Alimentària
        3. Legislació sobre traçabilitat dels Aliments
        4. Legislació manipuladors d'Aliments
    2. Agents de millora (additius, aromes, enzims)
        1. Límits màxims d'ús d'additius
        2. Llista positiva d'aromes de la Unió
        3. Llista positiva d'enzims de la Unió
    3. Contaminants i residus de plaguicides
        1. Límits màxims de residus de plaguicides en aliments
        2. Contingut màxim de contaminants en aliments
    4. Criteris microbiològics
        1. Límits màxims de presencia de microorganismes en productes alimentaris i altres requisits exigibles.
    5. Materials en contacte amb els aliments
        1. Requisits normatius

6. Etiquetatge de productes alimentaris
    1. Principis generals de l'etiquetatge dels productes alimentaris
    2. Requisits exigibles a l'etiquetatge dels al·lergògens
    3. Etiquetatge nutricional obligatori i voluntari. Toleràncies.
    4. Normativa sobre declaracions nutricionals i de propietats saludables
7. Aliments de producció ecològica
    1. Normativa vertical en matèria alimentària
    2. Dret alimentari i nutrició: anàlisi normativa que regula aspectes vinculats a la nutrició.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Avaluació continuada mitjançant 5 exercicis individuals i un treball individual. Els exercicis aporten un 50 % de la nota i no son recuperables.
- Prova d'avaluació al final del quatrimestre. Aporta el 50 % de la nota i és recuperable.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Aranceta Bartrina, J., Amarilla Mateu, N. (2011). *Alimentación y Derecho*: *Aspectos legales y nutricionales de la alimentación* (1 ed.). España: Editorial Médica Panamericana.
- Deleuze Isasi, P: (2006). *Legislación Alimentaria*: *Código Alimentario Español y disposiciones complementarias* (7 ed.). España: Editorial Tecnos.
- González Vaqué, L. (2016). *Lecciones de Derecho Alimentario*: *2015-2016* (1 ed.). Pamplona: Editorial Thomson-Reuters Aranzadi.
- López González, J.I. (2013). *Lecciones de Derecho Alimentario* (3 ed.). Sevilla: Editorial Hispalex.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Nutrició i Esport

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r o 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Alba Reguant Closa
- Martí Noguera Soldevila

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Nutrició i Esport* forma part de la matèria de *Dietètica*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i Nutrició Comunitària* corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però es recomana haver cursat les assignatures de Nutrició Bàsica i Fonaments de Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les adaptacions fisiològiques i bioquímiques de l'organisme durant la pràctica de l'exercici físic.
- Conèixer i saber interpretar les recomanacions nutricionals i hídriques en l'exercici físic.
- Saber adaptar les recomanacions nutricionals i hídriques a cada tipus d'activitat física i/o competició.
- Saber interpretar l'evidència científica en relació amb els suplements nutricionals i ajudes ergonutricionals per a l'exercici físic.
- Planificar consells i recomanacions alimentàries adaptades a l'esportista.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- RA2. Coneix, detecta precoçment i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- RA3. Planifica, du a terme i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com amb malaltia.
- RA4. Identifica els problemes dieteticonutricionals del pacient, així com els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- RA5. Adquireix habilitats de treball en equip com a unitat en la qual s'estructuren de forma uni-, multi- i interdisciplinària els professionals i altres persones relacionats amb l'avaluació diganòstica i tractament de dietètica i nutrició.
- RA6. Prescriu el tractament dietètic adequat segons les necessitats dels esportistes.
- RA7. Coneix les bases de la nutrició esportiva i les adaptacions fisiològiques i metabòliques que es

produeixen durant la pràctica esportiva.
- RA8. Aplica els seus coneixements en matèria de recerca bàsica a la cerca d'informació científica i actualitzada relacionada amb l'alimentació saludable adaptada a diferents perfils d'usuaris.
- RA9. Aplica els fonaments de la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA10. Identifica i resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional tenint en compte les bases de l'emprenedoria.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context respectuós amb la diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals, de genère i econòmiques diverses.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a la nutrició esportiva
2. Despesa energètica en l'exercici físic
3. Necessitats nutricionals en l'exercici físic
    1. Anamnesi del pacient esportista i/o físicament actiu
    2. Necessitats de macronutrients
4. Necessitats hídriques en l'exercici físic
5. Consideracions especials en població esportista. Composició Corporal

    1. Composició corporal
    2. RED's
6. Aplicació de la nutrició esportiva a events/ centres/ equips esportius
    1. A petita escala (competicions regionals, etc.)
    2. A gran escala (mundials, olimpíades, etc.)
    3. Casos pràctics
7. Suplements i ajudes ergonutricionals en l'exercici físic

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que té lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Examen final (40 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Resolució d'exercicis i casos (60 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable). Aquest apartat s'obté dels següents exercicis i puntuació:
    - Activitat despesa energètica: 5%
    - Activitat esport específic: 20%
    - Activitat Presentació oral - PPT: 25%
    - Activitat CAR: 10%

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Baker, L.B.; Jeukendrup, A (2014). *Optimal Composition of Fluid-Replacement beverages*. Recuperat de https://www.researchgate.net/publication/261517517_Optimal_Composition_of_Fluid-Replacement_Beverages
- Burke, Louise (2010). *Nutrición en el deporte: un enfoque práctico* (1 ed.). Madrid: Médica Panamericana, cop.
- Clark, Nancy (2007). *Nancy Clark?s food guide for marathoners* (1 ed.). Maidenhead (UK): Meyer & Meyer Sport.
- Daries, Hayley (2012). *Nutrition and Sport for Exercise* (1 ed.). Chichester, West Sussex : Wiley-Blackwell.
- Impey, S.G.; Hearris, M.A.; Hammond, K.M; Bartlett, J.D.; Louis, J.; Close, G.L.; Morton, J.P. (2018). *Fuel for the Work Required: A theoretical Framework for Carbohydrate Periodizatioin and the Glycogen Threshold Hypothesis*. Recuperat de https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29453741

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Dietoteràpia II

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Marta Comas Martinez
- Mireia Arús i Figa

OBJECTIUS:

L'assignatura *Dietoteràpia II* forma part de la matèria de *Dietoteràpia i Nutrició Clínica*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitàri*a corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Fornaments de Dietètica* i *Dietètica i Cicle Vital* i *Fisiopatologia I* i *II*.

En aquesta assignatura es desenvoluparan els tractaments dieteticonutricionals de diferents patologies.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Aplica les bases de la nutrició clínica a la dietoteràpia.
- RA2. Coneix, detecta de forma precoç i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- RA3. Planifica, du a terme i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups amb patologia.
- RA4. Identifica els problemes dieteticonutricionals del pacient i els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- RA5. Elabora i interpreta una història dietètica en individus malalts.
- RA6. Interpreta de forma correcta una història clínica.
- RA7. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RA8. Planifica, implanta i avalua dietes terapèutiques per a individus.
- RA9. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- RA10.Participa a l'equip multidisciplinari d'una unitat de suport nutricional.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.
- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Examen: 45 % de la nota final de l'assignatura (recuperable)
- Avaluació continuada de les activitats dirigides i autònomes: 55 % de la nota final de l'assignatura (no recuperable)
  - Activitat 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9 i 10: 30%
  - Activitat 5: 15%
    - Modalitat presencial: 5% assistència i 10% informe
    - Modalitat semipresencial: 15% informe
  - Activitat 4: 5%

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi més del 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III* (2 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Salas-Salvadó, J (2019). *Nutrición y dietetica Clínica* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Estratègies d'Educació Alimentària

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 2n

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Eureka Joy Ngo de la Cruz
- Glòria Gómez López

OBJECTIUS:

La asignatura de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional forma parte de la materia de Salud Pública y Nutrición Comunitaria, incluida dentro del módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética, la Salud y Nutrición Comunitaria correspondiente a la Formación Obligatoria del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

1. Conocer las bases y la importancia de la educación alimentaria.
2. Estudiar herramientas por la?EEAN y como aplicarlas en diferentes poblaciones.
3. Familiarizarse con los determinantes de la conducta y los modelos del aprendizaje para los cambios de conducta.
4. Conocer el conjunto de herramientas o recursos de tipos tecnológico y comunicacional que facilitan la emisión, acceso y tratamiento de la información.
5. Diseñar, ejecutar y evaluar un programa de educación alimentaria y nutricional.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Dissenya i fa valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició i identifica els determinants de salut nutricional.
- RA2. Dissenya, intervé i executa programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA3. Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries i nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RA4. Coneix els diferents mètodes educatius que s'apliquen en ciències de la salut i aplica adequadament aquestes metodologies educatives, així com les tècniques de comunicació adequades en l'àmbit de l'educació alimentària i nutricional.
- RA5. Analitza els coneixements propis de l'àmbit i la seva contextualització en entorns nacionals i internacionals.
- RA6. Assumeix diferents responsabilitats en el treball individual o col·laboratiu i n'avalua els resultats obtinguts.
- RA7. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.

- RA8. Comunica a tota mena d'audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa, coneixements, metodologia, idees, problemes i solucions.

COMPETÈNCIES

Generals

- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.
- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Exercir la ciutadania activa i la responsabilitat individual amb compromís amb els valors democràtics, de sostenibilitat i de disseny universal, a partir de pràctiques basades en l'aprenentatge i servei i en la inclusió social.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

---

1. Bases educación alimentaria
   - Concepto y evolución
   - Fases aprendizaje y relación con la educación
   - Patrones alimentarios o hábitos alimentarios
   - Grupos diana
2. Conceptos fundamentales para las intervenciones
   - Herramientas para conocer el grupo diana y ámbitos de intervención
   - Determinantes de la selección alimentaria
   - Modelos y técnicas de cambio de conducta
3. Fundamentos de la comunicación en programas de educación alimentaria
   - Herramientas y estrategias de la comunicación en media
   - Comunicación y gestión en elaboración de programas
   - Evaluación y comunicación de programas de intervención

AVALUACIÓ:

Según la Normativa de la UVic, aprobada por Consejo de Dirección de la Universidad (curso 2015/2016), solo habrá una convocatoria oficial que contemplará dos periodos diferentes de evaluación y una convocatoria parcial:

- Periodo ordinario, que tendrá lugar dentro del periodo lectivo.
- Periodo de evaluación complementaria.

Període ordinari

La evaluación está compuesta:

- Por un examen final, con un valor de 40% (recuperable).
- 5 actividades. La actividad 1, 2, 3, 5 tendrán un valor del 10%. La actividad 4 del 20%. NO son recuperables.

* Nota mínima per aprovar l'examen final: 3,5 punts

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50 % de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic-UCC.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Biblioteca Nacional de Medicina de EEUU (2020). *Comprendiendo la información de salud*: *Entender la información médica*. Recuperat de https://medlineplus.gov/spanish/healthliteracy.html
- Contento IR (2010). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice*: *Chapter 2. Determinants of food choice and dietary change: implications for nutricion education*. Recuperat de http://samples.jbpub.com/9781284078008/9781284083194_CH02.pdf
- Contento, I.R. (2008). *Nutrition education: linking research, theory, and practice.*. Recuperat de https://pdfs.semanticscholar.org/1773/b36f0733151df83f530a55ff11381d6ab166.pdf
- Gómez Nomdedeu, C (2012). *La educación nutricional en la prevención y promoción de la salud.* :

Capítol 6. Recuperat de https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kelloggs_Capitulo_06.pdf

- Köster, EP., Mojet Jos (2006). *Theories of food choice development*. Recuperat de https://www.researchgate.net/publication/40110567_Theories_of_food_choice_development

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Pràcticum I

Tipologia: Pràctiques Externes (PE)

Crèdits: 6,0

Semestre: Anual

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS:

L'assignatura *Pràcticum I* forma part de la matèria de *Practicum*, inclosa dins del mòdul de *Pràctiques Externes* corresponent a la formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable estar cursant les assignatures de *Restauració Col.lectiva* i *Dietoteràpia I*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són els següents:

- Conèixer el funcionament d'un servei de restauració hospitalària.
- Treballar el funcionament d'un codi de dietes des del centre hospitalari.
- Identificar les funcions pròpies del dietista-nutricionista en l'àmbit de la restauració col·lectiva.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix la organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- RA2. Demostra compromís amb la professió buscant l'excel·lència en l'atenció de les persones.
- RA3. Mostra habilitats per l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb els equips de treball.
- RA4. Identifica i resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional tenint en compte les bases de l'emprenedoria.
- RA5. És capaç d'actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.
- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.
- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Elaborar i participar en el disseny, organització, gestió i avaluació dels diferents serveis d'alimentació de restauració col·lectiva.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Transversals

- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

En aquesta assignatura l'estudiant realitza pràctiques externes en l'àmbit de la restauració hospitalària treballant les competències del dietista-nutricionista en aquest sector.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), l'avaluació de les pràctiques té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

Període únic d'avaluació

- Informe de pràctiques (50 % / no recuperable)
- Informe del centre de pràctiques (40 % / no recuperable)
- Seguiment del tutor acadèmic (10% / no recuperable)

Segons la normativa acadèmica del UVic-UCC en relació a les pràctiques, seran motiu de suspens en les pràctiques curriculars:

- L'incompliment de les hores corresponents a l'estada de pràctiques a l'empresa o institució.
- El no lliurament de la memòria de pràctiques en els terminis i requisits establerts.
- L'incompliment de les tasques assignades a l'estudiant (en el marc de les pràctiques) a l'empresa o institució.
- Faltes de disciplina, incompliment del codi ètic o de vulneració de la confidencialitat.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Martínez, A., Cuervo, M., Ruiz, A. (2003). *Alimentación Hospitalaria* (1 ed.). Madrid: Díaz de Santos.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES DE QUART CURS

Atenció Integrada

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Ferran Vila Perez
- José Antonio Lopez Gomez
- Júlia Farré Moya

OBJECTIUS:

L'assignatura d'*Atenció Integrada* forma part de la matèria de *Desenvolupament professional i innovació*, inclosa dins del mòdul *Ciències de la Nutrició, la dietètica, la salut i la nutrició comunitària* de corresponent a la formació obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanabla haver cursat l'assignatura de Dietoteràpia I, II i Bioètica.

L'atenció integrada és un principi de la orgaització de l'atenció sanitaria que busca millorar els resultats de salut en els pacients mitjançant la integració dels processos assistencials. Es busca donar coherència i sinergies entre els diferents nivells dels sistema sanitari per aconseguir que l'atenció sanitària sigui menys fragmentada, més coordinada, amb millor eficiència i de major qualitat.

Els objectius de l'assignatura són:

- Entendre el sistema sanitari en la seva globalitat.
- Donar resposta als processos sanitaris que permetin una resposta global al pacient.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del pacient i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RA2. Reconeix el treball cooperatiu interdisciplinari com a mètode de treball per a l'atenció integrada.
- RA3. Sap actuar en contextos d'interacció virtual en el context de les TIC.
- RA4. Resol problemes i situacions pròpies del desenvolupament professional amb actituds emprenedores i innovadores.
- RA5. Dissenya intervencions que atenen necessitats d'àmbit multidisciplinari.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

1. Recursos bàsics i disponibles en el camp de l'atenció integrada.
2. Atenció integrada, integralitat, interdisciplinarietat i intersectorialitat.
3. Gestió de casos.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc durant el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant.

- Assistència a classe presencial i en streaming: 5% (No recuperable)
- Resolució de casos:
  - Cas 1: 25% (Recuperable)
  - Cas 2: 20% (No Recuperable)
  - Cas 3: 25% (Recuperable)
  - Cas 4: 25% (No recuperable)

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Pagana, K. D., Pagana, T. J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio* (8 ed.). Madrid: Elsevier.
- Salas-Salvadó, J, Bonada, A., Trallero, R., Saló, M. Engràcia, Burgos, R. (2019). *Nutrición y dietética clínica* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Dietoteràpia III

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Anna Vila Martí
- Dolores García Arenas
- Ferran Vila Perez
- Maria Jose Sendros Madroño
- Marta Comas Martinez

OBJECTIUS:

L'assignatura *Dietoteràpia III* forma part de la matèria de *Dietoteràpia i Nutrició Clínica*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària* corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de *Fornaments de Dietètica* i *Dietètica i Cicle Vital* i *Fisiopatologia I* i *II*.

En aquesta assignatura es desenvoluparan els tractaments dieteticonutricionals de diferents patologies.

Els objectius a assolir són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Aplica les bases de la nutrició clínica a la dietoteràpia.
- RA2. Coneix, detecta de forma precoç i avalua les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- RA3. Planifica, porta a terme i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups amb patologia.
- RA4. Identifica els problemes dieteticonutricionals del pacient i també els factors de risc i les pràctiques inadequades.
- RA5. Elabora i interpreta una història dietètica en individus malalts.
- RA6. Interpreta de forma correcta una història clínica.
- RA7. Interpreta i integra les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RA8. Planifica, implanta i avalua dietes terapèutiques per a individus.
- RA9. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- RA10. Participa a l'equip multidisciplinari d'una unitat de suport nutricional.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.
- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.
- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

1. Malalties reumatològiques.
2. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
3. Malalties neurològiques: accident vascular cerebral, malalties demencials...
4. Nutrigenòmica i nutrigenètica. Dietes personalitzades.
5. Crononutrició.
6. Atenció nutricional al pacient cremat.
7. Trastorns de la conducta alimentària.
8. Tractament nutricional del pacient oncològic.
9. Errors innats del metabolisme. Definició, classificació, epidemiologia, etiologia, diagnòstic, complicacions i tractament.
10. Malalties infeccioses: atenció nutricional al pacient amb VIH.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que es tindrà lloc durant el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Resolució de casos: 40 % (no recuperable)
- Participació en fòrums i a classe: 10 % (no recuperable)
- Qüestionaris en línia: 10 % (no recuperable)
- Examen final: 40 % (recuperable sense dret a pujar nota)

Per poder fer mitjana cal aprovar la resolució de casos i l'examen final amb una nota igual o superior a 5.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición. Tomo III* (2 ed.). Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Salas-Salvadó, J. (2019). *Nutrición y dietética clínica* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Emprenedoria i Comunicació Estratègica

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 6,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Elisenda Tarrats Pons
- Javier Maria Framis de Ferrater

OBJECTIUS:

L'assignatura d'*Emprenedoria i Comunicació Estratègica* forma part de la matèria de *Desenvolupament Professional i Innovació*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària* corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Avançar d'una idea de negoci a un projecte emprenedor mitjançant la utilització del pla d'Empresa. Elaborar el Pla d'Empresa.

I els objectius específics:

- Crear una idea de negoci "disruptiva"mitjançant tècniques de creativitat.
- Elaborar un pla d'empresa de la teva idea de negoci.
- Conèixer les característiques del perfil d'un emprenedor.
- Saber com arribar al mercat amb el producte/servei escollit.
- Aprendre a organitzar l'empresa (identificar processos a fer, les persones amb les tasques, jerarquies, etc.)
- Determinar la forma jurídica mes adient segons la idea
- Analitzar les necessitats de finançament que tindrà el projecte
- Calcular quina és la xifra de facturació que el farà viable.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Desenvolupa un pla d'empresa per a la creació d'una consulta nutricional privada.
- RA2. Aplica els coneixaments de comunicació estratègica per al desenvolupament d'un pla de comunicació per a una consultoria nutricional privada.
- RA3. Porta a terme activitats de l'àmbit professional de forma autònoma.
- RA4. Resol problemes i situacions propies del desenvolupament professional amb actituds emprenedores i innovadores.
- RA5. Utilitza el llenguatge audiovisual i els seus diferents recursos, per expressar i presentar continguts vinculats al coneixement específic de l'àmbit.

- RA6. Aplica els seus coneixements per a la resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixin l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Comprendre les bases elementals de l'emprenedoria com a estratègia per identificar i resoldre problemes emergents en l'àmbit de l'alimentació i de la nutrició humana.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.

Transversals

- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

---

1. De la idea al Pla d'Empresa.
    1. Conceptes clau d'emprendedoria. Creativitat i innovació pel desenvolupament d'una idea de negoci. El perfil de l'emprenedor. Grups eficaços. El mètode CANVAS. Estructura d'un Pla d'Empresa.
2. Coneixent el mercat i el client potencial.
    1. Aspectes comercials. Estudi de mercat. Posicionament. Eines del Màrqueting (4P's). Pla de Màrqueting
3. Dissenyant el funcionament de l'empresa.
    1. RR HH, com s'estructuren les jerarquies i funcions. Tasques i operacions de la cadena de valor. Pla d'Operacions. Figura Jurídica. Ajuts i tràmits.
4. El Pla Econòmic ? Financer
    1. Ingressos, despeses. Inversions. Finançament (fons propis, fons aliens). Ajuts i tràmits.
5. Redacció i exposició del Pla d'Empresa
    1. Elevator Pitch

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la UVic (curs 2015/2016) només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

1. Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
2. Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

L'avaluació serà contínua i estarà en funció de:

- 2 exàmens de la matèria desenvolupada a classe (1r exàmen setmana 7 i segon exàmen setmana 16-17. Els exàmens ponderan un 35% cada un d'ells. En el període de recuperació es podrà recuperar un dels 2 exàmens.
- Desenvolupament d'un pla de negoci i la seva presentació a classe. En aquest cas es valorarà tant el procés de desenvolupament a través de tutories com el document final i la seva presentació (setmana 15). La ponderació del pla de negoci correspon a un 20% de la nota total. La nota es determinarà i comunicarà quan s'hagi exposat el pla d'empresa i corretgit la versió escrita del projecte.
- Elaboració i presentació d'un elevator pitch que ponderarà un 10% (no es grupal. Cada alumne ha de presentar el seu propi).

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament les activitats i les ponderacions de l?avaluació no s?alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment, es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Osterwalder, A. & Pigneur Y. (2010). *Business Model Generation* [DVD] New Jersey.: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Ries, E, (2013). *El método Lean Start Up* (1 ed.). UK: Deusto.

Noves Tendències en Productes Alimentaris

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Marta Guadalupe Rivera Ferre

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Noves Tendències en Productes Alimentaris* forma part de la matèria de *Dietètica*, inclosa dins del mòdul de *Ciències de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària* corresponent a la Formació Obligatòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Donar a conèixer els nous aliments i productes alimentaris susceptibles de formar part de l'alimentació habitual dels individus i també les forces de canvi que originan les necesitats d'aquests productes, i les barreres per al seu desenvolupament.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Domina les eines bàsiques TIC, utilitzades en l'àmbit de l'alimentació, la nutrició i la dietètica.
- RA2. Identifica les noves tendències en el sector del desenvolupament agroalimentari.
- RA3. Mostra habilitats per a la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA4. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les quals pot fonamentar les seves conclusions, que inclouen reflexions sobre assumptes d'índole social, científica o ètica en l'àmbit de la nutrició humana i dietètica.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Bàsiques

- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.

CONTINGUTS:

---

1. Bloque 1: Fuerzas de cambio en la emergencia de nuevos alimentos. Sistemas Alimentarios
2. Bloque 2. Nuevos alimentos. Desde el factor cultural, al social y nutricional
3. Bloque 3. Desarrollo y comunicación de nuevos alimentos. Barreras, comunicación.

AVALUACIÓ:

La evaluación será continuada. Se evaluará la participación activa en clase (20% de la nota), la realización de los trabajos de clase, tanto individuales como colectivos (80%). El examen se realizará sólo a las personas que no hayan superado la nota mínima (5 sobre 10).

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Resolució de Casos Complexos

Tipologia: Obligatòria (OB)

Crèdits: 3,0

Semestre: 1r

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Adriana Duelo Martínez
- Anna Vila Martí
- Núria Guillén Rey

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Resolució de Casos Complexos* forma part de la matèria de *Dietoteràpia i Nutrició Clínica*, inclosa dins del mòdul de *Ciènices de la Nutrició, la Dietètica, la Salut i la Nutrició Comunitària* corresponent a la Formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable hever cursat l'assignatura de *Fonaments de Dietètica*, *Dietètica i Cicle Vital*, *Dietoteràpia I* i *Dietoteràpia II*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Adquirir competències comunicatives per a la resolució de casos.
- Resoldre casos clínics complexos.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Interpreta de forma correcta una història clínica.
- RA2. Elabora i interpreta una història dietètica en individus sans i malalts.
- RA3. Coneix les diferents tècniques i productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- RA4. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA5. Prescriu el tractament específic corresponent a l'àmbit del dietista-nutricionista.
- RA6. Adquireix habilitats de treball en equip com a unitat en la que s'estructuren de forma uni o multidisciplinar i interdisciplinar els professionals i altre personal relacionats amb l'avaluació diagnòstica i tractament de dietètica i nutrició.
- RA7. Dissenya intervencions que responen a les necessitats de l'àmbit de forma multidisciplinar.
- RA8. Aplica els seus coneixaments per a la resolució de problemes en àmbits laborals complexes o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Generals

- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

1. Pacient crònic complex
2. Parelles dietètiques
3. Resolució de casos clínics complexos
    - Cas 1: Pacient diabètic
    - Cas 2: Pacient amb dèficit DAO
    - Cas 3: Pacient amb hepatopatia
    - Cas 4: Pacient COVID

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc durant el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant.

- Assistència a classe (presencial i streaming): 15 % (no recuperable)
- Parelles dietètiques: 45 % (recuperable)
- Resolució de casos de forma grupal: 40 % (no recuperable)
    - Cas 1
    - Cas 2
    - Cas 3
    - Cas 4

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Pagana, K. D., Pagana, T. J. (2008). *Guía de pruebas diagnósticas y de laboratorio* (8 ed.). Madrid: Elsevier.

Pràcticum II

Tipologia: Pràctiques Externes (PE)

Crèdits: 6,0

Semestre: Anual

Llengua d'impartició: Català,Anglès

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS:

L'assignatura *Pràcticum II* forma part de la matèria de *Practicum*, inclosa dins del mòdul de *Pràctiques Externes* corresponent a la formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable estar cursant les assignatures de *Bioètica*, *Nutrició Comunitària* i *Estratègies d'Educació Alimentària*.

Els objectius de l'assignatura són els següents:

- Analitzar les característiques de les funcions del dietista-nutricionista en els diferents àmbits en els quals desenvolupa la seva professió.
- Integrar-se en els diferents equips de treball col·laborant per aconseguir els objectius previament planificats.
- Participar en el disseny, intervenció i avaluació de programes d'intervenció en alimentació en diferents àrees.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Participa en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics.
- RA2. Intervé i executa programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica.
- RA3. Col·labora en la planificació de polítiques alimentàries per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RA4. Adquireix la capacitat d'intervenir en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- RA5. Demostra compromís amb la professió i busca l'excel·lència en l'atenció a les persones.
- RA6. Mostra habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos en coordinació amb equips de treball.
- RA7. Identifica i resol problemes i situacions propies del desenvolupament professional tenint en compte les bases de l'emprenedoria.
- RA8. Dissenya intervencions que atenen necessitats del seu àmbit de forma multidisciplinària.
- RA9. Sap actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.
- RA10. Identifica les seves propies necessitats formatives i sap organitzar el seu propi aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia en tot tipus de contextos.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.
- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.
- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Transversals

- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

Pràctiques externes en què es treballen les tasques del dietista-nutricionista en l'àmbit de la nutrició comunitària.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), l'avaluació de les pràctiques té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

Període únic d'avaluació

- Informe de pràctiques (50 % / no recuperable)
- Informe del centre de pràctiques (40 % / no recuperable)
- Seguiment del tutor acadèmic (10% / no recuperable)

Segons la normativa acadèmica del UVic-UCC en relació a les pràctiques, seran motiu de suspens en les pràctiques curriculars:

- L'incompliment de les hores corresponents a l'estada de pràctiques a l'empresa o institució.
- El no lliurament de la memòria de pràctiques en els terminis i requisits establerts.
- L'incompliment de les tasques assignades a l'estudiant (en el marc de les pràctiques) a l'empresa o institució.
- Faltes de disciplina, incompliment del codi ètic o de vulneració de la confidencialitat.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

Pràcticum III

Tipologia: Pràctiques Externes (PE)

Crèdits: 12,0

Semestre: Anual

Llengua d'impartició: Català,Anglès

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS:

L'assignatura Pràcticum III forma part de la matèria de Practicum, inclosa dins del mòdul de Pràctiques Externes corresponent a la formació Obligatòria del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

No hi ha requeriments previs, però és recomanable estar cursant les assignatures de *Bioètica*, *Dietoteràpia I*, *Dietoteràpia II*, *Dietoteràpia III*, *Atenció Integrada* i *Resolució de Casos Complexes*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són els següents:

- Conèixer el funcionament d'una unitat de nutrició clínica.
- Treballar l'atenció dieteticonutricional en el pacient hospitalitzat.
- Identificar cadascuna de les funcions pròpies del dietista-nutricionista en la unitat de nutrició clínica.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix la organització hospitalària i les diferents fases del servei d'alimentació.
- RA2. Participa en l'equip multidisciplinari d'una unitat de nutrició clínica.
- RA3. Desenvolupa i implementa plans de transició dieteticonutricional.
- RA4. Porta a terme i interpreta l'avaluació de l'estat nutricional d'individus en un entorn clínic.
- RA5. Avalua i calcula els requeriments nutricionals en situacions de malaltia.
- RA6. Interpreta una història clínica i dietètica.
- RA7. Demostra compromís amb la professió buscant l'excel·lència en l'atenció a les persones.
- RA8. Mostra habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos en coordinació amb equips de treball.
- RA9. Dissenya intervencions que atenen necessitats del seu àmbit de forma multidisciplinària.
- RA10. Sap actuar en contextos d'interacció virtual mitjançant l'ús de les TIC.
- RA11. Identifica les seves propies necessitats formatives i sap organitzar el seu propi aprenentatge amb un elevat grau d'autonomia en tot tipus de contextos.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.
- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.
- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Elaborar i participar en el disseny, organització, gestió i avaluació dels diferents serveis d'alimentació de restauració col·lectiva.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.

Transversals

- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

Pràctiques externes en què es treballen les tasques del dietista-nutricionista de l'àmbit de la nutrició clínica.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), l'avaluació de les pràctiques té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

Període únic d'avaluació

- Informe de pràctiques (50 % / no recuperable)
- Informe del centre de pràctiques (40 % / no recuperable)
- Seguiment del tutor acadèmic (10% / no recuperable)

Segons la normativa acadèmica del UVic-UCC en relació a les pràctiques, seran motiu de suspens en les pràctiques curriculars:

- L'incompliment de les hores corresponents a l'estada de pràctiques a l'empresa o institució.
- El no lliurament de la memòria de pràctiques en els terminis i requisits establerts.
- L'incompliment de les tasques assignades a l'estudiant (en el marc de les pràctiques) a l'empresa o institució.
- Faltes de disciplina, incompliment del codi ètic o de vulneració de la confidencialitat.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2019). *Nutrición y Dietética Clínica* (4 ed.). Barcelona: Elsevier.

Treball de Fi de Grau

Tipologia: Treball de Fi de Grau (TFG)

Crèdits: 6,0

Semestre: Anual

Llengua d'impartició: Català

PROFESSORAT RESPONSABLE

- Judit Bort Roig

OBJECTIUS:

Tal com estableix la normativa vigent, el Treball de Fi de Grau (TFG) forma part de tots els estudis universitaris de grau de totes les universitats. Els aspectes relacionats amb el TFG estan regulats en la Normativa acadèmica dels estudis de grau de la UVic.

El Treball de Fi de Grau és el resultat de la formació i experiència adquirides en el decurs dels ensenyaments del grau i ha de permetre a l'estudiant mostrar el nivell d'adquisició de les competències de la titulació i dels principis que fonamentaran la seva futura tasca professional. El TFG té una sola convocatòria per matrícula.

Objectius

- Desenvolupar i presentar un projecte basat en l'evidència centrat en un problema de la disciplina de la nutrició humana i dietètica.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Participa en el disseny d'estudis de dieta total.
- RA2. Recopila i interpreta dades i informacions sobre les que foanmentar les seves conclusions, quan sigui precís i pertinent, les reflexions sobre assumptes de caire social, científic o ètic en l'àmbit de la dietètica i nutrició humana.
- RA3. Utilitza el llenguatge audiovisual y els seus diferents recursos per expressar i presentar continguts vinculats al coneixament específic de l'àmbit.
- RA4. Mostra habilitats per l'anàlisis de situacions des d'una perspectiva global i integral posant en relació elements socials, culturals, econòmics i polítics segons correspongui.
- RA5. Mostra habilitats per la reflexió crítica en els processos vinculats a l'exercici de la professió.
- RA6. Avalua de forma global els processos d'aprenentatge portats a terme d'acord a les plaificacions i objectius plantejats i estableix mesures de millora individual.
- RA7. Resol problemes i situacios propies del desenvolupament profesional amb actituds emprenedores.
- RA8. Elabora informes i documents escrits (principalment de caràcter tècnic) amb correcció ortogràfica i gramatical en català, espanyol i anglès.
- RA9. Comunica a tot tipus d'audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa coneixaments, idees, problemes i solucions.

COMPETÈNCIES

Generals

- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.

Específiques

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Comprendre les bases elementals de l'emprenedoria com a estratègia per identificar i resoldre problemes emergents en l'àmbit de l'alimentació i de la nutrició humana.
- Elaborar i participar en el disseny, organització, gestió i avaluació dels diferents serveis d'alimentació de restauració col·lectiva.
- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.
- Mostrar coneixements sobre l'activitat investigadora bàsica i l'aplicació del mètode científic per a la resolució de problemes i comprendre la importància i limitacions que tenen en matèria sanitària i nutricional.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

Bàsiques

- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

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

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), l'avaluació del TFG té lloc en una única convocatòria per matrícula i no hi ha avaluació complementària.

Període únic d'avaluació

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

- Procés d'elaboració o informe de seguiment (20 %): en aquest procés l'estudiant rep el suport d'un tutor/a que l'orientarà i li donarà suport. El tutor i l'estudiant han d'establir un pla de treball i un pla de tutories en els quals s'especifiqui la periodicitat, de manera que el tutor pugui seguir el procés d'elaboració del treball, orientar en la redacció de la memòria escrita i en l'elaboració de la exposició oral i la defensa pública. Al final del primer semestre es farà una avaluació intermitja i aquesta qualificació aportarà el 50% de la nota final de seguiment.
- Memòria escrita (60 %): en aquest document escrit l'alumne deixa constància de tot el projecte i és el resultat final de tot el procés. Ha d'estar elaborat seguint les pautes que l'alumne trobarà indicades a l'aula virtual. Aquestes indicacions han estat elaborades per poder avaluar un projecte tal com es fa en el context real i per poder equilibrar el nivell d'exigència d'aquest treball en el context acadèmic i, per tant, de les competències que s'han d'avaluar.
- Presentació oral i defensa (20 %): la defensa pública dels TFG es fa presencialment a la UVic. L'estudiant ha de presentar el seu treball davant d'un tribunal format per tres membres (president, secretari i vocal) que prèviament hauran llegit la memòria escrita i valoraran la presentació oral. És un acte acadèmic de caràcter públic. La durada serà de 30 minuts com a màxim i estaran repartits de la manera següent: 7 minuts per a l'exposició oral i un màxim de 10 minuts per a les preguntes del tribunal i les respostes de l'alumne.

La qualificació global i final de TFG és individual i l'elaborarà el tribunal tenint presents aquests tres conceptes.

Important:

En cas d?una situació d?emergència sanitària que impliqui nou confinament, no hi ha d?haver cap impediment per elaborar i defensar el treball final, atès que, en aquest cas, s?elaboraria íntegrament en un context de virtualitat i es desenvoluparia d?acord amb els criteris establerts pel centre per donar resposta a aquesta situació.

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la normativa de drets i deures dels i les estudiants de la Universitat de Vic constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspès.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponible a la pàgina web de la biblioteca de la UVic.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

ASSIGNATURES OPTATIVES

Ajudes Ergogèniques en l'Esport

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Antoni Solà Perez

OBJECTIUS:

L'assignatura *Ajudes ergogèniques en l'esport* forma part de la matèria de *Nutrició esportiva*, inclosa en el mòdul d'*Optativitat* corresponent a la formació optativa del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de Nutrició i Esport.

Els objectius d'aquesta assignatura són:

1. Assolir les competències necessaries per assessorar qualsevol individu en qualsevol situació i/o edat en l'ús de complemenst alimentosos i/o ajudes ergogèniques nutricionals
2. Conèixer tecnologies aplicades a l'esport que tenen relació amb la nutrició.
3. Experimentar com diferents suplements nutricionals poden respondre diferent en diferents individus i com poden respondre diferent en funció de l'estat nutricional del mateix individu.
4. Conèixer eines dels laboratoris de Ciències de l'Activitat Física i l'Esport i/o medicina de l'Esport.
5. Valorar la necesitat d'integració amb els gradutats en Ciències de l'Activitat Física i l'Esport
6. En aquesta assignatura optativa els estudiants ampliaran els coneixements en relació amb les ajudes ergogèniques i els seus efectes sobre el rendiment esportiu, i també sobre els tipus, la classificació i els seus usos en les diferents situacions i àmbits esportius.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

---

1. RA1- Planifica estratègies nutricionals, tenint en compte els suplements esportius, per a situacions especials de la competició esportiva.
2. RA2- Identifica les necessitats nutricionals i hídriques que l'esportista pot presentar quan es troba en situacions i ambients especials per a l'adaptació de la seva pauta alimentària i la millora del rendiment.
3. RA3- Conèixer i saber aplicar diferents eines i teconologies que hi ha disponibles per tal de poder millorar l'assessorament en matèria de suplementació nutricional.
4. RA4- Adquirir una major capacitat critica i de raonament envers la suplementació esportiva.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

Transversals

- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

CONTINGUTS:

---

1. Descripció general de les ajudes ergogèniques
2. Criteris de classificació: ajudes permeses i no permeses
3. Tipus d'ajudes i efectes sobre el rendiment esportiu.
4. Contaminació dels suplements nutricionals. Regulació i control antidopatge
5. Preparacións gastronòmiques
6. Índex Glicèmic/Càrrega
7. Test de lactat (afectació segons ingesta)
8. Test de substactes en repòs i durant activitat (resposta segons ingesta)
9. Test RM's (respota segons ingesta de cafeïna)

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

La nota globat de l'assignatura vindrà determinada per:

Assistència global 10%

Participació activa 10%

Pràctica 1. 20%

Pràctica 2. 20%

Pràctica 3. 20%

Pràctica.4. 20%

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Pràctica 1 recuperable 20%

Pràctica 3 recuperable 20%

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Domínguez Herrera, Raul., Mata Ordoñez, Fernando., (2017). *Nutrición Deportiva Aplicada: Guía para Optimizar el Rendimiento* (1 ed.). Madrid : ICB EDITORES.
- Jeukendrup, Asker., Gleeson, Michael., (2019). *Nutrición Deportiva* : *Sport Nutrition, Third Edition* (1 ed.). Boadilla del Monte, Madrid: Ediciones Tutor S.A.

Dietoteràpia Infantil

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

OBJECTIUS:

L'assignatura *Dietoteràpia Infantil* forma part de la matèria d'*Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut*, inclosa en el mòdul d'Optativitat corresponent a la formació optativa del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat les assignatures de la matèria de *Dietoteràpia i Nutrició Clínica* així com *Fisiopatologia I* i *II*.

Aquesta assignatura optativa pretén reforçar els coneixments adquirits en l'àrea de la Nutrició Clínica, però se centra en el tractament dietoterapèutic en l'edat infantil.

Els objectius que els estudiants han d'assolir són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Sap atendre les necessitats de salut de col.lectius amb necessitats especials.
- RA2. Implementa plans d'alimentació per a individus malalts en l'àmbit pediàtric.
- RA3. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual.
- RA4. Transmet informació a la població de forma adequada utilitzant registres adequats pel públic especialitzat i no especialitzat.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

Bàsiques

- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a la nutrició pediàtrica
2. Alimentació infantil
3. Valoració de l'estat nutricional en l'edat pediàtrica
4. Alimentació en nens prematurs
5. Alteracions del sistema digestiu
6. Fibrosi quística
7. Dietes cetogènqiues

AVALUACIÓ:

Segons la normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Resolució de casos (35 % - no recuperable)
- Activitat de curs (20 % - no recuperable)
- Examen teòric i pràctic (45 % - recuperable)

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (II)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Tojo, R. (2001). *Tratado de Nutrición Pediatrica* (1 ed.). Barcelona: Doyma.

Nutrició i Cooperació en Situacions d'Emergències Nutricionals

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

PROFESSORAT

- Carme Roure Pujol
- Docència No Assignable

OBJECTIUS:

Millions of people in the world do not have enough food to lead a healthy and active life. Physical and mental development in children are affected, and many dies before reaching the age of five due to illnesses that in developed countries can be prevented and controlled. According to the World Health Organization, 45% of infant mortality is due to problems related to malnutrition. Fighting food crises is more than providing food, the causes are diverse and, at all times, an appropriate technique and strategy should be determined and adapted to the context.

The purpose of this course serves as an introduction to the food insecurity contexts and the management of undernutrition for nutritionist, nursing and medical professionals.

Objectives of the course:

- Draw on a conceptual framework for the causes of malnutrition.
- Define food security and how to measure it.
- Identify different types of malnutrition including micronutrient deficiències.
- Use of standard methods to assess acute malnutrition individually and collectivelly.
- Know the different nutritional strategies for preventing and treating acute malnutrition.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

Intended learning outcomes

By the end of this module, students should be able to:

- RA1. Demonstrate advanced knowledge of human nutrition in terms of food, diet and health, at biological, social, cultural and policy levels;
- RA2. Interpret and synthesise different types of data used to analyse and assess nutritional problems at individual and population;
- RA3. Identify and formulate appropriate responses and intervention strategies to address nutritional issues, taking into account the public health and social policy contexts; and
- RA4. Apply knowledge of effective teamworking and communication skills to solve problems and achieve specific goals.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.

Específiques

- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.

Bàsiques

- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.

Transversals

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

1. Introduction to malnutrition
    1. Global trends in malnutrition
    2. Main causes and consequences of malnutrition
2. Introduction to food security and assessment
3. Basic concepts in nutrition: basic nutritional needs
4. Types of malnutrition. Classification
5. Individual evaluation: introduction to measures and anthropometric indices
6. Collective evaluation: introduction to nutrition assessments
7. Nutritional interventions
    1. Introduction to nutrition strategies: preventive and treatment
    2. Introduction to the management of acute malnutrition (SAM & MAM)
    3. Specialised nutritional products

AVALUACIÓ:

According to the regulations of the UVic approved by the Board of Directors (2015/2016) will be a single official call that will include two different assessment periods:

Ordinary period: continuous evaluation of the activities carried out by the student through:

- Activities from reading articles, participation in debates, classroom (30 % of the final grade / non-recoverable)
- Oral and written presentation of a case study (35 % of the final grade / recoverable the written presentation)
- Exam. It will be in the form of a multiple choice and short questions (35 % of the final grade /

recoverable)

The final grade will be the result of the weighting of the marks obtained in each of the parts and the subject is passed if a score ?5 is obtained.

Complementary evaluation period: the student who does not pass some of the activities considered recoverable, can recover them during this period, always that the total of parts does not suppose 50%.

The final grade in this period is calculated by making the weighted average of the marks obtained in each of the parts, using the last grade obtained in the ordinary and complementary assessment. The subject is approved if a note ?5 is obtained.

Note: The activities can be modified according to the teaching staff, dynamics and circumstances of each class group.

In the event of a new health emergency involving confinement, the activities and weightings of the assessment will not be altered. In case presential classes cannot be done, it will be transferred to virtuality.

Important

Plagiarism or copying other people's work are penalized in all universities and according to the rules of rights and duties of the students of the University of Vic constitute serious offenses. That is why during this course, any hint of plagiarism or misappropriation of texts and ideas of others (authors, Internet or class colleagues), will result in an automatic suspend.

To facilitate proper citation of texts and materials, consult the guidelines and rules of academic citation available on the UVic library website.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Beaglehole, R., Bonita, R., Kjellstrom, T. (2006). *Basic Epidemiology*: *2nd edition*. Recuperat de http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9241547073_eng.pdf?sequence=1
- Emergency Nutrition Network (ENN) (2020). *Field Exchange*. Recuperat de http://www.ennonline.net
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2020). *The State of Food Security and Nutrition in the World - SOFI*. Recuperat de http://www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/en
- United Nations Office for the Coordination of Humanitarian Affairs (OCHA) (2020). *Global Humanitarian Overview*. Recuperat de https://www.unocha.org/sites/unocha/files/GHO-2020_v9.1.pdf.
- World Food Programme (WFP) (2009). *Emergency Food Security Assessment Handbook (EFSA)* : *Food Security Analysis Service*. Recuperat de http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_p roced/wfp203246.pdf .

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.

Nutrició i Medi Ambient

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Alba Reguant Closa

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Nutrició i Medi Ambient* forma part de la matèria d'*Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut*, inclosa dins del mòdul d'*Optativitat* corresponent a la Formació Optativa del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer els diferents sistemes agroalimentaris.
- Aprendre a interpretar el lligam entre la sostenibilitat del sistema agroalimentari i la salut de les persones.
- Relacionar la sostenibilitat i amb les recomanacions alimentàries.
- Conèixer i saber interpretar l'impacte mediambiental, social i econòmic de les dietes.
- Desenvolupar i adquirir eines i competències que permetin planificar consells i recomanacions alimentàries més sostenibles.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- Avalua pràctiques professionals en contextos emergents i globals i proposa línies d'intervenció ajustades a les diferents realitats.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.

Transversals

- Interactuar en contextos globals i internacionals per identificar necessitats i noves realitats que permetin transferir el coneixement cap a àmbits de desenvolupament professional actuals o emergents, amb capacitat d'adaptació i d'autodirecció en els processos professionals i de recerca.

CONTINGUTS:

---

1. Dietes sostenibles:
    1. Impacte mediambiental, social i econòmic de les dietes.
2. Models i sistemes de producció agroalimentaris:
    1. Coneix, interpreta i avalua la cadena de producció dels diferents aliments. Reconeix la fertilitat dels diferents sòls i la seva capacitat de producció agrícola. Reconeix l'origen dels aliments i les seves propietats nutricionals en funció del sistema de producció agrícola.
3. El trilema: dieta, salut i sostenibilitat:
    1. Coneix i interpreta l'impacte de la dieta en la salut de les persones i del medi.
4. Eines d'educació nutricional més sostenibles:
    1. Aplicabilitat i pràctica de recomanacions nutricionals més sostenibles.
5. Estratègies nutricionals sostenibles:
    1. Polítiques i accions nutricionals a la població amb èmfasis en la sostenibilitat

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

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

- Treball final (40 % de la nota final de l'assignatura / recuperable)
- Resolució d'exercicis, casos i sessions pràctiques obligatories (60 % de la nota final de l'assignatura / no recuperable)

La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Ackerman-Leist, Philip (2013). *Rebuilding the Foodshed*: *How to create local, sustainable and secure food systems* (1 ed.). Vermont: Chelsea Green Publishing.
- Benjamin, Darryl., Virkler, L (2016). *Farm to Table*: *The essential guide to sustainable Food Systems for Students, Professionals and Consumers* (1 ed.). Vermont: Chelsea Green Publishing.
- Nestle, M (2012). *Food Politics*: *How the food industry influences nutrition and Health* (10 ed.). Berkley: University of California Press.

Psicologia de l'Alimentació

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Miriam Molas Tuneu

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Psicologia de l'alimentació* forma part de la matèria d'*Estratègies d'ntervenció en Alimentació i Salut*, inclosa dins del mòdul d'*Optativitat* corresponent a la Formació Optativa del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Dominar les estratègies psicològiques necessàries per a l'abordatge del canvi d'hàbits en conducta alimentària.
- Conèixer les bases psicològiques i socials que intervenen en la conducta alimentària.
- Dominar estratègies, individuals i grupals, que permetin implementar estils de vida saludables en matèria d'alimentació.
- Saber identificar i conèixer les característiques dels principals trastorns de la conducta alimentària.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Coneix les principals funcions de l'alimentació i les seves bases psicològiques i la relació amb les emocions humanes.
- RA2. Aplica les bases psicosocials de la conducta alimentària per a l'abordatge dietètic en l'atenció de l'usuari.
- RA3. Coneix els prinicipals models explicatius d'adquisició del canvi en els hàbits i dieta alimentària.
- RA4. Coneix i aplica l'estratègia d'entrevista motivacional, i els principals conceptes teòrics relacionats.
- RA5. Coneix els principals trastorns de la conducta alimentària i de la ingesta d'aliments existents.
- RA6. Utilitza recursos i aplica adequadament tècniques d'intervenció grupal i individual.

COMPETÈNCIES

Específiques

- Participar activament en la planificació i desenvolupament de polítiques alimentàries i de nutrició d'acord amb el coneixement del funcionament local, estatal i internacional dels diferents sistemes sanitaris i de les polítiques de salut i de nutrició.

Bàsiques

- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.

CONTINGUTS:

Tema 1. Introducció a la Psicologia de l'Alimentació

1. Passat i actualitat de l'alimentació
2. Funcions bàsiques de l'alimentació
3. Factors psicosocials i bases psicològiques de l'alimentació
4. Emocions i Alimentació

Tema 2. Aproximació a la teoria del canvi

1. Recursos personals relacionats amb el canvi
    1. Assertivitat, Autoestima, Motivació i Actituds
2. Models explicatius d'adquisició del canvi
    1. Teoria de l'aprenentatge social
    2. Model de creences de la salut
    3. Teoria del locus de control
    4. Model d'expectativa d'autoeficàcia
3. Factors de la comunicació personal
    1. Escolta activa i habilitats de comunicació
    2. Variables que afavoreixen-dificulten la comunicació

Tema 3. Entrevista Motivacional

1. Concepte d'ambivalència
2. Fases del canvi
    1. Roda de Canvi
    2. Etapes de la roda de canvi
3. Tècnica d'Entrevista Motivacional
    1. Definició i característiques principals
    2. Estratègies per al seu desenvolupament
    3. Devolució dels resultats

Tema 4. Resistència i procés de canvi

1. Imprevistos i preguntes clau
2. Informació i consell
3. Negociació del pla d'acció

Tema 5. Trastorns de la conducta alimentària i de la ingesta d'aliments

1. Definició, símptomes i factors de risc
2. Tipus de trastorns de la conducta alimentària i classificació diagnòstica
3. Anorèixa Nerviosa, Bulímia Nerviosa i Trastorn per Afartament

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que té lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementaria.

Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant. Per a l'avaluació de procés de l'assignatura es tindran en compte les activitats de treball personal i grupal (el lliurament/execució de totes les activitats de l'avaluació és improrrogable).
La puntuació global de l'assignatura serà el resultat de la suma obtinguda de les diferents tasques i de l'examen final. Per poder fer aquesta suma caldrà haver aprovat l'examen.

- Els percentatges són els següents:
  20% Treballs i exercicis individuals (no recuperable)
  20% Treball en grup (no recuperable)

  10% participació a l'aula (no recuperable)
  50% Examen (recuperable)La nota final de l'assignatura serà el resultat de la ponderació de les notes obtingudes en cadascuna de les parts i s'aprova l'assignatura si s'obté una nota ?5. Cal haver aprovat l'examen amb nota ?5per a poder fer mitjana entre tots els ítems.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final. La qualificació final en aquest període es calcula fent la mitjana ponderada de les notes obtingudes en cadascuna de les parts, emprant la última qualificació obtinguda en l'avaluació ordinària i la complementària. S'aprova l'assignatura si s'obté una nota ?5)

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura, qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- Miller, William R.; Rollnick, Stephen (2015). *La entrevista motivacional*: *Ayudar a las personas a cambiar* (3 ed.). Barcelona: Paidós.
- Ogden, J. (2005). *Psicología de la alimentación: comportamientos saludables y trastornos alimenticios* (1 ed.). Madrid: Morata.
- Ogden, J. (2018). *Health Psychology* (6 ed.). United Kingdom: Open University Press.
- Ogden, J. (2018). *The Psychology of Dieting (The Psychology of Everything)* (1 ed.). London:

Taylor&Francis.
- Wansink, B. (2011). *Mindless Eating.*: *Why we eat more than we think* (1 ed.). USA: Random House.

Restauració, Creativitat i Gastronomia

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Francesc Molera Fabré

OBJECTIUS:

L'assignatura *Restauració, creativitat i gastronomia* forma part de la matèria d'*Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut*, inclosa en el mòdul d'*Optativitat* corresponent a la formació optativa del Grau en Nutrició Humana i Dietètica. No hi ha requeriments previs, però és recomanable haver cursat l'assignatura de *Tecnologia Culinària*.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

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

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Atendre les necessitats de salut de col·lectius amb necessitats especials.
- RA2. Utilitza els ingredients i aliments apropiats per al disseny i elaboració de plats i menús creatius adaptats a les necessitats dels usuaris.
- RA3. Aplica els seus coneixaments per a la resolució de problemes en àmbits laborals complexes o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i actuals.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.

Transversals

- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció d'aliments crítics en infants
2. Els texturitzants en la cuina
3. Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
4. Cuines del món

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari, que tindrà lloc dins del període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

Avaluació continuada a partir de l'assistència a les sessions pràctiques al Laboratori del Gust i de l'elaboració dels informes corresponents.

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les durant aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important (I)

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

Teràpies Complementàries Aplicades a l'Àmbit de la Dietètica

Tipologia: Optativa (OP)

Crèdits: 3,0

Llengua d'impartició: Català,Espanyol

PROFESSORAT

- Blanca Ribot Serra

OBJECTIUS:

L'assignatura de *Teràpies Complementàries Aplicades a l'àmbit de la Dietètica* forma part de la matèria d'*Estratègies d'Intervenció en Alimentació i Salut*, inclosa dins del mòdul d'*Optativitat* corresponent a la Formació Optativa del grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Aquesta assignatura optativa pretén donar a conèixer als estudiants les bases conceptuals de les diferents teràpies complementàries i treballar amb l'evidència científica d'aquelles teràpies que habitualment s'utilitzen en l'àmbit de la dietètica.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

- Conèixer les diferents teràpies complementàries d'interès en l'àmbit de la dietètica.
- Determinar l'evidència científica d'aquestes teràpies complementàries.

RESULTATS D'APRENENTATGE:

- RA1. Aplica els coneixements adquirits en la seva formació de forma professional.
- RA2. Atén les necessitats de salut de col·lectius amb necessitats especials.

COMPETÈNCIES

Generals

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.

Específiques

- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.

Transversals

- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.

CONTINGUTS:

---

1. Introducció a les teràpies complementàries
2. Tipus de teràpies complementàries aplicades a l'àmbit de la dietètica. Evidència científica.
    1. Flors de Bach
    2. Homeopatia
    3. Nutrició Ortomolecular
    4. Fitoteràpia
    5. Acupuntura
    6. Altres
3. Suplements i/o complements nutricionals.

AVALUACIÓ:

Segons la Normativa de la UVic, aprovada per Consell de Direcció de la Universitat (curs 2015/2016), només hi haurà una convocatòria oficial que contemplarà dos períodes diferents d'avaluació:

- Període ordinari que es realitzarà dins el període lectiu.
- Període d'avaluació complementària.

Període ordinari

Avaluació continuada de les activitats dutes a terme per l'estudiant.

Resolució d'exercicis i casos (individual): 40% de la nota final de l'assignatura (no recuperable)

Anàlisis crític d'un article científic (individual): 10% de la nota final de l'assignatura (no recuperable)

Anàlisis d'un tema d'una pàgina de divulgació, comprovació de la vericitat de les afirmacions (grupal): 20% de la nota final de l'assignatura (recuperable)

Treball grupal i exposició: 30% de la nota final de l'assignatura (recuperable)

Període d'avaluació complementària

L'estudiant que no superi algunes de les activitats considerades recuperables, podrà recuperar-les en aquest període, sempre que el total de parts no superades de l'assignatura no suposi el 50% de la nota final.

Important

El plagi o la còpia de treball aliè són penalitzats a totes les universitats i, segons la Normativa de drets i deures dels i de les estudiants de la Universitat de Vic, constitueixen faltes greus. És per això que en el transcurs d'aquesta assignatura qualsevol indici de plagi o apropiació indeguda de textos o idees d'altres persones (siguin autors/es, Internet o companys/es de classe) es traduirà de manera automàtica en un suspens.

Per facilitar la citació apropiada de textos i materials, cal consultar les orientacions i pautes de citació acadèmica disponibles a la pàgina web de la Biblioteca de la UVic.

Important (II)

En cas de nova emergència sanitària que impliqui confinament, les activitats i les ponderacions de l'avaluació no s'alteraran. En cas que no es puguin fer presencialment es traslladaran a la virtualitat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- GRECS. Grup de Recerca en Cures de la Salut (2019). *Guia de bones pràctiques basada en l'evidència: actualització 2018*: *Millorem la qualitat de vida i el benestar de les persones mitjançant les teràpies naturals i complementàries* (1 ed.). Barcelona: Col·legi Oficial Infermeres i Infermers.
- Pamplona, J.D. (2004). *Enciclopedia de las plantas medicinales* (11 ed.). Madrid: Safeliz.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

El professorat facilitarà les referències de la bibliografia complementària i de lectura obligatòria al llarg del desenvolupament de l'assignatura i a través del campus virtual.